



DER PARTYSERVICE MIT BISS

Kulinarium am 21. Oktober 2015

Herbstliches aus Tirol + Schweiz

Apfel/Mangold-Tarte
mit Zwiebeln und Creme fraiche
Streifen vom römischen Salat
**

Kartoffelknödel mit Spinat,
frischen Kräutern und Parmesan
frisch aus dem Sud
mit gebratener Blutwurst
**

Rehrücken mit Steinpilzpolenta
und Maronen/Wirsinggemüse
**

Rotweinbirne
mit Aprikosenpüree und Walnusseis

Apfel/Mangold-Tarte mit Zwiebeln und Creme fraiche Streifen vom römischen Salat

Die Mangoldblätter abtrennen, waschen, die weißen Strünke herausschneiden und das übrig gebliebene Grün in mundgerechte Stücke schneiden.

Apfel und Zwiebel in Scheiben schneiden.

Blätterteig auf dem Backblech ausbringen, mit Creme fraiche , gewürzt mit Salz, Pfeffer und Muskat, bestreichen und mit dem geschnittenen Apfel, dem geputzten Mangold und den Zwiebeln belegen und fertig backen.

Dazu passen Streifen vom Römersalat, der unter anderem mit Knoblauch und Zitrone gewürzt ist.

Kartoffelknödel mit Spinat, frischen Kräutern und Parmesan frisch aus dem Sud mit gebratener Blutwurst

Mehlige Kartoffeln weich kochen und ausdämpfen und abkühlen lassen.

Durch eine Spätzlepresse drücken, mit Salz, weißem Pfeffer und Muskat abschmecken, gehackten blanchierten Blattspinat und geriebenen Parmesan unterheben und mit Ei, Mehl und Stärke binden.

Kleine Klößchen formen, die in siedendem Salzwasser gegart werden.

Blutwurst in Scheiben schneiden, kurz scharf anbraten und zusammen mit den frisch blanchierten Knödelchen, die nochmals mit Parmesan bestreut werden, servieren.

Rehrücken mit Steinpilzpolenta und Maronen/Wirsinggemüse

Rehrücken auslösen und die Silberhaut abziehen.

Mit den Knochen, den Parüren und klassischem Soßengemüse eine Soße kochen.

Den Rehrücken mit Salz, Pfeffer und Paprika edelsüß würzen, in der Pfanne scharf anbraten und bei ca. 70°C im Backofen garziehen.

Währenddessen klein geschnittene frische Steinpilze mit Zwiebelwürfel in Butter anschwitzen, das Polentamehl hinzufügen und mit Gemüsebrühe aufgefüllt garen.

Mit Salz, Pfeffer, Muskat und frisch gerebeltem Thymian abschmecken.

Als Beilage servieren wir in Butter geschwenkten, vorblanchierten Wirsing und vorgekochte geschälte Maronen, die leicht mit süßer Sahne gerahmt werden.

Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Rotweibirne mit Aprikosenpüree und Walnusseis

Zucker karamellisieren und mit reichlich Rotwein ablöschen.

Mit Honig und frischer Vanille würzen.

Geschälte halbierte und entkernte Birnen in den Sud geben und leicht siedend darin garziehen.

Aprikosen entkernen und mit Zucker aufkochen.

Mit etwas Marillenschnaps abschmecken.

Die weich gekochte Masse pürieren und durch ein Sieb streichen.

Die Birnen fächern, auf einen Teller geben, die Marillensoße daneben anrichten und mit Walnusseis servieren.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!