



DER PARTYSERVICE MIT BISS

Kulinarium am 16. + 17. September.2015

Urlaubsnachgeschmack „Spanien“

Gefüllte Tintenfischtuben
Rotbarbe in Marinade von gebratenen Steinpilzen und Zitrone
Gebratene Garnelen und Artischocken
Hackfleischbällchen in Tomaten geschmort
Chorizosalat
Weiße Böhnchen und halb getrocknete Tomaten in Joghurt

**

Paella

**

Creme Catalan

Gefüllte Tintenfischtuben

Tintenfischtuben innen und außen waschen und mit einer Mischung aus vorblanchiertem Reis, Tomatenfleischwürfeln, gehackter Blatt Petersilie, Knoblauch, Salz und Pfeffer und Kapern füllen.

Mit einem Zahnstocher verschließen, in Olivenöl scharf anbraten und im Ofen mit Thymian und Salbei schmoren lassen.

Rotbarbe in Marinade von gebratenen Steinpilzen und Zitrone

Rotbarben ausnehmen, innen auswaschen und rundherum mit Salz, Pfeffer und Paprika edelsüß würzen.

Auf einem gefetteten Backblech bei 190 °C Umluft im Backofen braten und in eine Kasserolle einsetzen.

Als Marinade Zwiebel, Knoblauch und Steinpilze scharf anbraten und mit etwas Zitronensaft ablöschen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und über den eingesetzten Fisch geben.

Gebratene Garnelen und Artischocken

Garnelen und Artischocken in heißem Olivenöl scharf anbraten, mit frischen Tomatenfleischwürfeln vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hackfleischbällchen in Tomaten geschmort

Gemischtes Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Muskat, Senf und Knoblauch abschmecken und mit etwas Semmelbrösel und Vollei binden.

Kleine Kügelchen formen, die angebraten werden.

Die fertigen Kügelchen in eine heiße Pfanne geben und mit passierten Tomaten, reichlich gehackter Petersilie und gehacktem Rosmarin, mit Salz und Pfeffer gewürzt, schwenken.

Chorizosalat

Chorizowurst klein schneiden, Paprika, Äpfel, Zwiebel in ebenso große Stücke schneiden. Alles vermengen und mit Salz und Chilipfeffer abschmecken, mit Sherryessig und Olivenöl anmachen.

Weißer Böhnchen und halb getrocknete Tomaten in Joghurt

Joghurt mit Zitronensaft säuern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gezupften Oregano, weiße Böhnchen und halb getrocknete Tomaten unterheben .

Paella

Zwiebel, Knoblauch, Fleisch und Fisch nach Wahl in der Paellapfanne anbraten.

Jetzt Gemüse wie z.B. Champignons, Paprika, Staudensellerie, Sojabohnenkerne hinzugeben und mitbraten.

Paellareis hinzufügen.

Mit Safranfäden bestreuen und mit einem vorbereiteten Gemüsefond nach und nach unter ständigem Rühren auffüllen.

Je nach Geschmack des Fonds mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Wenn der Reis gar ist, die Paella mit Zitronen und vorblanchierten Miesmuscheln belegen und sofort servieren.

Crème Catalane

2/3 Sahne und 1/3 Vollei mischen und mit Zucker und frischer Vanille abschmecken.

Abgedeckt im Wasserbad bei ca. 90 °C 40 min garziehen.

Mit Karamellsoße servieren.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!