



Württembergische Straße 119
76646 Bruchsal

Telefon 0 72 51/8 11 11
Telefax 0 72 51/8 66 66

E-mail: Schmitt-Bruchsal@t-online.de
Internet: www.Schmitt-Partyservice.de

Kulinarium am 21.03.2018

Schalen- und Krustentiere

Jakobsmuschel
mit Gamba und Artischocke am Spieß

**

Venus- und Miesmuscheln mit Fagiolini
mit Kapern, Jalapenos, Tomatenfleischwürfeln,
Paprikawürfeln, Knoblauch und Zwiebeln

**

Hummer
auf Kartoffel/Selleriemus
mit grünem Spargel
und gebratenem Steinchampignon

**

Birne im Filouteig
auf Weinschaum

Jakobsmuschel mit Gamba und Artischocke am Spieß

Ausgelöste frische Jakobsmuschel und eine geschälte entdärmt frische Gamba mit einer vorblanchierten Artischockenhälfte auf einen Spieß ziehen und mit Sesam, Chili und Meersalz würzen.

Für die Soße Hummerkarkassen (Hauptgang) in Hummerbutter anschwitzen und mit Cognac kurz flambieren, mit Weißwein und Wermut ablöschen.

Fischfond dazugeben und die Karkassen auskochen lassen.

Süße Sahne hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas Stärke binden.

Zum Anrichten den Spieß in der Pfanne oder bei sehr hoher Temperatur im Backofen braten und auf der Soße anrichten.

Mit einem kleinen Salatbouquet garniert servieren.

Venus- und Miesmuscheln mit Fagiolini mit Kapern, Jalapenos, Tomatenfleischwürfeln, Paprikawürfeln, Knoblauch und Zwiebeln

Venus- und Miesmuscheln in einem gut gewürzten Sud solange blanchieren bis sie sich geöffnet haben.

Fagiolini mit Biss vorgaren.

Nun in einer Pfanne obengenannte Zutaten in Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit passierten Tomaten aus der Dose auffüllen.

Ein wenig des entstandenen Muschelsuds sowie Kräuter wie z.B. Oregano und Basilikum hinzufügen.

Nun die Fagiolini und die vorbereiteten Muscheln in der entstandenen Soße durchschwenken und gleich servieren.

Hummer auf Kartoffel/Selleriemus mit grünem Spargel und gebratenem Steinchampignon

Hummer in einem Sud aus Wasser, etwas Zitronensaft, Salz, Chilischote, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren aufkochen.

Anschließend ca. 6 min ziehen lassen.

Den Hummer herausnehmen und abkühlen lassen.

Jetzt das Hummerfleisch aus Schwanz, Zangen und Gelenken auslösen.

Für das Kartoffel/Selleriepüree mehlig kochende Kartoffeln und Sellerie in Salzwasser weich kochen. Anschließend das Wasser abgießen, Kartoffel und Sellerie ausdämpfen und dann mit etwas Creme fraiche mit dem Mixstab pürieren.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Ganz zum Schluss kurz vor dem Anrichten etwas Butter einarbeiten.

Jetzt das ausgelöste Hummerfleisch in wenig Butter und etwas Fischfond bzw. Muschelsud erwärmen und auf dem vorbereiteten Püree anrichten.

Mit grünem Spargel und einem gebratenen Steinchampignon servieren.

Birne im Filouteig auf Weinschaum

Birnen schälen, entkernen und raspeln.

Mit wenig Zucker frischem Vanillemark und Williams marinieren.

In Filouteig einpacken und in heißem Fett ausbacken.

Für den Weinschaum Eigelbe mit Zucker, Weißwein und etwas Williams in eine Metallschüssel geben und über einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen schaumig rühren.

Die Soße in einen Teller geben und das Birnenpäckchen daraufsetzen.