



DER PARTYSERVICE MIT BISS

Bruchsaler Kulinarium am 02.+03. Juli 2014

Sehnsucht nach Italien???

Toscana

Calamarsalat
mit Focaccia-Crostinis auf Rucolabett

Emilia Romagna

Lasagne von
Schwein, Rind und luftgetrocknetem Schinken,
Blattspinat, Gemüse und Pinienkernen

Kampanien

Involtini vom Kalb, mit Fenchelfarce gefüllt
auf Risotto mit Grünem Spargel, Balsamicojus

Apulien

Eisgekühlte Mandel/Schichttorte

Toscana

Calamarsalat mit Focaccia-Crostinis auf Rucolabett

Ganzen frischen Calamar wässern um ihn zu säubern. Anschließend mit frischem kaltem Wasser, Lorbeerblättern, Wacholderbeeren und Chilischoten zum Kochen bringen und ca. 1 bis 1,5 Std. sanft köcheln lassen. Dann aus dem Wasser nehmen und abschrecken.

Den Calamar in kleine Stücke schneiden und Würfel von Zwiebel, Knoblauch, roten, gelben und grünen Paprika, Tomatenfleischstreifen und grünen Bohnenkernen dazugeben.

Mit Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und mit frischem Zitronensaft und reichlich Olivenöl marinieren.

Focacciabrot in Stücke schneiden, mit Olivenöl beträufeln und im Backofen kurz anrösten.

Focaccia auf einen Teller geben, mit Rucola belegen und den fertigen Calamarsalat darauf anrichten.

Emilia Romagna

Lasagne von Schwein, Rind und luftgetrocknetem Schinken, Blattspinat, Gemüse und Pinienkernen

Für die Füllung der Lasagne Zwiebel und Knoblauch anschwitzen ohne Farbe nehmen zu lassen. Feine Würfel von Karotten und Staudensellerie dazugeben und weiterschwitzen. Luftgetrocknete Schinkenwürfel und gemischtes Hackfleisch von Schwein und Rind hinzufügen. Alles gut durchschmoren. Jetzt Tomatenmark hinzufügen, kurz weiter schmoren und mit Fleischbrühe anlösen. Vorblanchierten klein geschnittenen Blattspinat und Pinienkerne hinzufügen. Mit frischem Basilikum und Oregano, sowie Salz und Pfeffer würzen. Nun schichtweise Nudelteig und die vorbereitete Fleischmasse in eine Auflaufform geben, den Abschluss bildet eine Teigschicht, die mit einer herkömmlichen vorbereiteten Bechamelsoße bedeckt wird und mit frisch geriebenem Mozzarella-Käse bestreut wird. Die Lasagne ca. 45 min (je nach Größe der Auflaufform) bei 170°C im Backofen garen. Zum Servieren die Lasagne auf einem Teller anrichten und mit einer geklärten Butter, die leicht gesalzen wurde und in der kleine Oreganozweige frittiert wurden, nappieren.

Kampanien

Involtini vom Kalb mit Fenchelfarce gefüllt auf Risotto mit Grünem Spargel, Balsamicojus

Kalbsoberschale beim Metzger dünn aufschneiden lassen. Fenchelbratwürstchen enthäuten und zusammen mit fein gehackter Geflügelleber in eine Schüssel geben. Knoblauch und Zwiebel klein schneiden und hinzufügen, ebenso fein gehackte Blatt Petersilie, etwas Parmesan und Vollei. Mit Pfeffer aus der Mühle würzen und alles gut vermengen. Die Farce auf die Schnitzel streichen und aufrollen. Eine Speckscheibe mit Salbeiblättern belegen und das fertige Röllchen damit einpacken. Den Speck mit einem Zahnstocher fixieren. Die Rouladen nun dünn mit Mehl bestäuben und in einer Pfanne rundherum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Brühe und Rotwein angelöscht im Backofen gar schmoren. Zur Geschmacksbildung der Soße noch etwas Thymian und frischen Rosmarin begeben. Zum Servieren den Fleischfond durchpassieren und mit einer vorbereiteten braunen kräftigen Grundsoße verkochen. Während der Endphase des Garens der Involtini ein Risotto zubereiten auf dem das Röllchen zum Servieren angerichtet wird. Mit der Soße umgießen und mit frischen Kräutern dekoriert servieren.

Apulien

Eisgekühlte Mandel/Schichttorte

Für die Mandelschichttorte Biskuit backen, der nach dem Auskühlen in drei Scheiben geschnitten wird. Für die Füllung werden drei Eigelbe mit 200 g Butter und 60 g Puderzucker schaumig geschlagen. Das Eiweiß der Eier anschließend, ebenfalls schaumig geschlagen, unterheben. Nun die Biskuitscheiben mit einer Mischung aus 1:1 Amaretto und Espresso beträufeln und mit der Creme bestreichen. Jetzt mit reichlich Schokoraspeln und gebrannten Mandeln bestreuen und aufeinander schichten. Das Ganze mehrere Stunden in den Eisschrank stellen und eisgekühlt servieren.

Wir wünschen guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.