



DER

PARTYSERVICE

MIT **BISS**

Kulinarium am 06. Juli 2016

Reise durch Frankreich

Südfranzösische Fischsuppe
mit Safran

**

Elsässer Geflügelleberterrinen mit Oliven und Kapern,
Ziegenkäse mit Honig, Beerenchutney

Gemischter Blattsalat

**

Baguette

**

Entrecôte bordelaise
auf geschmorten Rotweinschalotten
mit Tarte Ratatouille

**

Variation aus Mousse au chocolat und Crêpes Suzettes
mit Beerenragout

Südfranzösische Fischsuppe mit Safran

Zwiebel, Knoblauch, Würfel von Karotten, Sellerie und Lauch und Tomaten in Olivenöl gut anschwitzen ohne Farbe nehmen zu lassen.

Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen und mit einer vorbereiteten Fischbrühe auffüllen. Rosmarin und Thymianzweige sowie Safranfäden, Lorbeerblätter und eine ausgedrückte Zitrone zum Würzen hinzufügen.

Nun eine Auswahl Mittelmeerfische nach Wahl entsprechend ihrer Garzeit nach und nach hinzufügen.

Das Ganze vorsichtig köcheln lassen, so dass der Fisch nicht zerfällt, bis die Gemüse gar sind - dann kann serviert werden.

Elsässer Geflügelleberterriner mit Oliven und Kapern, Ziegenkäsemus mit Honig, Beerenchutney und Gemischter Blattsalat

Putenleber mit Essig, Rotwein, kleingeschnittenen Schalotten, Lorbeerblättern und gerebeltem Thymian über Nacht marinieren.

Die Hälfte zusammen mit Schweinefleisch, Geflügelfleisch, Kalbsfleisch und der Marinade wölfen (Lorbeerblätter vorher entfernen). Die andere Hälfte in Würfel geschnitten zu dem Hackfleisch geben.

Fein geschnittene Kapern und Oliven hinzufügen.

Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Cognac abschmecken und in eine feuerfeste Terrinenform, die mit dünn geschnittenem Speck ausgekleidet wurde, einfüllen. Zugedeckt im Wasserbad bei ca. 175 °C 60 min garen.

Anschließend kalt stellen bis die Terrine durchgekühlt und damit portionierbar ist.

Für das Ziegenkäsemus Creme fraiche und Elsässer Ziegenkäse mit Honig, gewürzt mit Salz und Zitronenthymian, vermengen, ebenso kaltstellen, damit die Creme fraiche wieder fest werden kann.

Für das Beerenchutney Beeren nach Wahl mit Gelierzucker aufkochen, mit Rotwein, Sherryessig, Orangensaft, Salz und Chili würzen und mit dem Mixstab pürieren. Auch die Soße kann erst nach dem Erkalten verwendet werden.

Terrine, Käsemus und Beerenchutney zusammen mit Blattsalat anrichten und mit Baguette servieren.

Entrecôte bordelaise auf geschmorten Rotweinschalotten mit Tarte Ratatouille

Rinderrücken vom Charolaisrind mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit Rosmarin, Salbei und Thymianzweigen marinieren.

Ratatouillegemüse in feine Würfel schneiden , mit Tomatenmark tomatisieren und in Olivenöl anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Basilikum abschmecken.

Die erkaltete Masse in eine mit Pasteten- bzw. Tarteteig ausgelegte Backform füllen und mit einer Royal aus Creme fraiche und Vollei, die mit Salz, Pfeffer, Muskat und Knoblauch abgeschmeckt wurde, bedecken.

Mit geriebenem französischen Bergkäse bestreuen und bei 170°C im Backofen ca. 35 - 40 min backen.

Für die Rotweinschalotten Schalotten vierteln und in gesalzener Butter glasig dünsten. Mit einem kräftigen Bordeaux ablöschen und die Zwiebeln darin fast gar schmoren.

Zum Schluss mit einer vorbereiteten braunen Grundsoße auffüllen.

Zum Finishen des Fleisches den Rücken rundherum anbraten und im Backofen bei ca. 80°C garziehen (Kerntemperatur 56°C)

Alles zusammen anrichten.

Variation aus Mousse au chocolat und Crêpes Suzettes mit Beerenragout

Dieses Dessert ist eine Kombination aus den zwei am weitesten verbreiteten Desserts aus Frankreich.

Dazu schichtet man abwechselnd vorbereitete Crêpes, die mit Grand Marnier mariniert wurden, und Mousse au chocolat in ein oben und unten offenes Förmchen, am Boden beginnend mit den Crêpes.

Für das Beerenragout Erdbeeren mit Puderzucker pürieren und Beeren nach Wahl unterheben. Das Törtchen vorsichtig auf einen Teller setzen, das Förmchen abziehen und zusammen mit dem Beerenragout servieren.