



# DER PARTYSERVICE MIT BISS

**Kulinarium am 10. Februar 2016**

## **SURF and TURF**

Cajun Eintopf  
mit Hirsch, Garnelen und Okra

\*\*

Kalbstatar  
mit Wildkräutern und gehobelten Radieschen  
auf Thunfisch und Skrei

\*\*

Spanferkel-Karrees  
mit Kaisergranat und Jakobsmuscheln  
und Chorizo-Mayonnaise  
auf Paprikagrauben

\*\*

Schoko-Ravioli  
mit gesüßter Creme fraiche und Fruchtsoßen

### **Cajun Eintopf mit Hirsch, Garnelen und Okra**

Hirschkeule in mundgerechte Würfel schneiden, in der Pfanne scharf anbraten und im Backofen mit Rotwein ca. 1,5 Std. schmoren.

Anschließend in einem großen Topf Knoblauch und Zwiebel anschwitzen, Staudensellerie, grünen Paprika und Chilischoten ( alles klein geschnitten ) hinzugeben.

Mit braunem Zucker karamellisieren.

Nun das Fleisch dazugeben. Vorbereiteten Wildfond und passierte Tomaten zufügen. Mit Limettensaft, Worcestershiresauce, Piment, Salz, Cayennepfeffer, Kreuzkümmel, Oregano, Lorbeerblatt und Thymian abschmecken.

10 min lang aufkochen, dann Okra und Garnelen hinzufügen und weitere 10 min köcheln lassen.

### **Kalbstatar mit Wildkräutern und gehobelten Radieschen auf Thunfisch und Skrei**

Kalbfleisch für Tatar vom Metzger frisch wolfen lassen.

Mit Sesam, Meersalz, Chili, Koriander, Ingwer und Orangenschale würzen, alles vorsichtig vermengen.

Thunfisch in Sushi-Qualität dünn aufschneiden und auf einen Teller legen. Das Kalbfleischtatar mit Hilfe eines Ausstecherförmchens darauf portionieren. Das Skreifilet auf einem mit Salz, Pfeffer und Paprika edelsüß gewürztem Backblech mit etwas Wermut im vorgeheizten Ofen bei ca. 100°C ca. 10 min garziehen.

Währenddessen das Tatar mit gehobelten Radieschen umlegen und mit einer Petersilienvinaigrette beträufeln. Für die Vinaigrette Olivenöl, Blattpetersilie und etwas Sherryessig, Salz und Pfeffer im Mixer pürieren. Das Skreifilet daneben setzen und mit marinierten Wildkräutern servieren.

### **Spanferkel-Karrees mit Kaisergranat und Jakobsmuscheln und Chorizo-Mayonnaise auf Paprikagraupen**

Spanferkel-Karrees mit Salz, Pfeffer, Paprika, Kümmel, Koriander, etwas Zucker, Rosmarin und Majoran würzen und ein paar Stunden einlegen.

Für die Mayonnaise Chorizo in kleine Würfel schneiden und in Öl ca. 5 min braten. Dann abgießen und das Öl dabei auffangen.

Im Messbecher das Chorizo-Öl mit neutralem Öl auf 100 ml auffüllen, Olivenöl, Salz und Ei zugeben ( alle Zutaten zimmerwarm ).

Den Schneidstab auf den Becherboden stellen und beim Mixen langsam hochziehen bis eine cremig feste Mayonnaise entsteht.

Paprika, Knoblauch und Zwiebeln in Würfel schneiden.

Für die Graupen Bulgur verwenden, der ca. 1 Stunde in heißem Wasser quellen soll. Anschließend in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser klar spülen.

Nun das Fleisch bei hoher Temperatur kurz beidseitig anbraten und auf ein Backblech geben.

Kaisergranat zwischen die Fleischstücke legen und mit gesalzenem Knoblauchöl bepinseln. Im Backofen bei ca. 120°C ca. 15 min garziehen.

Währenddessen Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, Paprika hinzugeben und kurz anschmoren.

Jetzt den eingeweichten Bulgur hinzugeben und mit einer vorbereiteten Brühe ablöschen. Mit Salz und etwas Chili würzen.

Nun die Paprikagrauben auf einen Teller geben, Karree und Kaisergranat anlegen und mit den Chorizowürfeln bestreuen.

Mit Korianderblüten dekoriert servieren.

Nach Belieben kann das Gericht mit angebratenen Jakobsmuscheln ergänzt werden.

Die Mayonnaise separat dazu reichen.

### **Schokoravioli mit gesüßter Creme fraiche und Fruchtsoßen**

Aus einem gesüßten und mit Kakao vermengten Nudelteig und einer Füllung aus Mascarpone, zerbröseltem Löffelbiskuit, Vollei, Vanille und Sahne kleine Ravioli formen.

Leicht mit Gries bestreuen, damit sie nicht zusammenkleben.

Himbeeren mit Puderzucker im Mixer pürieren und passieren.

Mangofruchtfleisch grob würfeln und ebenso mit Puderzucker im Mixer pürieren.

Creme fraiche ( hochprozentig ) mit Zucker, Vanille und Grand Marnier abschmecken ( im Kühlschrank wieder fest werden lassen ).

Nun die Ravioli in einem gezuckerten und leicht gesalzenen Wasser garziehen und anschließend abtropfen lassen.

Mit den Fruchtsoßen und der gesüßten Creme fraiche anrichten und mit Minze dekoriert servieren.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!