

VINCENT AMIEL

# Halloween-Kochbuch

SCHAURIG-SCHÖNE REZEPTE FÜR HERZHAFTE UND SÜSSE GERICHTE



Zauberfeder

Vincent Amiel  
Halloween-Kochbuch – Schaurig-schöne Rezepte für herzhaft und süße Gerichte

Die französische Originalausgabe dieses Buches ist unter dem Titel *La cuisine d'Halloween* bei Éditions Solar erschienen. Copyright © 2018 Éditions Solar, ein Imprint von Edi8, Paris.

Erste Auflage 2020

Copyright © der deutschen Erstausgabe 2020 Zauberfeder GmbH, Braunschweig

**Text:** Vincent Amiel  
**Übersetzung:** Tanja Mousset  
**Lektorat:** Stephan Naguschewski  
**Food-Styling:** Vincent Amiel  
**Fotos:** Claire Payen  
**Satz und Layout:** Christian Schmal  
**Herstellung:** Tara Tobias Moritzen  
**Druck und Bindung:** UAB BALTO print, Vilnius

Alle Rechte vorbehalten.  
Kein Teil dieses Werkes darf ohne schriftliche Einwilligung des Verlags in irgendeiner Form (Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Printed in Lithuania  
ISBN: 978-3-96481-009-0  
[www.zauberfeder.de](http://www.zauberfeder.de)

**Hinweis:**  
Das vorliegende Buch ist sorgfältig erarbeitet worden. Dennoch erfolgen alle Angaben ohne Gewähr.  
Autoren und Verlag bzw. dessen Beauftragte können für eventuelle Personen-, Sach- oder Vermögensschäden keine Haftung übernehmen.



Zauberfeder

# INHALTSVERZEICHNIS

## Fch liebe ...



<i>... Halloween</i>	6	<i>... Kuchen, Kekse &amp; Co</i>	42
<i>... Halloween: Zum Einstieg</i>	7	Emma CakeCup: Hexenhut-Cupcakes	44
Die wichtigsten Utensilien	8	Vampir-Cookies	47
Ein paar grundlegende Tipps	9	Monster-Donuts	48
Grundrezept		Knusprige Hexenfinger	51
mit Schritt-für-Schritt-Anleitung:		Matchakuchen Frankenstein	52
Schokoladenganache zum Verzieren	10	Schokomuffins mit Wurmfraß	55
<i>... Ideen zum Aperitif</i>	12	Spinnen-Cookies	56
Mini-Spinnenpizza	15	Mumienhafte Blaubeermuffins	59
Aperitif-Knochen	16	Blutige Schokoaugen-Trüffel	60
Popcorn mit Vampirblut	19	Beerenblut mit Limettenspritzen	63
Riesenspinnenbrot	20	Grüner Zaubersaft mit Litschi-Augen	64
Radieschenaugen mit Gehirn-Dip	23	<i>... Süßes zum Dessert</i>	66
Kleine Hexenbesen	24	Spinnenkuchen	69
Rabenschwarzer Cocktail mit eisiger Himbeerhand	27	Kleine grüne Monster	70
<i>... Vorspeisen und Hauptgerichte</i>	28	Schokoladige Hexenhüte	73
Gefüllte Dracheneier	30	Schoko-Verrinen im Knuspermausoleum	74
Blutige Hotdog-Finger	33	Sahniges Gehirn	77
Kürbisfratzen-Pastete	34	Schwarzer Liebesapfel	78
Überraschungspizza zum Anfassen	37	Geisterhaftes und teuflisches Baiser	81
Kürbisschleim mit Sardinen	38	<i>... kleine Tipps &amp; Tricks</i>	82
Mumifiziertes Gemüse im Blätterteig	41	Selbst gemachter Brotteig	82
		Selbst gemachter Fondant	83
		Selbst gemachte Vanillesahne	84
		Rote Sauce	85
		Mayo-Vinaigrette-Sauce	85
		<i>Fudec</i>	86

# Ich liebe Halloween

»Trick or treat« - »Süßes oder Saures!« - ertönt es immer wieder, wenn Kinder am Abend des 31. Oktobers, an Halloween, durch die Nachbarschaft ziehen.

Ursprünglich war Halloween ein heidnisches Fest, das in den angelsächsischen Ländern unter dem Namen »Samhain« gefeiert wurde.

Durch große Feuer sollten damals die bösen Geister vertrieben werden. Inzwischen sind die Feuer an Halloween den typischen Laternen aus ausgehöhlten Kürbissen gewichen, den Jack O'Lantern. In diese schnitzt man die Fratzen der Geister, die vertrieben werden sollen. Zu Beginn wurden in Europa allerdings keine Kürbisse, sondern Rüben ausgehöhlt.

Im 8. Jahrhundert christianisierte die katholische Kirche das Fest und führte Allerheiligen am 1. November ein. Seit dem 9. Jahrhundert wird am 2. November, an Allerseelen, der Toten gedacht. Spezielle Gerichte kommen zu diesem Fest auf den Tisch, zum Beispiel das Totenbrot in der Lombardei oder die totenkopfförmigen Calaveras in Mexiko.

Im 19. Jahrhundert erreichte das Phänomen mit irischen und schottischen Einwanderern auch die USA. Anfang des 20. Jahrhunderts war das Fest dann endgültig allgegenwärtig.

Der Ursprung des Wortes Halloween lässt sich auf den englischen Ausdruck »All Hallows Eve« - der Abend vor dem christlichen Feiertag Allerheiligen - zurückführen. »Hallow« ist eine frühe Form des englischen Wortes »holy« für »heilig«, »eve« die gebräuchliche Abkürzung für »evening«, also für »Abend«. In Kanada und im Vereinigten Königreich sieht man teilweise noch die Schreibweise »Hallowe'en« - »e'en« ist die Zusammenziehung von »even« und wurde zu »een«.

Ursprünglich wurde Halloween also vor allem im englischsprachigen Raum gefeiert, doch die Länder- und Sprachgrenzen sind inzwischen längst überwunden. Das schaurige Fest steckt voller verrückter Magie, Hexen, Geister und anderer Monster und es wäre doch schade, wenn wir dieses Fest nicht genießen würden, das bei Groß und Klein für so viel Begeisterung sorgt.

Vergesst nicht, bei dieser Gelegenheit immer mal wieder die Legende von »Jack O'Lantern«, der weder im Himmel noch in der Hölle Einlass fand, zu erzählen - sie jagt vor allem jüngeren Zuhörern garantiert einen kalten Schauer über den Rücken.

In diesem Buch findet Ihr gruselige Rezepte, die das Fürchten lehren ... und noch dazu ganz einfach zuzubereiten sind. Auch eine tolle Grundlage, um selbst schaurig-schöne süße oder pikante Leckereien zu zaubern!

Vincent Amiel

# Halloween zum Einstieg



# Riesenspinnenbrot

Für 6 Personen

Vorbereitung: **20 Minuten** \* Backzeit: **15 Minuten**

- 2 Pizza- oder Brotteige
- 1 Ei zum Bestreichen
- 2 EL schwarze Sesamkörner
- 1 Knoblauchzehe
- 6 Zweige Koriander
- 4 Zweige Minze
- 1 EL Oregano, getrocknet
- 1 Dose schwarze Oliven, entsteint
- 5 Sardellenfilets
- 1 EL Kapern, in Essig eingelegt
- 3 EL Olivenöl

Den Backofen auf 220 °C vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Hälfte des Teigs zu einer Kugel rollen, daraus den Körper der Spinne formen und auf das Backpapier legen. Aus einem Teil des übrigen Teigs eine weitere Kugel formen; diese sollte etwa ein Viertel der Größe der ersten Kugel haben und wird der Kopf der Spinne. Den Kopf an den Körper andrücken.

Jetzt kommen die Beine: 8 Rollen formen und diese zwischen Kopf und Körper der Spinne festdrücken. Sollte noch Teig übrig sein, daraus ein paar zusätzliche Sticks rollen und rund um die Spinne auf dem Backblech verteilen.

Das Ei aufschlagen und verquirlen. Mithilfe eines Pinsels die Spinne damit bestreichen und Sesam darüberstreuen. 15 Minuten backen. Die Sticks nach der Hälfte der Backzeit aus dem Ofen holen.

Die Spinne aus dem Ofen holen und abkühlen lassen. Währenddessen den Knoblauch schälen und die Kräuter abzupfen. Die Oliven, die Sardellenfilets, den Knoblauch, die Kapern und die Kräuter hacken und alles zusammen mit dem Olivenöl verrühren.

Die abgekühlte Spinne auf einer Platte anrichten, mit einem spitzen Messer den Körper aushöhlen und mit der Olivenpaste füllen. Sticks, Beine und Kopf der Spinne in die Olivenpaste dippen und genießen ... Zu guter Letzt darf sich erbarmungslos auf den Körper der Spinne gestürzt werden.

# Kürbisschleim mit Sardinen

Für 6 Personen



Zubereitung: 8 Minuten

10 Sardinen, in Öl  
eingelegt  
1 Avocado  
1 Bund Koriander  
1 Biolimette  
3 EL Olivenöl  
3 Messerspitzen  
Kreuzkümmel, gemahlen  
Salz, Pfeffer  
Zum Anrichten  
1 Hokkaidokürbis

Die Sardinen abtropfen lassen. Die Avocado schälen und den Kern entfernen. Die Sardinen und die Avocado grob mit dem Messer hacken. Den Koriander abzupfen und fein hacken. Die Limettenschale abreiben, dann die Frucht auspressen.

Die Sardinen mit Avocado, Koriander, Limettensaft und -abrieb, Olivenöl und Kreuzkümmel verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sardinencreme dekorativ vor einem Kürbiskopf anrichten. Mit Tortillachips oder Rohkost-Gemüwesticks servieren.



# Knusprige Hexenfinger

Für 20 Hexenfinger

Vorbereitung: 10 Minuten \* Ruhezeit: 1 Stunde \* Backzeit: 10 Minuten

Die Butter würfeln. Von der Hälfte der Zitrone und einem Drittel der Orange die Schale abreiben.

Mehl, Butter, gemahlene Mandeln und Salz in eine Schüssel geben und von Hand zu einem mürben Teig verkneten; Butter und Mehl müssen gut miteinander verarbeitet sein.

Das Ei aufschlagen und zusammen mit dem Abrieb der Zitrusfrüchte und dem Zucker zum Teig geben. Alles zu einer glatten Masse verkneten und eine Kugel daraus formen. In Folie wickeln und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Ein Stück Teig zwischen den Händen so rollen, dass es wie ein Finger aussieht. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Finger darauf legen. An einem Ende eine Mandel hineindrücken, die den Fingernagel darstellt. Mit einer Messerspitze kleine Details in den Finger ritzen, sodass er noch echter aussieht. Weitere Finger formen, bis der komplette Teig aufgebraucht ist. Dann die Finger 10 Minuten im Ofen backen.

125 g leicht gesalzene  
Butter  
1 Biozitron  
1 Bioorange  
250 g Mehl  
60 g gemahlene Mandeln  
1 Prise Salz  
1 Ei  
50 g Zucker  
20 Mandeln

# Beerenblut mit Limettenspritzen

Für 10 Gläschen

Zubereitung: 5 Minuten

10-15 Spritzen ohne  
Nadeln (aus der  
Apotheke)

3 Biolimetten  
1 l gut gekühlter  
Erdbeersaft  
1 l gut gekühlter  
Kirschsafft  
3 Tropfen flüssige blaue  
Lebensmittelfarbe

Von einer Limette die Schale abreiben und mit dem Erdbeersaft  
und dem Kirschsafft verrühren.

Die Limetten auspressen und den Saft mit 100 ml Wasser  
verdünnen. Die Limetten-Wasser-Mischung mit der blauen  
Lebensmittelfarbe färben.

Das blaue Limettenwasser in die Spritzen füllen.

10 Gläschen mit rotem Saft und blauen Spritzen  
servieren.





# Sahniges Gehirn

Für 2 Gehirne (4 Personen)

Vorbereitung: 45 Minuten \* Backzeit: 25 Minuten \* Ruhezeit: 1 Stunde

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Die Eier in einer Schüssel mit 125 g Zucker mit dem Handmixer 10 Minuten lang verrühren, bis sie das doppelte Volumen haben. Das Mehl hinzufügen und vorsichtig mit dem Teigschaber unterheben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Biskuitteig darauf verteilen und 20 Minuten im Ofen backen. Die Gelatineblätter in einer Schüssel mit kaltem Wasser 10 Minuten aufweichen lassen. Die Himbeeren mit 40 g Zucker in einem kleinen Topf 5 Minuten kochen. Mit dem Stabmixer pürieren und ein Fünftel des Coulis beiseitestellen.

Die Gelatineblätter auspressen und zu dem warmen Himbeercoulis geben. Erneut pürieren und abkühlen lassen.

Die gut gekühlte Sahne mit dem Handmixer aufschlagen, das Coulis dazugeben und vorsichtig mit dem Teigschaber verrühren.

4 Eier  
165 g Zucker  
125 g Mehl  
6 Blätter Gelatine  
250 g Himbeeren  
600 ml Schlagsahne  
250 g Marzipan

Zwei Schüsseln mit Frischhaltefolie auslegen. Das Marzipan dünn auf der Arbeitsfläche ausrollen und die Schüsseln damit auskleiden. Das Marzipan so modellieren, dass es der Struktur eines Gehirns ähnelt. Mit Himbeersahne auffüllen. Den Biskuit auf die Größe der Schüsseln zurechtschneiden und über die Sahne legen. 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen. Dann die Schüsseln drehen, das Gehirn aus der Schüssel stürzen und mit dem restlichen Himbeercoulis glasieren.