



# DER PARTYSERVICE MIT BISS

## Bruchsaler Kulinarium am 17. Juli 2013

### Thema : Pasta und Risotto

Carpaccio vom Rinderfilet  
mit lauwarmem Nudelsalat  
mit Tomaten und Sellerie

\*\*\*

Risotto von Meeresfrüchten  
mit Tintenfisch, Muscheln, Zander und Seeteufel  
mit Grünem Spargel umlegt

\*\*\*

Kalbshaxenragout „Osso bucco“  
mit Morcheln, Oregano und Basilikum  
auf frischen Tagliatelle

\*\*\*

Beerengrütze  
mit Minze/Vanille-Risotto

Carpaccio vom Rinderfilet mit lauwarmem Nudelsalat mit Tomaten und Sellerie  
Rinderfilet von Haut und Sehnen befreien und mit frischen Kräutern nach Wahl, Zitronenpfeffer, grob geschrotetem Pfeffer, Chili, Salz und Paprika edelsüß rundherum würzen. Gut durchziehen lassen und zum Aufschneiden kurz anfrieren.  
Für den Nudelsalat eine gefüllte Nudel nach Wahl, z.B. Steinpilzravioli, Ricotta/Spinat-Ravioli oder Tortelli Piacentini, kurz abkochen und mit einer Marinade aus angeschwitzten Zwiebeln, Knoblauch, Staudensellerie und Cocktailtomaten, die mit Balsamicoessig und hochwertigem Olivenöl abgelöscht wurden, marinieren.  
Frisch geschnittenen Basilikum unterheben und zusammen mit dem Rindercarpaccio anrichten. Mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen und servieren.

## Risotto von Meeresfrüchten mit Tintenfisch, Muscheln, Zander und Seeteufel mit Grünem Spargel umlegt

Tintenfischtuben ca. 20 min blanchieren, Muscheln vorgaren und frischen Zander und Seeteufel in Würfel schneiden. Zwiebel und etwas Knoblauch, sowie Paprikawürfeln in Olivenöl anschwitzen und den Risottoreis hinzufügen. Mit Wermut, Weißwein und Kalbs- oder Fischfond anlösen und das Risotto ca. 15 – 20 min unter ständigem Rühren garziehen.

Kurz bevor der Reis gar ist die vorbereiteten Fische und Meeresfrüchte vorsichtig unterheben und garziehen lassen. Das Risotto nochmals mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle, sowie frisch gerebeltem Zitronenthymian und etwas Dill verfeinern. Reichlich Butter und Parmesan unterziehen und mit Grünem Spargel servieren.

## Kalbshaxenragout „Osso bucco“ mit Morcheln Oregano und Basilikum auf frischen Tagliatelle

Hintere Kalbshaxen, in kleine Würfel geschnitten, in heißem Olivenöl anschwitzen und mit Tomatenmark tomatisieren. Mit Rotwein ablöschen und mit einer vorbereiteten, nicht zu dick gekochten Jus, auffüllen. Die Kalbshaxenwürfelchen ca. 40 min köcheln lassen, jetzt Würfel von Wurzelgemüse und eingeweichte, getrocknete Spitzmorcheln hinzufügen. Die Soße leicht mit Mondamin abbinden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit frisch geschnittenem Basilikum und Oregano geschmacklich vollenden. Das Kalbshaxenragout mit frischen Tagliatelle servieren und mit Basilikum garnieren.

## Beerengrütze mit Minze/Vanille-Risotto

FrISCHE Beeren nach Wahl putzen und vorsichtig vermischen.

Kurz in den Gefrierschrank stellen. Währenddessen aus Kirschsafte, Rotwein, Vanilleschote, Zucker und Kirschwasser einen Sud kochen, der mit Stärke abgebunden wird. Den noch warmen Sud über die angefrorenen Beeren geben und im Kühlschrank durchziehen lassen. Inzwischen für das Risotto Milch mit Zucker, Kirschwasser und Vanille aufkochen und Milchreis hinzufügen. Unter Rühren kurz aufkochen lassen und anschließend zugedeckt ca. 25 – 30 min ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren frisch geschnittene Minze unterheben.

*Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen!*

