



DER PARTYSERVICE MIT BISS

Kulinarium am 08. Juli 2015

Leckerer vom Grill

Festkochende Kartoffel, vorgegart,
gefüllt mit Schafskäse, schwarzen Oliven, Knoblauch und Peperonistreifen im geschlossenen Grill garen,
anrichten auf einem **Salat von Gurken, Zwiebeln und Knoblauchstreifen** mit Joghurt. Mit Kresse bestreuen und mit Kräuterbutter belegen

Kleine Dorade mit frischen Aromen in der Folie gegrillt

Dorade mit Salz, Pfeffer und Paprika edelsüß innen und außen würzen. Den Bauchraum mit frischen Kräutern, Aromen und Cocktailtomaten füllen, außen mit Olivenöl bepinseln und in Alufolie eingepackt grillen

Auf dem Rost gegrillt: Kalbsleber, Medaillons vom Jungschweinerücken und Lammburger

Kalbsleber und Schweinefleisch klassisch würzen, das Hackfleisch für die Lammburger mit Minze, Pul Biber, Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer, Piment, Knoblauch und Zwiebel würzen, etwas Öl und wenig Paniermehl in die Masse geben. Kleine Burger formen.

Beilagen zum Fleisch:

Salsa von Tomatenfleischwürfel, Paprikawürfel, Rote Zwiebel, Knoblauch, Frühlingszwiebel, Sojabohnenkerne, Mangowürfel und Olivenöl, gewürzt mit Zitronenessig, Passionsfruchtessig, Salz und Chilipfeffer

Salat von Kartoffeln, Apfel und Zwiebel, klassisch mit Fleischbrühe angemacht. Kurz vor dem Servieren Streifen von römischem Salat und Rucola unterheben.

Tabouleh Salat

Weizengrütze quellen lassen, Pul Biber, Minze, Zitronensaft, Salz, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und reichlich Olivenöl darunter mengen und ziehen lassen.

Soßen

Mayonnaise von Eigelben, Senf, Sambal Olek und neutralem Pflanzenöl, mit Salz gewürzt, mit Sherryessig gesäuert

Joghurt/Knoblauchsoße

Joghurt mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen, Knoblauchpüree unterheben

Chutney von frischen Beeren

Gegrillte Pfirsichspalten und Limettenscheiben

mit in Butter, Honig und Zucker karamellisierten Mandel- und Walnusskernen und Zitronensaft in einer feuerfesten Form übergießen und im geschlossenen Grill saftig garen,
mit Walnusseis und Minze servieren

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!