



DER PARTYSERVICE MIT BISS

Kulinarium am 14. Januar 2015

Aus Fluss und Meer

Lachs, Muscheln und Tintenfischfilet
im Weckglas warm gebeizt

**

Hummer auf Blattspinat, Tomaten und Kartoffeln,
mit Sellerieschaum, mit Chilifäden garniert

**

Gebratener Spieß von Seeteufel, Jakobsmuschel
und Artischocken auf Curryrisotto mit Rotem Paprika und Sojabohnen

**

Kompott von Ananas und Mango
mit Eispastete auf dem Schokoladenstrich

Lachs, Muscheln und Tintenfischfilet im Weckglas warm gebeizt

Lachsfilet ohne Haut und Gräten und Tintenfischfilet in gleich große Würfel schneiden, mit Salz und Zitronensaft marinieren.

Frisch gekochte Muscheln aus der Schale lösen und zusammen mit den marinierten Fischwürfeln in ein Weckglas füllen.

Aus Würfeln von Karotten, Zwiebeln und Staudensellerie und Pfefferkörnern, Salz, Zucker, Lorbeerblatt und Orangenblüten-honig mit Wasser aufgesetzt einen Sud kochen bis die Gemüse weich sind.

Den Sud noch heiß über Fisch und Muscheln geben und mit einem Deckel verschließen. Ca. 15 – 20 min bei 170°C im Ofen fertig garen.

Zum Servieren in einen tiefen Teller geben.

Hummer auf Blattspinat, Tomaten und Kartoffeln mit Sellerieschaum mit Chilifäden garniert

Hummer in reichlich kochendem Wasser gewürzt mit Weißwein, Zitrone, Salz, Lorbeer und Wacholderbeeren einmal kräftig aufkochen lassen, vom Herd nehmen und ca. 20 min gar ziehen lassen (je nach Größe des Hummers).

Gewaschenen Blattspinat in glacierten Zwiebeln und etwas Knoblauch schwenken und vorblanchierte festkochende Kartoffelkugeln dazugeben. Das Ganze mit frischem Pfeffer, etwas Muskat und Salz würzen.

Für den Sellerieschaum benötigt man ein Isi-Spritzgerät, das für warme Speisen geeignet sein muss.

150 g mehliges Kartoffeln und 75 g Sellerie in Salzwasser sehr weich kochen. Das Wasser abgießen. 75 ml Sahne und 75 ml Sekt mit 50 g Butter erhitzen, Kartoffel und Sellerie hinzugeben und mit Salz, weißem Pfeffer und Muskat mit einem Mixstab fein pürieren. Die Masse muss durchgängig cremig sein und darf keine Feststoffe mehr enthalten. Noch heiß in das Spritzgerät einfüllen und eine Sahnkapsel aufschrauben, kräftig schütteln.

Nun den ausgelösten Hummer auf dem Spinat/Kartoffelbett anrichten und mit dem Hummerschaum nappieren.

Mit Chilifäden bestreut servieren.

Gebratener Spieß von Seeteufel, Jakobsmuschel und Artischocken auf Curryrisotto von Rotem Paprika und Sojabohnen

Artischocken schälen und in Wasser, abgeschmeckt mit Salz und Zitronensaft blanchieren, anschließend vierteln und mit Seeteufelmedaillons und Jakobsmuschelfleisch abwechselnd auf einen Spieß ziehen.

Für das Risotto Zwiebel, Paprikawürfel und Sojabohnen in Olivenöl anschwitzen. Risottoreis dazugeben, jetzt mit Curry bestäuben und mit Weißwein ablöschen. Wahlweise mit Kalbs- oder Gemüsefond aufgefüllt unter ständigem Rühren garen.

Wenn der Reis servierfertig ist frisch gehobelten Parmesan und Butter unterziehen, den Spieß anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Auf dem cremigen Risotto anrichten und mit einer kräftigen braunen Grundjus beträufeln.

Kompott von Ananas und Mango mit Eispastete auf dem Schokoladenstrich

Ananas und Mangofleisch fein würfeln , in einer Pfanne leicht mit Zucker karamellisieren und mit etwas Mangopüree auffüllen.

Kuvertüre verflüssigen, mit einem Pinsel einen dicken Schokoladenstrich auf einem Teller ziehen und das Mango/Ananaskompott und die Eispastete darauf drapieren.

Mit Minze garniert servieren.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!