

A woman with short dark hair, wearing a white short-sleeved top and black leather pants, is holding two lemons in her left hand and a metal tool in her right hand. She is looking down at the lemons with a slight smile. The background is a plain, light-colored wall.

SASKIA DIEZ

KOCHEN FÜR FREUNDE

CALLWEY

INHALT

EINLEITUNG
4

AMUSE-BOUCHE
10

KALTE VORSPEISEN
36

WARME VORSPEISEN
86

HAUPTSPEISEN
120

DESSERTS
160

SERVICE
196

KOCHEN, UM ZU TEILEN

D

Die Idee zu diesem Buch ist aus Freundschaft und vielen gemeinsamen Abenden entstanden. Während der Pandemie habe ich oft kleine Dinners zu Hause veranstaltet, einfache, besondere Gerichte, die sich gut vorbereiten lassen und trotzdem überraschen. In dieser Zeit hat sich auch meine Verbindung zu David, dem Namensgeber, Inhaber und Gastgeber der Bar Davide, intensiviert. Unsere gemeinsame Leidenschaft fürs Reisen wurde zur Grundlage dieser Abende.

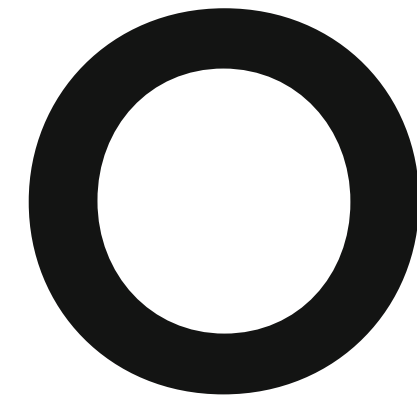
Wenn das Unterwegssein nicht möglich war, haben wir mit dem Kochen Erinnerungen wachgerufen. Ein Duft, ein Gewürz, ein Geschmack — manchmal reicht das, um wieder an einem anderen Ort zu sein: an einer Straßenecke in Beirut, auf einem Markt in Osaka, irgendwo am Mittelmeer. Kochen kann Fernweh stillen und Nähe schaffen. Menschen einzuladen, für sie zu kochen, das ist für mich ein Ausdruck von Liebe.

In der Bar Davide haben wir diese Idee 2025 weitergetragen: Einmal im Monat durfte ich dort ein Menü für Gäste kochen, die gekommen waren, um gemeinsam am langen Gemeinschaftstisch zu essen.





EINFACH ÜBERRASCHEND, ÜBERRASCHEND EINFACH



Oft denke ich zuerst in Bildern. In Farben, in Proportionen, in einem Gefühl für Atmosphäre — in meiner Arbeit als Schmuckdesignerin genauso wie beim Kochen. Oft reicht ein einziges Foto, um ein ganzes Gericht vor mir zu sehen. Wie beim Entwerfen von Schmuck versuche ich, mich auf eine Hauptidee zu konzentrieren: ein bestimmtes Geschmackserlebnis im Mittelpunkt, alles andere verstärkt es. So entstehen klare Gerichte mit Ausdruck, ohne Schnickschnack, dafür mit Raffinesse, einem kleinen geschmacklichen Aha.

Die Gerichte sind so ausgewählt, dass sie sich gut vorbereiten lassen. Vieles kommt aus dem Ofen, der ist mein bester Freund. Es braucht keine Profiküche und keine Spezialgeräte, nur gute Zutaten, etwas Ruhe und Freude am Einladen. Als Gastgeberin möchte ich meine Gäste entspannt empfangen, nicht gestresst am Herd stehen.

In den Rezepten teile ich einige Kniffe, die ich über die Jahre entdeckt oder in der Bar Davide gelernt habe. Kleine Details, die Zeit sparen oder das Ergebnis verbessern. Damit Kochen nicht stresst, sondern verbindet.

WAS HIER AUF DEN TISCH KOMMT

Die Rezepte in diesem Buch sind vegetarisch, da ich selbst kein Fleisch esse. Fisch esse ich manchmal, aber eher dann, wenn ich am Meer bin.

Der Fokus liegt auf den Zutaten, die der Garten und die Saison hergeben. Gemüse, Pilze, Kräuter, Obst, Nüsse und Kerne. Die nach Jahreszeit sortierten Menüvorschläge im Serviceteil dienen als Anregung, saisonal zu kochen.

In den Rezepten verwende ich Eier und Milchprodukte, die sich nach Belieben durch pflanzliche Alternativen ersetzen lassen.

Dass Obst, Gemüse und Kräuter vor der Verarbeitung gewaschen werden, versteht sich von selbst und wird in den Rezepten nicht extra erwähnt. Die Garzeiten sind mit meinem Ofen getestet und können je nach Gerät leicht variieren.

Ein letzter Hinweis: Gewürze entfalten ihr Aroma am besten, wenn sie erst beim Kochen gemahlen oder zerstoßen werden.

Und jetzt wünsche ich viel Freude beim Kochen!





AMUSE-BOUCHE

BALSAMICO-ZWIEBELN	12
CHICORÉESCHIFFCHEN	14
MUHAMMARA	16
SPARGELDIP	20
ROTE-BETE-DIP & CHILI-CASHEWS	22
OLIVEN-PAPRIKA-RELISH	24
ZITRONENSALZ	26
OBAZDA & BREZN-CHIPS	28
LINSEN-TAHINI-DIP	30
GERÖSTETER ZUCCHINI-DIP	32
MISOBUTTER	34

Amuse-Bouches sind nicht viel mehr als kleine Bissen, die Lust auf mehr machen, kleine Appetitanreger zur Begrüßung. Die Portionen in diesem Kapitel sind entsprechend klein gehalten. Da sich die meisten Rezepte auch als Vorspeise eignen, gilt die Faustregel: Mengen einfach verdoppeln.

BALSAMICO-ZWIEBELN

Karamellierte Zwiebeln sind eine dieser Geheimwaffen in der Küche. Sie schmecken zu fast allem, werten jedes belegte Brot auf, passen zu Käse, Hummus und Grilled-Cheese-Sandwiches, machen sich hervorragend als Topping auf Pasta und sind immer dann zur Hand, wenn ein Gericht noch das gewisse Etwas braucht.

AM VORTAG
Zwiebeln vollständig zubereiten und abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

AM DINNER-TAG
Die Zwiebeln rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen.

PROFI-TIPP
Die Zwiebeln lassen sich hervorragend auf Vorrat zubereiten. Gut verschlossen halten sie sich im Kühlschrank mehrere Tage und sind so jederzeit griffbereit.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN
6-8 Schalotten, in Streifen
1 EL Olivenöl
2 EL Rohrzucker
100 ml Balsamico
50 ml Gemüsebrühe
1 Zweig Thymian

Die Schalotten in Olivenöl unter gelegentlichem Rühren etwa 5 Minuten goldbraun anbraten, bis sie Farbe annehmen. Den Zucker zugeben und kurz weiterkaramellisieren lassen.

Balsamico, Gemüsebrühe und Thymian hinzufügen und bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig eingekocht ist.





CHICORÉESCHIFFCHEN

Chicoréeschiffchen – ein Rezept von David – sind ein perfekter erster Happen. Sie sind unkompliziert, lassen sich schnell vorbereiten, sind knackig und frisch, und die feine Bitterkeit des Chicorée regt den Appetit an. Ideal zur Begrüßung, selbst wenn noch alle stehen – denn man benötigt weder Besteck noch Teller. Sie passen zu jeder Jahreszeit und lassen sich je nach Laune und Geschmack variieren: mit Kräutern nach Wahl, feinem Frischkäse aus Ziegen-, Kuh- oder Schafsmilch oder besonderen Toppings wie rosa Pfeffer, Granatapfelkernen oder gerösteten Kürbis- und Pinienkernen. Immer anders, immer überraschend, immer leicht.

AM VORTAG
Die Frischkäsecreme zubereiten und abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Die Chicoréeblätter ablösen, trocken tupfen und ebenfalls abgedeckt kalt stellen.

AM DINNER-TAG
Die Schiffchen erst kurz vor dem Servieren befüllen.

PROFI-TIPP
Die Schiffchen lassen sich auch mit einem Spritzbeutel befüllen. Das geht schneller und sieht eleganter aus.

ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN
150 g Frischkäse
100 g Ziegenfrischkäse
2 EL Olivenöl
1 Bund Dill, gehackt
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
größere Blätter von 3-4 Chicoréestauden

ZUM ANRICHTEN
Abrieb einer Zitrone
Handvoll gerösteter Kürbiskerne

Frischkäse, Ziegenfrischkäse und Olivenöl glatt verrühren, den gehackten Dill untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Creme mit einem Löffel großzügig auf die Chicoréeblätter geben und mit Zitronenabrieb und Kürbiskernen bestreuen.

MUHAMMARA

Im Namen „Muhammara“ klingt bereits das arabische „ahmar“ für „rot“ an. Ein Versprechen, das dieser Dip aus gerösteten roten Paprika und Walnüssen hält. Natürlich lässt er sich auch mit anderen Sorten zubereiten: Mit gelber Paprika wird er etwas milder, mit grüner etwas bitterer. Da Muhammara oft als Vorspeise gereicht wird und Rot appetitanregend wirkt, habe ich mich ganz klassisch für die rote Variante entschieden. Muhammara ist nicht nur ein toller Dip zu geröstetem Brot – für die Lauchterrinen wird er zur Sauce (siehe Seite 154).

AM VORTAG
Muhammara vollständig zubereiten und abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

PROFI-TIPP
Muhammara lässt sich wunderbar als Sauce verwenden. Einfach mit etwas Olivenöl oder Gemüsebrühe verdünnen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN
5 rote Paprika
30 ml Olivenöl
1 kleine rote Zwiebel
50 g Semmelbrösel
100 g Walnüsse, geröstet und grob gehackt
30 ml Granatapfelsirup
2 EL Tahini
Saft von 1 Zitrone
2 Knoblauchzehen
1 TL Korianderpulver
1 TL geräuchertes Paprikapulver
½ TL Kreuzkümmel
½ TL Kurkuma
Salz, schwarzer Pfeffer

ZUM ANRICHTEN
Walnüsse, gehackt, nach Geschmack
Petersilie, gehackt, nach Geschmack
Schwarzkümmel und Sesam, nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Paprika halbieren, Kerne entfernen, mit Olivenöl einreiben und mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech legen. 35–40 Minuten backen, bis die Haut dunkle Blasen wirft.

Die Paprika aus dem Ofen nehmen und in einer abgedeckten Schüssel 10 Minuten ruhen lassen – so löst sich die Haut leichter. Dann häuten, restliche Kerne entfernen und grob zerkleinern.

Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Alle restlichen Zutaten in einen Mixer geben und zu einer glatten Creme pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ANRICHTEN

Muhammara gleichmäßig auf einem Teller oder einer Platte verstreichen, großzügig mit Olivenöl beträufeln und mit ein paar Walnüssen, Petersilie, Schwarzkümmel und Sesam garnieren.







SPARGELDIP

Im April gab es ein komplettes Spargelmenü: Spargel in jedem Gang. Das klingt vielleicht etwas extrem, aber Spargel spielt in den meisten Rezepten eher die Rolle einer Zutat als die des Hauptdarstellers, mit Ausnahme des Hauptgangs. Der Dip lässt sich mit weißem oder grünem Spargel zubereiten. Er bietet sich auch an, wenn man für ein anderes Rezept nur die Spargelspitzen benötigt. Die Stielenden lassen sich hier wunderbar weiterverwenden, da sie ohnehin gehäckselt werden.

AM VORTAG
Den Dip vollständig zubereiten, ohne Schnittlauch und Zitrone. Abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

AM DINNER-TAG
Zitronenabrieb, -saft und Schnittlauch untermischen. So bleibt der Dip frisch und die Aromen lebendig.

PROFI-TIPP
Spargelschalen und -abschnitte nicht wegwerfen. Sie ergeben eine feine Basis für eine Spargelsuppe oder einen aromatischen Fond. Einfach mit Wasser, einem Schuss Weißwein und etwas Salz aufkochen und 20 Minuten ziehen lassen.

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN
250 g Spargel
200 g Quark
50 g Schmand
Abrieb von 1 Zitrone
Saft von ½ Zitrone
½ Bund Schnittlauch, in Röllchen
Prise frisch geriebene Muskatnuss
Salz, schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Spargel bei Bedarf schälen, die holzigen Enden abschneiden und in Stücke schneiden. In leicht gesalzenem kochenden Wasser etwa 3 Minuten garen, bis er weich, aber noch bissfest ist.

Bei grünem Spargel: Anschließend kurz in Eiswasser abschrecken – so behält er seine leuchtend grüne Farbe.

Quark, Schmand und Spargel im Mixer grob zerkleinern – der Dip soll Textur behalten, nicht glatt püriert sein. Zitronenabrieb und -saft unterrühren, dann den Schnittlauch unterheben. Etwas Schnittlauch zum Garnieren beiseitelegen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

ANRICHTEN

Den Dip in eine Schale füllen, mit dem restlichen Schnittlauch garnieren und mit geröstetem Brot oder frischen Crudités servieren.

ROTE-BETE-DIP & CHILI-CASHEWS

Diese beiden Komponenten müssen nicht zwingend zusammen serviert werden, aber sie dürfen. Wir wollten zum Dip einmal kein Brot reichen. Am Ende gab es doch welches – und die Nüsse einfach dazu. Dabei wäre auch Sellerie, Gurke oder Karottenstifte denkbar, ganz im Sinne eines Pinzimonio. Beides schmeckt für sich, beides schmeckt zusammen. Der Rote-Bete-Dip ist sanft und leuchtend pink, die Cashews geröstet, salzig und scharf.

AM VORTAG
Den Rote-Bete-Dip vollständig zubereiten und abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

AM DINNER-TAG
Die Chili-Cashews frisch rösten.

PROFI-TIPP
Für den Dip vorgegarte vakuumierte Rote Bete verwenden – spart Zeit und färbt die Hände nicht.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN
Rote-Bete-Dip:
230 g gekochte Kichererbsen
100 g gegarte Rote Bete, gewürfelt
Saft von ½ Zitrone
1 EL Olivenöl
60 g griechischer Joghurt
½ TL Kreuzkümmel
3 EL kaltes Wasser
Salz, schwarzer Pfeffer
Chili-Cashews:
¼ TL Salz
½ TL Paprikapulver, edelsüß
¼ TL Chilipulver
100 g Cashewkerne

ZUM ANRICHTEN
Sesam, geröstet
Olivenöl
Koriander oder Petersilie, gehackt
Kichererbsen oder Nüsse, grob gehackt und geröstet

ZUBEREITUNG

Für den Dip die Kichererbsen abspülen und abtropfen lassen. Bei frischer Roter Bete: Rote Bete mit Schale in Salzwasser etwa 45–60 Minuten kochen und dann schälen. Alle restlichen Zutaten in einen Mixer geben und zu einer glatten Creme pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Chili-Cashews 50 ml Wasser in einer Pfanne erhitzen, das Salz darin auflösen, Paprika- und Chilipulver hinzufügen sowie die Cashews. Bei niedriger Hitze unter gelegentlichem Rühren rösten, bis sie goldbraun sind.

ANRICHTEN

Den Dip auf einem Teller oder in einer Schale anrichten und nach Belieben mit Sesam, einem Schuss Olivenöl, Koriander oder Petersilie, einigen Kichererbsen oder grob gehackten gerösteten Nüssen garnieren. Die Chili-Cashews separat dazu servieren.



KOCHEN, UM ZU TEILEN

Vegetarisch kochen für Freunde muss nicht kompliziert sein. In diesem Callwey Buch zeigt Saskia Diez, wie Kochen für Gäste besonders wird, ohne an Leichtigkeit zu verlieren. Ihre Gerichte sind von Reisen, Erinnerungen und Aromen unterschiedlicher Kulturen inspiriert. Die Rezepte lassen sich gut vorbereiten, sodass am Ende genug Zeit für die Gäste bleibt. Dazu gibt Saskia Menüvorschläge für jede Saison, Stimmung und jeden Anlass. Ergänzt werden die Rezepte durch umfangreiche Gastgeber-Tipps zu Planung, Timing, Tischkultur und Musik. Ein Buch für alle, die gerne einladen und aus einem Essen einen besonderen Abend machen möchten.



Vegetarische
Gästeküche –
unkompliziert, gut
vorbereitbar und
überraschend
vielseitig



Flexible
Menüstruktur:
frei kombinierbare
Gerichte für
entspannte Abende
mit Freunden



Kochbuch und
Gastgeber- Guide
in einem – Genuss,
Design und Mitei-
nander auf neue
Weise gedacht

CALLWEY