



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 20. November 2019

Balkan

Filet vom Wolfsbarsch auf einem Gemüsebett aus Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Zucchini, Auberginen, Kräuter, Oliven und Weißwein

Cevapcici in der Pfanne gebraten
mit Fladenbrot, Tzatziki, Ajvar,
Schafskäsecreme
und Krautsalat

Sarma
(Krautwickel mit Fleisch, Reis und Wurzelgemüse gefüllt)
mit Sauerrahm

Baklava mit Eis,
Fruchtsoße und Minze

Filet vom Wolfsbarsch auf einem Gemüsebett aus Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Zucchini, Auberginen, Kräuter, Oliven und Weißwein

Wolfsbarschfilet mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle würzen, in einer Pfanne scharf anbraten und auf einem Backblech im Ofen warm setzen.

Im Bratensatz Zwiebeln, Knoblauch, Zucchini und Auberginen anschwitzen, anschließend Tomatenfleischwürfel, Oliven und Frühlingszwiebeln dazugeben und mit Weißwein ablöschen.

Mit Salz und weißem Pfeffer würzen und mit frisch gehackter Blatt Petersilie servieren.

Cevapcici in der Pfanne gebraten mit Fladenbrot, Tzatziki, Ajvar, Schafskäsecreme und Krautsalat

Für die Hackfleischmasse der Cevapcici verwendet man 50% Rinder- und 50% Lammhack. Gewürzt wird mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Pull Biber, Thymian und fein geschnittenen Zwiebeln. Gebunden wird die Masse mit Vollei. Alles gut verrühren.

Anschließend mit Hilfe eines Spritzbeutels lange Rollen spritzen, die anschließend in ca. 5 cm lange Stücke geschnitten werden.

In Öl anbraten, herausnehmen und warm stellen.

In der gleichen Pfanne aufgeschnittenes Fladenbrot auf der Innenseite anbraten und mit Fleischbrühe anlösen.

Für die Schafskäsecreme den Schafskäse zerbröseln und mit etwas fettarmer Milch und Blatt Petersilie verrühren.

Für das Tzatziki hochprozentigen Joghurt mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und Streifen von Zwiebel und Salatgurke unterheben.

Für das Ajvar Paprika, Auberginen, Knoblauch und wenig scharfe Peperoni in Sonnenblumenöl anschwitzen ohne Farbe nehmen zu lassen, mit etwas Zucker karamellisieren und mit Tomatenmark tomatisieren.

Mit Salz abschmecken und im Mixer pürieren.

Sarma (Krautwickel mit Fleisch, Reis und Wurzelgemüse gefüllt) mit Sauerrahm

Für die Füllung der Krautwickel wird reines Rinderhack mit Majoran, Bohnenkraut, Salz und weißem Pfeffer gewürzt und mit Ei gebunden.

Anschließend wird gewaschener roher Reis und Würfel von Karotten, Sellerie und Lauch untergehoben.

Als Kraut verwendet man Blätter von eingelegtem Weißkohl, einer Spezialität des Balkans.

Die Fleischmasse in die Krautblätter einrollen und gut verschließen.

Abschnitte des Krauts werden später weiter verwendet wie folgt:

Die Abschnitte, sowie Zwiebel, Karotten, Sellerie, Lauch, roter Paprika, grob geschnittene Tomaten und Tomatenmark, etwas Majoran und Bohnenkraut anschwitzen, mit Rinderbrühe ablöschen und dann die vorbereiteten Krautwickel daraufsetzen.

Zugedeckt ca. 2 Std. köcheln lassen.

Mit Sauerrahm servieren.

Baklava mit Eis, Fruchtsoße und Minze

Baklava ist ein in Zuckersirup eingelegtes Gebäck aus Blätter- oder Filoteig, gefüllt mit gehackten Walnüssen, Mandeln oder Pistazien.

Wir servieren es heute mit Eis, Mangosoße und Minze.