



DER

**PARTYSERVICE**

MIT **BISS**

## **Bruchsaler Kulinarium am 15. Januar 2014**

### **Thema: Schalen- und Krustentiere**

**Austern mit Sc. Hollandaise gratiniert  
und gegrillte Black Tiger mit kleinem Salatbouquet**

\*\*

**Risotto von Vongole und Miesmuscheln  
mit Gemüsewürfel, Zuckerschoten, Tomaten  
und frischem Parmesan**

\*\*

**Hummerflan mit Kaviar/Trüffelsabayone  
und Kartoffel-, Karotten- und Zucchini-perlen**

\*\*

**Ricottatörtchen mit Schokoraspe**

#### **Austern mit Sc. Hollandaise gratiniert und gegrillte Black Tiger mit kleinem Salatbouquet**

Austern öffnen und das darin enthaltene Wasser auffangen und durch ein Sieb gießen. Das Austernfleisch vom verbliebenen Muskel lösen und in die Mitte der Schale schieben. Für die Hollandaise Eigelbe mit Weißwein und dem aufgefangenen Muschelwasser im Wasserbad schaumig schlagen und mit geklärter Butter binden. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Hollandaise über die rohe Muschel geben und im Backofen bei Oberhitze oder in einem Salamander gratinieren. Die Black Tiger mit etwas Knoblauch, Zitronensaft, Salz und Pfeffer marinieren, abtropfen lassen und in Olivenöl bei mäßiger Hitze braten. Muscheln und Garnelen auf einen Teller drapieren und mit einem gemischten Blattsalat servieren.

#### **Risotto von Vongole und Miesmuscheln mit Gemüsewürfel, Zuckerschoten, Tomaten und frischem Parmesan**

Die Muscheln waschen und in einem Sud von Wasser, Weißwein, Wermut, Lorbeer, Thymian, Rosmarin, Oregano, Wacholder, Karotten, Sellerie und Lauch - mit Salz abgeschmeckt - kochen bis sie sich geöffnet haben. Anschließend herausnehmen und das Muschelfleisch auslösen.

Dann Schalotten, fein gewürfelt, in Butter und Olivenöl glasig dünsten und Würfel von Karotten, Sellerie und Lauch hinzufügen. Rundkornreis dazugeben, alles glasig dünsten und mit dem passierten Muschelsud nach und nach ablöschen. Kurz bevor der Reis gar ist Streifen von Kaiserschoten, Tomatenfleischwürfel, das Muschelfleisch, Butter und frisch geriebenen Parmesan unterheben. Mit frischen Kräutern garniert servieren.

### **Hummerflan mit Kaviar/Trüffelsabayone und Kartoffel-, Karotten- und Zucchini-perlen**

Hummer in einem kochenden Sud wie oben töten und dann bei schwacher Hitze garziehen. Anschließend Schwanzfleisch und das Fleisch der Beine ausbrechen. Mit dem Fleisch des Schwanzes ein ausgebuttertes kleines Auflaufförmchen auslegen. Das Fleisch der Beine unter blanchierten Blattspinat mischen, der mit Knoblauch, Salz, Pfeffer, Sesam, Chili, Ingwer, Koriander, Paprika und etwas Orangenschale abgeschmeckt wurde. Den Blattspinat nun auf die Schwanzstück verteilen und mit wenig Royal ( 1:1 Sahne und Ei ), die wegen der intensiven Gewürze im Spinat nur leicht gewürzt wird, in das Förmchen einfüllen, so dass der Blattspinat bedeckt ist. Das Ganze im Backofen im Wasserbad bei ca. 100°C 35 – 40 min stocken lassen. Kartoffeln, Karotten und Zucchini mit einem Parisienne ausstechen und separat entsprechend ihrer Garzeiten blanchieren. Für die Sabayone Eigelbe mit Weißwein, etwas Blanchierfond des Hummers und etwas Trüffelöl im Wasserbad aufschlagen. Leicht salzen und mit Zitronenpfeffer würzen. Kaviar kurz vor dem Servieren vorsichtig unterheben.

Die vorblanchierten Gemüse und Kartoffeln kurz in Butter schwenken. In die Mitte des Tellers den Flan stürzen, mit den Kartoffeln und Gemüse umlegen und mit der Sabayone nappieren.

### **Ricottatörtchen mit Schokoraspel**

Biskuit vorbereiten und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. 800 g Ricotta, „Läuterzucker“ ( gekocht aus 1/8 l Kaffee und 300 g Zucker ), gehackte Pistazien, Schokoraspel, Maraschino, gebrannte gehackte Mandeln und Vanillemark vermengen. Abwechselnd den Biskuit, der mit Maraschino beträufelt wurde, und die Ricotta-masse in ein oben und unten offenes Förmchen schichten, mit dem Biskuit anfangen, mit Ricottamasse abschließen. Kalt stellen bis die Masse fest ist. Zum Anrichten das Törtchen aus der Form lösen und mit gebrannten Mandelplättchen, Kakaopulver und Minze dekorieren.

***Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen!***

