



DER

PARTYSERVICE

MIT BISS

Kulinarium am 11.+12.+13. Februar 2015

Orient trifft Okzident

Wildkraftbrühe mit Aprikosen-Safranklößchen
und Cigar Börek

**

Skreifilet auf Karotten-Ingwerpüree
mit Petersilien-Minzpesto

**

Nürnberger Ofenkürbis „Orientalische Art“
mit Hagebutten-Couscous

**

Orangenjoghurt

Wildkraftbrühe mit Aprikosen/Safranklößchen und Cigar Börek

Für die Klößchen Quark, Aprikosenpüree, Eigelbe, klein geschnittene Stücke von getrockneter Aprikose, Salz, Pfeffer, Muskat und Safran mischen.

Mit neutralem Paniermehl binden und etwas warten bis das Paniermehl gequollen ist.

Die Masse sollte cremig aber nicht zu weich sein.

Kleine Klößchen formen und in siedendem Salzwasser garen.

Am besten schmecken diese Klößchen in Verbindung mit einer kräftigen Wildbrühe mit etwas Fleisch- und Gemüseinlage.

Für die Cigar Börek Yufka-Teig ausbreiten und in „Tortenstücke“ schneiden.

Schafskäse mit einer Gabel zerdrücken. Petersilie fein hacken und mit dem Schafskäse vermengen.

Am breiten Ende der Teigstücke Schafskäse verteilen und zusammendrücken.

Dann den Cigar Börek möglichst eng rollen – er darf beim Frittieren nicht aufgehen. Die Spitze am Ende mit Wasser anfeuchten und mit dem restlichen Teig „verkleben“.

Jetzt Öl in einem möglichst großen (und vor allem hohen) Topf erhitzen und die Börek darin goldbraun frittieren.

Auf einen Teller mit Küchentrepp legen, damit das restliche Fett abtropfen kann.

Als Beilage zur Suppe reichen.

Skreifilet auft Karotten/Ingwerpüree mit Petersilien/Minzpesto

Karotten und Kartoffel in grobe Stücke schneiden. Ingwer schälen und klein würfeln. Butter in einem Topf schmelzen, Karotten, Kartoffel und Ingwer dazugeben, mit Salz würzen und mit wenig Wasser anlösen. Abdecken und unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze dünsten lassen. Wenn die Gemüse weich sind das Wasser abgießen, kurz ausdämpfen lassen, etwas Sahne auffüllen und mit Ras el Hanout würzen. Das Ganze mit dem Mixer pürieren. Nach Geschmack salzen.

Für das Pesto Cashewnüsse, Minze, Blattpetersilie und etwas Salz mit Olivenöl fein pürieren. Das Skreifilet auf ein mit Olivenöl bestrichenes Backblech setzen und mit Salz, Pfeffer und Paprika edelsüß würzen. Mit Olivenöl leicht beträufeln und bei 180°C im vorgeheizten Backofen bei Umluft ca. 6 min garen. Das Püree auf einen Teller drapieren, den Fisch anlegen und mit dem Pesto nappiert servieren.

Nürnberger Ofenkürbis mit Hagebutten-Couscous

Den Kürbis schälen und halbieren, entkernen und in Spalten schneiden.

Die Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken.

Nun die Kürbisspalten, die Nürnberger und den Rosmarin in eine große ofenfeste Form geben, alles mit Ahornsirup, Olivenöl, Piment de la Vera und einer dezenten Menge geräuchertem Salz vermischen.

Bei 180°C im Ofen ca. 12 – 15 min backen.

In der Zwischenzeit rote fein geschnittene Zwiebel mit etwas Olivenöl in einen Topf glasig dünsten. In Rum eingelegte Rosinen, etwas von dem Einlegefond und eine Zimtstange begeben.

Kurkuma und Couscous kommen jetzt in den Topf, umrühren und von der Kochstelle ziehen.

Mit vorbereitetem Hagebutten/Gemüsefond aufgießen und mit etwas Garam Masala würzen.

Danach gut abdecken und für ca. 10 Minuten quellen lassen

Zum Schluss fein geschnittene Frühlingszwiebeln unterheben.

Mit etwas Zitronensaft finishen.

Alles schön auf einem Teller anrichten und servieren.

Orangenjoghurt

Die Orangen filetieren und den Saft separat auffangen.

Butter in einem Topf schmelzen lassen, Mandeln und Pinienkerne einrühren und bei mittlerer Hitze anrösten, bis sie fein duften.

Nicht dunkel werden lassen.

Orangen- und Zitronenschale mit etwas Orangensaft und Honig gründlich daruntermischen, vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Erkaltete Mischung mit türkischem festem Joghurt verrühren und in Gläser abfüllen, in die man vorher zerbröselte Vanillekekse portioniert hat.

Orangenfilets darauf verteilen und mit Honig nappieren.

Dezent mit Zimt bestreuen und gleich servieren.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!