



DER PARTYSERVICE MIT BISS

Bruchsaler Kulinarium am 21. Mai 2014

Spanferkelschmaus

Rücken vom Spanferkel,
kurz gebraten,
auf Pot au feu von Gemüse
und frischen Kräutern

**

Ragout von der Spanferkelschulter in Rotwein
mit gebratenem Grünen Spargel
und Parmesan

**

Gegrillte Spanferkelkeule
mit Salat von Kartoffeln, Rucola, Tomaten,
Gurken und Radieschen und Jus

**

Salat von Erdbeeren und Mango
mit gesüßter Creme fraiche
und Erdbeer/Mangoeis

Rücken vom Spanferkel, kurz gebraten, auf Pot au feu von Gemüse und frischen Kräutern

Spanferkelrücken auslösen und mit einem Messer kleine Taschen in den Rücken schneiden, mit Thymian, Rosmarin und Knoblauchzehen füllen.

Den Rücken mit Salz, Pfeffer und Paprika edelsüß würzen und in der Pfanne beidseitig anbraten.

Anschließend bei 120°C Umluft im Backofen garziehen.

Währenddessen Zwiebel, Karotten, Fenchel, Weißkraut und Champignons mit etwas Thymian und Rosmarin in Olivenöl anschwitzen, leicht Farbe nehmen lassen und mit Weißwein und Kalbsfond ablöschen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt garen.

Das Pot au feu in einen tiefen Teller geben und den Spanferkelrücken dünn geschnitten darauf anrichten.

Mit Brot servieren.

Ragout von der Spanferkelschulter in Rotwein mit gebratenem Grünen Spargel und Parmesan

Spanferkelschulter auslösen und das Fleisch von der Schwarte lösen.

In grobe Ragoutwürfel schneiden und in Sonnenblumenöl scharf anbraten bis das Fleisch Farbe genommen hat, mit Tomatenmark tomatisieren.

Anschließend Staudensellerie, Paprika, Zwiebel und Frühlingszwiebeln, sowie Oregano und Salbei hinzufügen, mit Rotwein ablöschen und zugedeckt im eigenen Saft schmoren lassen. Wenn nötig etwas Kalbs- oder Gemüsefond hinzugeben.

Mit Salz und Chili würzen, den Sud des Ragouts zum Schluss leicht mit Stärke binden und zusammen mit Tagliatelle und gebratenem Grünen Spargel anrichten.

Lecker: Mit Parmesan bestreut servieren !

Gegrillte Spanferkelkeule mit Salat von Kartoffeln, Rucola, Tomaten, Gurken und Radieschen und Jus

Spanferkelkeule mit Salz, Pfeffer und Paprika edelsüß und etwas Sonnenblumenöl kräftig einreiben und im Ofen knusprig garen.

Währenddessen ein Kartoffelsalat aus gekochten, festkochenden Kartoffeln, klein geschnittenem Rucola, Tomaten-, Gurken- und Radieschenwürfeln zubereiten.

Gewürzt wird der Kartoffelsalat mit Zwiebeln und Knoblauch, die in einer Mischung aus Brühe, Olivenöl und Weißweinessig gekocht wurden.

Frisch gehackte Kräuter nach Gusto unterheben.

Mit einer kräftigen Jus anrichten und servieren.

Salat von Erdbeeren und Mango mit gesüßter Creme fraiche und Erdbeer-/Mangoeis

Erdbeeren und Mango grob würfeln und mit Zucker und etwas Grand Marnier marinieren. Zwei Teile Creme fraiche und ein Teil Joghurt mit Puderzucker süßen und mit Grand Marnier abschmecken.

Die Früchte in einen tiefen Teller geben, mit der Creme fraiche großzügig bedecken und mit Eis und Minze servieren.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!