



Württembergische Straße 119  
76646 Bruchsal

Telefon 0 72 51/8 11 11  
Telefax 0 72 51/8 66 66

E-mail: Schmitt-Bruchsal@t-online.de  
Internet: www.Schmitt-Partyservice.de

---

## Kulinarium am 12. April 2017

### Leckere Ideen für den Osterbrunch

Salat von Wassermelone und Ziegenkäse  
in Honigvinaigrette mit Nüssen und Schokolade

Salat von Graved Lachs  
mit Sesam, Gurken- und Tomatenwürfeln mit Meerrettichjoghurt

Gebratener Spargelsalat mit Ei, Estragon, Senf,  
Honig und Walnussöl mit Jakobsmuschel

Brot Salat mit Paprika, Frühlingszwiebel, Fenchel und Staudensellerie  
mit Böhnchen und geschmorter Lammhüfte

\*\*

Hackfleischbällchen in Tomaten und Knoblauch geschmort

Ragout von der Hasenkeule  
mit Kichererbsen, Artischocke und Blattpetersilie

\*\*

Rhabarber Tiramisu  
mit gehackten Pistazien

## Salat von Wassermelone und Ziegenkäse

### in Honigvinaigrette mit Nüssen und Schokolade

Wassermelone in kleine Würfel schneiden, dabei entkernen.

Aus Honig, Olivenöl und Sherryessig eine Vinaigrette zubereiten, die mit Salz, Pfeffer und frischem Thymian abgeschmeckt wird.

Dann Nüsse nach Wahl, Rosinen und Kuvertürebruch dazugeben und zum Schluss die Wassermelonenwürfel vorsichtig darin marinieren.

In einem Tellerchen anrichten und einen kleinen milden Ziegenkäse daraufsetzen, der zum Schluss noch einmal mit der Restmarinade des Melonensalates napiert wird.

## Salat von Graved Lachs mit Sesam, Gurken- und Tomatenwürfeln mit Meerrettichjoghurt

Graved Lachs, der zuvor mit Dill, Zucker, Meersalz und Pfeffer aus der Mühle mariniert wurde, in kleine Würfel schneiden.

Jetzt ebenso kleingeschnittene Gurken- und Tomatenwürfel dazugeben. Noch einmal mit etwas Meersalz, Chili und Sesam würzen, vorsichtig vermengen und mit Hilfe eines oben und unten offenen Förmchens auf ein Schälchen drapieren.

Aus Joghurt und Gemüsemeerrettich, abgeschmeckt mit Salz und Pfeffer und etwas Zitronensaft, einen Dip zubereiten und zusammen mit dem Graved Lachs - Tatar angerichtet servieren.

## Gebratener Spargelsalat mit Ei, Estragon, Senf, Honig und Walnussöl mit Jakobsmuschel

Spargel schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden. In Olivenöl scharf anbraten, so dass er noch leicht Biss hat.

Jetzt Honig, etwas Senf, frisch geschnittenen Estragon, kleingeschnittene Zwiebel, einen fruchtigen Essig und etwas Rapsöl hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Gewürfeltes hartgekochtes Ei und ein paar Tomatenfleischwürfelchen unterheben und den Salat durchziehen lassen.

Anschließend mit einer gebratenen Jakobsmuschel servieren.

## Brotsalat mit Paprika, Frühlingszwiebel, Fenchel und Staudensellerie mit Böhnchen und geschmorter Lammhüfte

Weißbrotscheiben entrinden, in Würfel schneiden und im Backofen mit Olivenöl und etwas Kräuterbuttergewürz bei 170°C ca. 7 min rösten.

Nach dem Erkalten frische Würfel von Paprika, Knoblauch und Roter Zwiebel, Frühlingszwiebel, Fenchel und Staudensellerie sowie blanchierte Kniabohnenstückchen dazugeben.

Den Salat nun mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft und Olivenöl anmachen. Gut durchziehen lassen.

Mit Scheiben von geschmorter Lammhüfte servieren.

## Hackfleischbällchen in Tomaten und Knoblauch geschmort

Rinderhackfleisch mit Salz, Pfeffer, Muskat, Knoblauch und Kräutern nach Wahl würzen und mit Vollei vermengen.

Kleine Bällchen formen, die in der Pfanne angebraten werden.

Mit passierten Tomaten auffüllen und durchschmoren lassen.

Mit frischem Salbei und Basilikum abrunden und in Weckgläschen gefüllt servieren.

## Ragout von der Hasenkeule

mit Kichererbsen, Artischocke und Blattpetersilie

Hasenkeulen, gewürzt mit Salz, Pfeffer und Paprika edelsüß, auf einem Bett von mit Tomatenmark tomatisierten Karotten-, Sellerie- und Lauchabschnitten im Backofen solange schmoren bis das Fleisch weich ist.

Dabei immer wieder mit Rotwein und Wasser angießen.

Nach dem Garen das Fleisch herausnehmen und den entstandenen Soßenansatz in einen Topf geben.

Wacholder, Lorbeerblatt und 1 Chilischote hinzufügen und wenn nötig noch mit etwas Wasser auffüllen.

Mit Salz, Pfeffer, Zitronenthymian und etwas Rosmarin geschmacklich abrunden.

Währenddessen das Fleisch von den Knochen lösen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit vorblanchierten Kichererbsen vermengen und die Soße darüber passieren.

In Gläschen füllen, mit einer gebratenen Artischocke dekorieren und mit Blattpetersilie bestreut servieren.

## Rhabarber Tiramisu mit gehackten Pistazien

Rhabarber in kleine Stücke schneiden und mit braunem Rohrzucker in einer Pfanne kurz karamellisieren, mit Grand Marnier ablöschen.

Aus Mascarpone, Vanillemark, Zucker, Espresso und Amaretto eine cremige Masse zubereiten.

Einen vorbereiteten dunklen Biskuit mit Amaretto beträufeln und in ein Gläschen legen.

Mit wenig Mascarponecreme bedecken, dann das erkaltete Rhabarberkompott einfüllen.

Mit zerbröseltem - mit Amaretto mariniertem - Löffelbiskuit bedecken.

Den Abschluss bildet wiederum eine Schicht mit Mascarponecreme, die mit Kakaopulver bestäubt wird.

Mit gehackten Pistazien garniert servieren.