



DER PARTYSERVICE MIT BISS

Kulinarium

am 19. Oktober 2016

Slawische Küche

Pelmeni im Waldpilzsud

**

Salat von Auberginen, Weißen Bohnen
und Tomaten
mit gebratenem Zander

**

Hähnchenteile „Slawische Art“
mit Pura
und frittiertem Paprikagemüse

**

Süße Pfannenblinis
mit Himbeerragout
und gesüßter Creme fraiche

Pelmeni im Waldpilzsud

Pelmenis sind kleine Teigtaschen, die mit Hackfleisch, das mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und rohen Zwiebeln, sowie gehackter Petersilie gewürzt wurde, gefüllt sind. Die Ausformung der Pelmenis ist je nach Zubereitungsregion verschieden. So können sie z.B. als Halbmonde oder Säckchen geformt werden.

Für den Waldpilzsud Pilze in Butter anbraten, Karotten-, Sellerie- und Lauchwürfel dazugeben und mit einem kräftigen Fleischsud auffüllen.

Die Pelmeni in separatem Salzwasser garen und als Einlage in die Suppe geben.

Salat von Auberginen, Weißen Bohnen und Tomaten, mit gebratenem Zander

Weißer getrocknete Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen und garkochen. Auberginenwürfel mit Zwiebelwürfel in Olivenöl scharf anbraten, dann die Bohnen und halbierte Kirschtomaten dazugeben.

Anschließend mit pürierten Tomaten, die mit Knoblauch, Salz, Pfeffer, Oregano und Basilikum abgeschmeckt sind, auffüllen und alles gemeinsam kurz aufkochen.

Währenddessen Zanderfilet mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen, in einer Mischung aus Mehl und Stärke wenden und in der Pfanne anbraten.

Den Zander auf das fertige Gemüse setzen und mit Koriander dekoriert servieren.

Hähnchenteile „Slawische Art“ mit Pura und frittiertem Paprikagemüse

Hähnchen in seine Teile zerlegen und mit Salz, Pfeffer und Paprika edelsüß würzen. Die Teile in einer Pfanne goldbraun anbraten und auf eine mit Wurzelgemüsen (Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebel und Knoblauchzehen) ausgelegte tiefere Backform verteilen.

Im Backofen bei 180°C Umluft Hähnchen und Gemüse garschmoren und dabei immer wieder mit Bier übergießen.

Wenn das Gemüse und das Hähnchen fertig sind, das Geflügel warmsetzen und aus den Gemüsen und dem entstandenen Sud eine Soße ziehen, die zum Schluss mitsamt den Gemüsen fein püriert wird.

Eingeweichte getrocknete Pflaumen in die Soße unterheben und zusammen mit dem Hähnchen servieren

Das Gericht mit Senfsaat und gerösteten Pinienkernen vollenden.

Dazu passt Pura und ein am Tag vorher mariniertes Paprikagemüse.

Hierfür Rote Paprika in grobe Würfel schneiden und diese zusammen mit roten Zwiebelstreifen frittieren.

Gesalzene eingelegte Kapern, gehackte Petersilie, Chili und Lorbeerblätter dazugeben und das Ganze mit Balsamessig marinieren.

Süße Pfannenblinis mit Himbeerragout und gesüßter Creme fraiche

Für die Blinis einen Teig aus 125 g Buchweizenmehl, 75 g Mehl, 3 Eßl. Honig, 1 Prise Salz, 1 Ei, 2 Eßl. warmes Wasser und 20 g Hefe herstellen und ca. 2 Std. gehen lassen.

Creme fraiche mit Puderzucker, Vanille und Schnaps abschmecken und gut verrühren. Die Creme fraiche sollte anschließend nochmals längere Zeit kaltgestellt werden, so dass sie ihre ursprüngliche Festigkeit wieder erlangt.

Eine Schale Himbeeren teilen, die Hälfte mit Puderzucker pürieren, anschließend die 2. Hälfte vorsichtig unterheben.

Nun den Bliniteig in Öl zu kleinen Plätzchen ausbacken und zusammen mit den Himbeeren und der gesüßten Creme fraiche servieren.