

© des Titels »Halloween – Das Koch- und Backbuch« (978-3-7423-0628-9)
2018 by riva Verlag, Münchner Verlag
Nähere Informationen unter: <https://www.riva-verlag.de>



Tom Grimm

HALLOWEEN

Das Koch- und Backbuch

50 Rezepte für die gruseligste Nacht des Jahres

riva

WILLKOMMEN, FREUNDE DER KULINARISCHEN KÖTZLICHKEITEN!

Immer rein in die gute Stube! Beachtet die Ratten gar nicht. Oder die Fledermäuse. Aber passt auf, wo ihr hintretet, denn dieses klebrige rote Zeug da drüben auf dem Boden geht höllisch schwer wieder aus den Klamotten raus! Und keine Angst vor Pech und Schwefel, meinen Hausdämonen – die beiden sehen zwar aus, als würden sie kleine Kinder fressen, sind aber eigentlich vollkommen harmlos. Jedenfalls so lange sie die nervigen Bälger, die sie zuletzt verspachtelt haben, noch verdauen! Hehehe.

Also tretet näher, ihr Freaks. Nur keine Schüchternheit vortäuschen! Ja, so ist's recht! Schließlich wollt ihr doch keine Sekunde dieses spukigsten aller spukigen Spuktakel verpassen, oder? Denn endlich ist sie wieder angebrochen, die Nacht der Nächte, auf die wir alle die vergangenen zwölf Monate so überaus sehnsüchtig gewartet haben: Halloween! Der einzige Abend im Jahr, an dem die Hölle Ausgang hat und Geister und Dämonen aller Art frei und ungestört durch die Welt der Lebenden streifen, um ihren Schabernack mit den nichtsahnenden Menschlein zu treiben, die glauben, all diese Kreaturen der Finsternis hätten sich bloß als Werwölfe, Vampire, Zombies, Hexen, Kobolde und Ghule verkleidet. Wie naiv sie doch sind, und wie leicht zu täuschen!

Früher, in der guten alten Zeit, als man für eine ertragreiche Ernte noch Blutopfer darbrachte, entzündeten die Kelten jeweils am 31. Oktober – ihrem damaligen Kalender zufolge der letzte Tag des Jahres – auf den Hügeln große Feuer aus den Knochen von Schlachtvieh, um den Verstorbenen zu gedenken und den Seelen ihrer Liebsten in der Dunkelheit den Weg nach Hause zu weisen. An sich gar keine so blöde Idee, doch dummerweise kam die eine oder andere Seele trotz allem vom Pfad ab und verlief sich, um hernach durch die Nacht zu spuken, friedliche Leute zu Tode zu erschrecken und mal so richtig den Poltergeist rauszulassen, bevor die Uhr die zwölfte Stunde schlug. Denn dann ist alles vorbei – wenigstens bis zum nächsten Jahr, wenn der fröhliche Mummenschanz von Neuem beginnt.

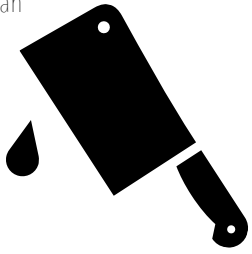
Doch noch ist es nicht so weit, liebe Freunde. Noch bleibt uns jede Menge Zeit, um uns zu amüsieren! Die Nacht ist noch jung, und ohne mich selbst zu sehr zu loben, möchte ich behaupten, mich selbst übertroffen zu haben, denn euch erwartet ein Büffet auserlesener Kotzbarkeiten, das seinesgleichen sucht!

Kotzprobe gefällig? Wie wär's als Horrord'œuvre mit Krakencocktail, Grabwurmsalat und Monsterspinneneiern? Auch das Augen-Schaschlik, die Blutbrühe, die gefüllten Schrupfköpfe und den Würger-Burger kann ich nur wärmstens empfehlen. Und damit sich der nächste Besuch beim Zahnarzt auch lohnt, gib't hinterher solch grandiose Geschmacklosigkeiten wie Augendonuts, Friedhofsschmankerl und abgehackte Hexenfinger. Hmm! Köstlich, nicht wahr? Natürlich alles liebevoll angerichtet, das Auge isst (man) schließlich mit!

Und apropos Liebe, hier abschließend noch ein kleiner Tipp für alle Turteltäubchen unter euch: Man sagt zwar, Liebe geht durch den Magen, doch das ist vollkommener Mumpitz. Denn wie jeder gute Schlächter ... äh, Schlachter weiß, führt der kürzeste Weg zum Herzen eines Mannes – *geradewegs durch seinen Brustkorb!*

In diesem Sinne: Es ist angerichtet!

MANNI DER METZGER



© des Titels »Halloween – Das Koch- und Backbuch« (978-3-7423-0628-9)
2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>



© des Titels »Halloween – Das Koch- und Backbuch« (978-3-7423-0628-9)
2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>





FINGER- FOOD

© des Titels »Halloween – Das Koch- und Backbuch« (978-3-7423-0628-9)
2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>

Nachfolgend erwarten euch ein paar raffinierte kleine Appetithäppchen, die man, ohne sich zu Tode zu blamieren, auch mit den Fingern essen kann – womit diese perfiden Leckereien auch für Zombies, Untote, Mumien und sonstige motorisch Eingeschränkte geeignet sind, die sich mit Messer und Gabel nur selbst verstümmeln würden. Nicht, dass ich fragwürdigen Gestalten wie euch überhaupt Besteck in die Hand geben würde! Die Gefahr, dass ihr den Begriff »Fingerfood« falsch versteht, ist einfach zu groß ...

© des Titels »Halloween – Das Koch- und Backbuch« (978-3-7423-0628-9)
2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>





WURSTMUMIEN



Zugegeben: Diese Mummelmumien sehen vielleicht so aus, als würden sie schon seit Jahrtausenden in ihren (Teig-)Bandagen stecken, doch ich versichere euch: Dank der ausgeklügelten »Konservierungsflüssigkeit« aus Gewürzketchup, Senf und Mayonnaise, mit der die Burschen vor ihrer Mumifizierung großzügig gesalbt wurden, sind sie noch genauso frisch und knackig wie am Tag ihres Dahinscheidens!


Ergibt: 10 Wurstmumien • Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

ZUTATEN

2 EL Olivenöl
1 Tüte Trockenhefe
500 g Mehl (plus etwas mehr zum Bearbeiten)
1 TL Salz
10 Wiener Würstchen
3 EL Senf (mittelscharf)
3 EL Gewürzketchup
1 EL Mayonnaise
1 Scheibe Käse (z. B. Gouda)
schwarze Sesamseed



1. Das Öl, die Hefe, 300 ml lauwarmes Wasser, das Mehl und das Salz zu einem glatten Teig kneten. Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
2. Den Backofen auf 190 °C vorheizen; ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Inzwischen die Würstchen auf einer Seite längs einschneiden, damit sie später beim Backen nicht platzen. Senf, Ketchup und Mayonnaise verrühren. Die Würstchen damit rundum bestreichen; auf einer Platte beiseitestellen.
4. Den Teig nochmals kurz durchkneten und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit einem Pizzaroller oder einem scharfen Messer in schmale Streifen von ca. 1–2 cm Dicke schneiden. Die vorbereiteten Würstchen vorsichtig mit den Teigstreifen umwickeln. Ist ein Teigstreifen zu Ende, einfach einen anderen »drankleben« und weitermachen. Dabei im Bereich des »Kopfes« (ca. 1 cm vom Ende des Würstchens entfernt) jeweils einen Spalt für das »Gesicht« freilassen.
5. Die Wurstmumien mit etwas Abstand zueinander auf das vorbereitete Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10–15 Minuten goldbraun backen.
6. Nutzt die Backzeit, um aus dem Käse (möglichst ohne Löcher) kleine Kreise auszuschneiden oder mit einer Keksform auszustechen. Drückt jeweils ein schwarzes Sesamkorn auf jedes Käsestück, damit das Ganze nach Augen aussieht.
7. Drückt die Augen auf das freie »Gesichtsfeld« der Wurstmumien, sobald sie aus dem Ofen kommen, damit der Käse ein bisschen schmilzt und die Glubschaugen an der Wurst kleben bleiben. Sofort servieren.



© des Titels »Halloween – Das Koch- und Backbuch« (978-3-7423-0628-9)
2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>

KNABBER-HAUTFETZEN

Fangfrage: Was ist mit Abstand das Beste an einem Brathähnchen? Ganz klar, die Haut – jedenfalls, wenn sie schön kross und gut gewürzt ist. Dummerweise hängt an Hühnern aber noch alles Mögliche andere Gelumpe dran, z. B. der gesamte Rest des Körpers. Daher seid gewarnt: Um eine anständige Menge dieser Leckerei auf den (Sezier-)Tisch zu bringen, muss einiges an Federvieh dran glauben! Dafür lassen sich die »Überreste« der gehäuteten Hühnchen aber hervorragend zu anderen köstlichen Gerichten verwursten.

Also ran ans Werk, die Messer gewetzt, und los geht das fröhliche Hühnerhäuten!

Für 4–6 Portionen • Zubereitungszeit: 70–80 Minuten (davon 30–40 Minuten Garzeit)

ZUTATEN

750 g Hühnerhaut
(von ca. 3–4 Hühnchen)
evtl. Gemüsebrühe
3 EL Senf
3 EL flüssiger Honig
Salz und Pfeffer
3 EL geräuchertes Paprikapulver
fein geriebene Limonenschale

1. Am cleversten ist es, für dieses Gericht die »Abfälle« des Explodierten Huhns (S. 47) zu verwenden. Sobald das Huhn für besagtes Rezept gar gekocht ist, beim Abzupfen des Fleisches die Haut behutsam in möglichst großen Stücken vom Fleisch abziehen und beiseitestellen.
2. Alternativ könnt ihr auch ungegarte Hühnchen enthäuten, um das Fleisch anschließend für andere Speisen zu verwenden. Oder ihr bestellt die Haut einfach küchenfertig beim Schlächter ... äh, Schlachter eures Vertrauens. In den letzten beiden Fällen solltet ihr die Haut jedoch vor dem Verwenden 30 Minuten lang bei mittlerer Hitze in einem Topf mit Gemüsebrühe garen, damit die Hühnerhaut schön weich und geschmeidig wird. Doch wie auch immer ihr es macht: Hauptsache, ihr habt am Ende eine hübsche Portion Hühnerhaut ohne überschüssiges Fett!
3. Den Backofen auf 180 °C vorheizen; ein Backblech mit Backpapier auslegen.
4. Den Senf und den Honig in einer kleinen Schüssel verrühren und die Hautstücke von beiden Seiten leicht mit der Mixtur bestreichen.
5. Die Stücke auf das vorbereitete Backblech legen und von beiden Seiten leicht mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Eine weitere Schicht Backpapier oben drauflegen und hierauf wiederum ein zweites Backblech, um das Ganze runterzudrücken.
6. Alles 30–40 Minuten auf mittlerer Stufe backen, bis die Hühnchenchips schön kross und goldbraun sind. Achtung: Die Backbleche zur Hälfte der Garzeit umdrehen, sodass das obere Blech nun unten ist. Auf diese Weise gewährleistet ihr, dass die Chips wirklich rundum kross werden!
7. Die Hühnchenchips anschließend zum Abtropfen auf einen mit Küchenpapier ausgelegten Teller geben. Leicht abkühlen lassen. Unmittelbar vor dem Servieren sparsam Limonenschale darüberstreuen.



© des Titels »Halloween – Das Koch- und Backbuch« (978-3-7423-0628-9)
2018 by riva Verlag, München-Verlagsgruppe Sönbichl, München
Weitere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>



GESPENSTER- STANGEN

Geister und Gespenster gehören nicht bloß zu den Archetypen der unheimlichen Fantastik, sondern auch zu meinem engsten Freundeskreis. Und sie sind echte Partykracher! Insbesondere auf Beerdigungen und Trauerfeiern sowie natürlich in der Nacht der Nächte zu Halloween sorgen sie für höllische Stimmung.

Ergibt: ca. 20 Stück • Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (inkl. Trockenzeit)

ZUTATEN

150 g weiße Kuvertüre
125 g dicke Salzstangen
(z. B. Maxi Saltlets)
1 schwarzer Lebensmittelstift
Dekor-Zuckeraugen (optional)

1. Ein Wasserbad vorbereiten, indem ihr Wasser in einen Topf gebt und eine kleinere Schale hineinstellt. Die Kuvertüre grob in Stücke hacken und $\frac{2}{3}$ davon in der Schale in dem heißen Wasserbad schmelzen. Dabei darauf achten, dass das Wasser nicht kocht!
2. Anschließend auch die übrige Kuvertüre hinzufügen. Alles etwas abkühlen lassen, ehe ihr die Schokomasse behutsam wieder auf ca. 32 °C erwärmt. Dieses sogenannte Temperieren sorgt dafür, dass die Kakaobutter bestmöglich bindet und schön glänzt. Die flüssige Kuvertüre aus dem Wasserbad nehmen.
3. Die Salzstangen müssen nun möglichst zügig in die flüssige Schokomasse getaucht werden, da die Kuvertüre beim Abkühlen schnell wieder hart wird. Die Salzstangen dabei zu ca. $\frac{2}{3}$ in die weiße Schokolade tauchen und anschließend mit der Schokoseite nach oben zum Trocknen aufrecht in ein Glas stellen, möglichst mit einem Fingerbreit Abstand zueinander, damit sie nicht zusammenkleben.
4. Die Kuvertüre ca. 15 Minuten trocknen und ganz fest werden lassen. Sobald die Schokolade getrocknet ist, mit dem schwarzen Lebensmittelstift gruselige Geisterfratzen auf die Kuvertüre malen. Alternativ könnt ihr hierfür auch Dekor-Zuckeraugen verwenden. Fertig ist die perfekte Halloween-Knabberei!



© des Titels »Halloween – Das Koch- und Backbuch« (978-3-7423-0628-9)
2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>



FLEDERMAUSHÄPPCHEN

Ich weiß ja nicht, wie's euch so geht, aber ich liebe Fledermäuse – besonders kross gebraten und mit scharfer Soße! Umso betrüblicher ist es da, dass die leckeren Biester unter Artenschutz stehen. Deshalb habe ich mir etwas einfallen lassen, um diesen armseligen Bürokraten-Spaßbremsen ein Schnippchen zu schlagen: Fledermaushäppchen ohne echte Fledermaus. Das Konzept dafür habe ich mir bei einem großen Fastfood-Konzern abgesehen, wo's Chicken Nuggets ohne Hühnchen gibt. Ach ja, abschließend noch ein Wort an all die Öko-Terroristen und Weltverbesserer da draußen, die mich am liebsten zum Teufel jagen würden: Spart euch die Mühe. Ich habe längst ein VIP-Bändchen für die Hölle!

Ergibt: 16 Fledermaushäppchen • Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (zzgl. 45 Minuten Kühlzeit)

ZUTATEN

100 g Pistazienkerne
600 g Frischkäse
16 schwarze Oliven, entsteint
ca. 40 Tortilla-Chips (eine möglichst »dunkle« Sorte)

1. Die Pistazien hacken und in eine kleine Schüssel geben.
2. Aus dem Frischkäse 16 gleich große Bällchen von der Größe einer Kastanie formen; dabei ca. 50 g Käse zur späteren Verwendung übrigbehalten.
3. Die Bällchen in den gehackten Pistazien wenden, sodass sie ringsum davon bedeckt sind. Zum Festwerden für ca. 45 Minuten in den Kühlschrank stellen.
4. Die Oliven halbieren und umgedreht (mit der Schnittöffnung nach vorn) als Augen auf den Frischkäsebällchen platzieren. Mit einem kleinen Spritzbeutel oder einem Gefrierbeutel mit abgeschnittener Ecke jeweils einen Klecks vom übrigen Frischkäse als »Iris« in die Oliven füllen.
5. Die Tortilla-Chips als »Flügel« seitlich in die Frischkäsebällchen stecken. Von den übrigen Chips behutsam die Ecken abknicken und als »Ohren« oben auf den Bällchen platzieren.
6. Die Fledermaushäppchen auf eine Platte geben, mit Frischhaltefolie abdecken und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.



© des Titels »Halloween – Das Koch- und Backbuch« (978-3-7423-0628-9)
2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>





KANNIBALEN-HOTDOG

Kennt ihr den schon: Was machen Kannibalen aus Ärzten? Hot Docs! Ich liebe Kannibalenwitze. Die sind so herrlich ... geschmacklos. Ganz anders als dieser köstliche Leckerschmecker, mit dem ihr auf jeder Fru-tarier-Party für Furore sorgt ... Todsicher! Denn wenn ihr damit auf einer Soirée dieser Gesundheitsfreaks auftaucht, die bloß Obst essen, das freiwillig vom Baum gesprungen ist, ist euch der Tod sicher! Aber wir leben ja in einer freien Welt, in der jeder essen kann, was er will. Passt nur auf, dass ihr eure Fingerchen immer schön bei euch behaltet. Nicht, dass sie euch versehentlich abhanden kommen!


Ergibt: 4 Portionen • Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten



ZUTATEN

- 2 Schalotten
- 1 EL Mehl
- 1 EL Öl
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- Kümmel
- 2 TL Zucker
- 2 Gewürzgurken
- 40 g Cheddarkäse
- 1 kleine Cornichon
- 4 Würstchen (à ca. 60 g)
- 4 Hotdog-Brötchen
- 4 TL mittelscharfer Senf
- 4 TL Tomatenketchup
- 4 EL Remoulade

1. Die Schalotten schälen, in feine Ringe schneiden und dünn mit Mehl bestäuben. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Ringe darin scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und einer Prise Kümmel würzen. Den Zucker darüberstreuen, karamellisieren lassen und beiseitestellen.
2. Die Gewürzgurken in dünne Scheiben schneiden. Den Cheddarkäse mit einer Küchenreibe grob reiben. Cornichon dünn in Fingernagelformen schneiden.
3. Reichlich Wasser in einem großen Topf erwärmen. Mit einem Messer an einem Ende jedes Würstchens etwas Pelle und Brät wegschneiden (für die Fingernägel). Die Würstchen dann ins Wasser legen und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Achtung: Das Wasser darf nicht kochen, sonst platzen die Würstchen!
4. In der Zwischenzeit gemäß den Packungsangaben die Hotdog-Brötchen im Backofen zubereiten. Die warmen Brötchen dann behutsam längs aufschneiden (aber nicht ganz durch!), mit dem Senf bestreichen und mit den angebratenen Schalotten und den Gewürzgurkenscheiben belegen.
5. Je ein Würstchen auf ein Brötchen legen und als Fingernagel eine zurechtgeschnittene Cornichonscheibe auf die entsprechende Stelle drücken. Das Ganze anschließend mit Ketchup und Remoulade würzen und den geriebenen Cheddarkäse daraufstreuen, sodass er schmilzt. Sofort servieren.



Mit einigen wenigen Handgriffen lässt sich aus der oben beschriebenen Kindergeburtstagsvariante dieses gar kötzlichen Hotdogs ein echter Gaumengraus zaubern: Anstatt für die Fingernägel Gürkchen zuzuschneiden, kramt doch einfach mal in den Untiefen von Mamas Schminktaste. Da drin findet ihr vielleicht ein paar von diesen künstlichen Plastiknägeln, die ihr dann einfach fest auf die entsprechende Einkerbung des Würstchens presst, um den Eindruck eines abgetrennten Fingers zu perfektionieren. Und wenn ihr ganz perfide drauf seid, Freaks, könnt ihr die Nägel ja noch eigens lackieren! Aber nicht mitessen, okay? Fingernägel knirschen immer so fürchterlich beim Kauen!



SANDWICH-SCHLANGE



Ihr kennt doch sicher alle das Sprichwort: In der allergrößten Not ... isst der Teufel auch mal Brot! Oder so ähnlich. Ich selbst ziehe Getreide zwar in verflüssigter Form vor. Doch da Seine Höllische Exzellenz seinen turnusmäßigen Inspektionsbesuch angekündigt hat, um zu überprüfen, ob all seine irdischen Vertreter und dämonischen Handlanger ihre Seelenbeschaffungsquoten einhalten, dachte ich mir, ich schleime mich ein bisschen beim guten, alten Luzifer ein und setze ihm gleich zwei Dinge vor, die er mag: Brot – und schuppige Kaltblüter. Ich hoffe, damit kann ich bei ihm einen Stich machen, schließlich kann ein ordentliches Maß Vitamin B nie schaden!

Ergibt: ca. 20 Schnittchen • Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde (davon ca. 30 Minuten Backzeit)

ZUTATEN

150 ml Rapsöl
50 ml Weißweinessig
Salz
Pfeffer
1 EL Senf
1 EL Honig
1 Spritzer Zitronensaft
1,2 kg Baguette- oder
Brötchen-Fertigteig
etwas Mehl
300 g Salami, in dünnen
Scheiben
300 g Edamer, in dünnen
Scheiben
300 g Kochschinken,
in Scheiben
80 g frische Peperoni,
fein geschnitten
120 g gemischte Oliven,
in Scheiben geschnitten
150 g frische rote Paprika,
in Streifen
1 Blattsalat, in Streifen
geschnitten
2 grüne Oliven mit Paprika-
füllung
Zahnstocher

1. Den Backofen auf 170 °C vorheizen; 2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Das Öl mit Essig, Salz, Pfeffer, Senf, Honig und Zitronensaft in ein Schraubglas geben und mit geschlossenem Deckel ca. 10 Sekunden lang kräftig schütteln, bis die Vinaigrette gut vermischt ist.
2. Den Fertigteig auf einer leicht mit Mehl bestreuten Oberfläche in zwei gleich große Hälften teilen. Jede Teighälfte mit den Händen zu einem langen Baguette formen und leicht plattdrücken. Die Baguettes in S-Form bringen, sodass sie sich schlängelnden Schlangen ähneln. Die Oberflächen des Teigs mit einem Messer in regelmäßigen Abständen leicht diagonal einritzen. Jeweils behutsam auf eins der vorbereiteten Backbleche geben und nach Packungsanleitung backen (ca. 20–30 Minuten). Anschließend 20 Minuten abkühlen lassen.
3. Die Brotschlangen jeweils längs halbieren, Oberseiten abnehmen und beiseitelegen. Vinaigrette nochmal durchschütteln und jeweils etwas davon auf die Unterseiten träufeln. Gleichmäßig mit Salami, Schinken und Käse belegen. An der »Nase« der Schlangen jeweils ein Stück gefaltete Wurst als zischelnde »Zunge« überstehen lassen.
4. Peperoni, Oliven und Paprikastreifen auf dem Belag verteilen. Salzen, pfeffern und mit den Salatstreifen toppen. Zum Schluss die Schnittflächen der oberen Brothälften mit Vinaigrette besprenkeln. Auf die belegten Hälften setzen und leicht andrücken.
5. Die Schlangen vorsichtig auf einem großen Serierteller oder einem Schneidebrett arrangieren. Die Oliven halbieren und mit Zahnstochern als Augen jeweils oben an der »Nase« der Schlangen befestigen. Zum Servieren die Sandwich-Schlangen quer in ca. 5 cm breite Schnittchen schneiden.