



DER

PARTYSERVICE

MIT **BISS**

Kulinarium am 01. Juni 2016

Fingerfood / Feine Tapas

Tortillatörtchen mit hausgebeiztem Lachs

Spargelsalat mit Garnelen im Weckglas

Tomatenschaumtörtchen mit Büffelmozzarella
und Pestotopping

Maishähnchenspieß auf Gemüse/Linsensalat

Salat von mediterranen Gemüsen mit Entenbrust

Warm: Kalbshackfleischbällchen mit gebratenen Spargelstücken
in Meerrettichrahm

Kleine Ziegenkäse in Honigvinaigrette mit Trauben/Nußsalat

**

Grand Marnier - Panna cotta
mit Erdbeerragout und Schokohippen

Tortillatörtchen mit hausgebeiztem Lachs

Blanchierte Kartoffel-, Lauch- und Speckwürfel mit Gratinierkäse vermengen und in ein vorgebackenes gesalzenes Mürbteigtörtchen einfüllen.

Aus gleichen Teilen Sahne und Ei, abgeschmeckt mit Salz, Pfeffer, Muskat und Knoblauch eine Royal zubereiten und in die Förmchen füllen.

Im Backofen bei 170°C ca. 20 min backen.

Lachsfilet mit Salz, schwarzem Pfeffer, Paprika edelsüß, Zucker, Zitronenpfeffer und Kräuterbuttergewürz würzen und mit frisch geschnittenem Dill bedecken.

Eng in eine Klarsichtfolie einrollen und ca. 3 Tage ziehen lassen.
Dünn aufschneiden und mit den Tortillatörtchen servieren.

Spargelsalat mit Garnelen im Weckglas

Senf, Honig mit Olivenöl und viel Walnußöl sämig rühren.
Mit Sherryessig und Zitronensaft säuern. Mit Salz und Pull Biber (türkischen getrocknetem Chiligewürz) würzen. Gehackten Estragon dazugeben.
Würfel von hart gekochtem Ei und Tomatenfleischwürfel vorsichtig unterheben.
Spargelstücke in Sud von Wasser, Zucker, Salz und Zitrone 4 Minuten köcheln lassen und ca 10 Minuten gar ziehen (knackig).
Heraus nehmen und noch warm unter die Marinade heben.
Mit eingelegten Garnelen servieren.

Tomatenschaumtörtchen mit Büffelmozzarella und Pestotopping

Tomaten und Tomatenmark im Mixer pürieren, dabei mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Balsamicoessig abschmecken.
Die Masse mit Gelatine (Gelatine nach Rezept) abbinden und Oregano und Basilikum unter die Masse heben.
Kleine Förmchen, die nach unten und oben offen sein sollten, mit Büffelmozzarella auslegen und die vorbereitete Tomatenmasse darauf geben, das Ganze 2-3 Stunden kaltstellen.
Zum Anrichten das Tomatenschaumtörtchen auf einen Teller setzen, das Förmchen vorsichtig ablösen und nach oben wegziehen.
Mit Pesto nappieren.

Maishähnchenspieß auf Gemüse/Linsensalat

Maishähnchenbrust in Würfel schneiden und mit Honig, Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß und Olivenöl marinieren. Auf einen Spieß aufziehen und im vorgeheizten Ofen bei 190°C ca. 7 min braten.
Grüne und rote Linsen entsprechend ihrer Garzeiten kochen. Karotten, Sellerie und Lauch würfeln und blanchieren, mit den Linsen mischen.
Abgeschmeckt wird der Salat mit Salz, Pull Biber, Honig, Senf, Passionsfruchtessig, Sherryessig, mildem Reisessig, Walnussöl, Chiliöl, Olivenöl, Sesamöl, Kürbiskernöl, Kurkuma, Zimt, Ingwer, Koriander und Vanille.
Vorsichtig vermengen und mehrere Stunden durchziehen lassen.
Die Spießchen auf dem Salat anrichten und servieren.

Salat von mediterranen Gemüsen mit Entenbrust

Paprika, Zucchini und Auberginen in Würfel schneiden und in Olivenöl scharf anbraten. Mit Royal/Sesamsalz von Wiberg würzen und mit hochwertigem Balsamicoessig säuern.
Gepökelte und geräucherte Entenbrust dünn aufschneiden und darauf anrichten.

Kalbshackfleischbällchen mit gebratenen Spargelstücken in Meerrettichrahm

Hackfleischbällchen nach *Gusto* vorbereiten und zusammen mit gebratenen Spargelstücken in ein kleines Weckglas geben.

Mit einer vorbereiteten hellen Meerrettichsoße übergießen und servieren.

Kleine Ziegenkäse in Honigvinaigrette mit Trauben/Nußsalat

Rote und weiße Trauben halbieren und mit Honig und einer klassischen Vinaigrette marinieren.

Schokoladenwürfel und gesalzene Nüsse nach Wahl unterheben und durchziehen lassen.

Zusammen mit einem kleinen Picandou anrichten und dabei den Ziegenkäse mit der Traubenmarinade nappieren.

Grand Marnier - Panna cotta mit Erdbeerragout und Schokohippen

Für das Panna cotta gleiche Teile süße Sahne und 3,5 % Milch mischen, mit Zucker, Vanille und Grand Marnier abschmecken, aufkochen und Gelatine nach Rezept zugeben.

In ein Förmchen füllen, stocken lassen und mit geputzten klein geschnittenen Erdbeeren, die in Erdbeerpüree und Grand Marnier mariniert wurden, servieren.