



Württembergische Straße 119
76646 Bruchsal

Telefon 0 72 51 / 8 11 11
Telefax 0 72 51 / 8 66 66

E-mail: Schmitt-Bruchsal@t-online.de
Internet: www.Schmitt-Partyservice.de

Kulinarium am 23.01.2020

Aus Fluss und Meer

Cremesuppe von Miesmuscheln und Crevetten
mit roten Paprika und Staudensellerieestreifen
mit Safran und Anis

Skreifilet
auf Streifen von Wurzelgemüse und Kartoffeln mit Ingwer

Sous Vide gegartes Lachsmedaillon
mit Zitronenzeste, Senfsaat und Dill
mit persischem Salat von
Grünem Spargel, Blumenkohl, Pinienkernen
und Granatapfel

Adlerfisch
auf geschmorten Tomaten und Oliven
mit Artischocke und Kapern

**

Schwarzwälder Kirschtörtchen im Glas

Creemesuppe von Miesmuscheln und Crevetten mit roten Paprika- und Staudenselleriestreifen mit Safran und Anis

Für die Suppe Miesmuscheln in einem Sud aus Knoblauch, Salz, Zitronen, Wacholder, Lorbeer, Chili und Nelken blanchieren.

Das Muschelfleisch ausstechen und beiseitestellen.

Crevetten wässern und gut ausdrücken.

Jetzt Streifen von rotem Süßpaprika und Staudensellerie mit Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen und mit Weißwein und Pernod ablöschen.

Mit dem passierten Muschelsud auffüllen.

Fäden von Safran dazugeben.

Mit Sahne auffüllen und so lange kochen lassen bis die Gemüse knackig gar sind.

Wenn nötig, noch einmal mit Salz und Pfeffer nachschmecken.

Zum Schluß mit Stärke abbinden, die Crevetten und das Muschelfleisch in eine Suppentasse geben und mit der heißen Suppe übergießen.

Mit fein geschnittenen Frühlingszwiebeln servieren.

Skreifilet auf Streifen von Wurzelgemüse und Kartoffeln mit Ingwer

Karotten, Sellerie, Lauch, Ingwer und festkochende Kartoffel in Streifen schneiden und mit Schalotten und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen.

Mit Wermut und Weißwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit Sahne auffüllen und diese während des Garens des Gemüses einkochen lassen.

Das Skreifilet in Medaillons schneiden, mit Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß und wenig Curry würzen und auf der Haut in der Pfanne anbraten.

Kurz vor dem Servieren wenden und auf dem vorbereiteten Gemüsebett mit frisch gehackter Blattpetersilie servieren.

Sous Vide gegartes Lachsmedaillon mit Zitronenzeste, Senfsaat und Dill mit persischem Salat von grünem Spargel, Blumenkohl, Pinienkernen und Granatapfel

Lachs in Medaillons schneiden und zusammen mit Zitronenscheiben, Senfsaat, Dill, gewürzt mit Salz und Pfeffer, in einen Vakuumierbeutel einschweißen.

Den Beutel in ca. 60°C heißes Wasser ca. 10 min zum Garen legen.

Währenddessen ganz klein geschnittene Blumenkohlröschen und dünne Scheiben von grünem Spargel in Olivenöl gar braten.

Pinienkerne und Granatapfelkerne dazugeben und mit Sherryessig, Zitronensaft und Honig ablöschen. Mit Salz und Garam Masala würzen und zusammen mit dem Lachs, Hummus und Blattpetersilie servieren.

Adlerfisch auf geschmorten Tomaten und Oliven mit Artischocke und Kapern

Knoblauch und fein geschnittene Schalotten in Olivenöl glasig dünsten.
Vorblanchiere Artischockenviertel, Kapern und Tomatenfleischwürfel dazugeben
und mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer bestreut schmoren lassen.

Zum Schluss entsteinte schwarze Oliven dazugeben.

Filetierte Adlerfischmedaillons, mit Salz und Pfeffer gewürzt, auf einem
gefetteten Blech im Backofen bei hoher Hitze ca. 6 min garen.

Anschließend den Fisch auf die vorbereitete Soße setzen und mit frisch
geschnittenem Basilikum servieren.

Schwarzwälder Kirschtörtchen im Glas

Sauerkirschen aus dem Glas abgießen und den Fruchtsaft mit Rotwein,
Kirschwasser, Zucker, Zimt und Vanille aufkochen

Mit Stärke leicht abbinden und die abgetropften Kirschen vorsichtig
darunterheben.

In ein Weckglas ausgestochene mit Kirschwasser beträufelte Biskuitscheiben
legen und diese mit den vorbereiteten Sauerkirschen bedecken.

Nun eine weitere Biskuitscheibe mit Kirschwasser beträufelt darüberlegen.

Zum Schluss Mascarpone, die mit Kirschwasser, Zucker und Vanille
abgeschmeckt wurde, mithilfe eines Spritzbeutels darauf geben.

Mit Schokoraspel bestreut servieren.