



DER PARTYSERVICE MIT BISS

Kulinarium am 12. November 2014

Kulinarische Reise durch Deutschland

Schleswig Holstein

Sylter Muschelsuppe

mit Paprika, Tomatenmark, Wurzelgemüse, Creme fraiche und Dill mit Knoblauchcrouton

Baden-Württemberg

Bietigheimer Laubfrösche

auf Gemüse/Linsensalat

Berlin

Schnitzel "Holstein"

Kalbschnitzel mit Eier, Kartoffeln, Ölsardinen, sauer eingelegte Gemüse, Rote Beete, Sardellenfilet und Zitronen

Hessen

Apfelauflauf mit Apfel/Birnenschaum

Schleswig Holstein

Sylter Muschelsuppe mit Paprika, Tomatenmark, Wurzelgemüse
Creme fraiche und Dill mit Knoblauchcroutons

Frische Muscheln in einem Sud aus Karotten, Sellerie und Lauch, Nelken, Lorbeer, Wacholder und Zwiebeln, der kräftig abgeschmeckt ist, solange köcheln bis sie offen sind. Die Muscheln aus dem Sud ausstechen und das Muschelfleisch auslösen.

Anschließend in etwas Butter und Öl Würfel von Karotten, Knoblauch, Zwiebeln, Staudensellerie, Lauch, Fenchel, und Paprika anschwitzen und mit Tomatenmark tomatisieren.

Mit dem passierten Sud der Muscheln auffüllen und solange köcheln lassen bis die Gemüse gar sind. Das Muschelfleisch hinzufügen und die Suppe mit einem Knoblauchcrouton und einem Klecks Creme fraiche, mit Dill belegt, servieren.

Baden-Württemberg –

Bietigheimer Laubfrösche auf Gemüse/Linsensalat

Großblättrigen Blattspinat putzen, waschen und ganz kurz in kochendem Wasser blanchieren, sofort unter fließendem kaltem Wasser abschrecken.

Aus Scheiben von trockenen Brezeln und Brötchen, angeschwitztem Speck, Schinkenwurst und Zwiebelwürfeln, Eiern, Salz, Pfeffer und Muskat, frisch geschnittenem Schnittlauch und gehackter Petersilie, Vollei und lauwarmer Milch einen Kloßteig zubereiten.

Nachdem der Kloßteig durchgezogen ist, die Spinatblätter ausbreiten, mit dem Kloßteig belegen und zu kleinen Röllchen rollen. In einer gefetteten Kasserolle eingesetzt und mit etwas kräftiger Rinderbrühe angegossen, abgedeckt im Backofen garen (ca. 40 min bei 160° C Umluft).

Währenddessen grüne und rote Linsen entsprechend ihrer Garzeit gar kochen, anschließend in einem Sieb die ausgekochte Stärke kurz abspülen.

Blanchierte Würfel von Karotten, Sellerie und Lauch hinzugeben und den Salat mit Knoblauch, Senf, Honig, Salz, Pfeffer, Chili, Sherryessig, Holunderessig, Kürbiskernöl, Walnussöl und Olivenöl abschmecken.

Den Salat in die Mitte eines Tellers portionieren, ein Laubfrösche aufsetzen und mit einer kräftigen braunen Jus umgießen.

Berlin - Schnitzel “Holstein”

Kalbschnitzel mit Eier, Kartoffeln, Ölsardinen, sauer eingelegte Gemüse, Rote Beete, Sardellenfilet und Zitronen

Das Schnitzel à la Holstein trägt seinen Namen nicht - wie man meinen könnte -aufgrund seiner Herkunft, sondern wurde nach Friedrich von Holstein, einer grauen Eminenz der Bismarck-Ära, benannt. Für das Schnitzel Holstein ein Kalbsteak beidseitig anbraten, mit Salz, Pfeffer und Paprika edelsüß würzen und im Backofen heiß setzen.

Währenddessen Toastscheiben rösten und Spiegeleier braten.

Auf den Toast Ölsardinen und Räucherlachs drapieren.

Als Beilagen zum Kalbsteak karamellierte Rote Beete, gebratene Salzkartoffelchen, eingelegte saure Gemüse und Sardellenfilets reichen.

Alles schön auf einen Teller anrichten und servieren.

Dieses Gericht entstand, da die umtriebige Eminenz es eilig hatte und mit der Vorspeise gleich das Hauptgericht orderte. Die beiden Gänge wurden exquisit zu einem einzigen üppigen Schlemmermahl kombiniert und zukünftig im „Borchardt“ als das Schnitzel à la Holstein serviert.

Hessen - Apfelauflauf mit Apfel/Birnenschaum

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Mit gemahlene Haselnüssen, gehackten Walnusskernen, Zucker, Vanillezucker und etwas Zitrone marinieren. Anschließend in gefettete Auflaufförmchen einfüllen.

Aus 1:1 Quark und Vollei, in das ein wenig Stärke eingesiebt wurde und ebenso mit etwas Zucker und Vanille abgeschmeckt wurde, eine Creme bereiten, die über die Apfelstückchen verteilt wird.

Im Backofen bei 170°C Umluft ca. 25 min backen, bzw. stocken lassen, anschließend aus dem Förmchen nehmen und mit einer Sabayone aus Eigelben, Zucker und einem spritzigen weinhaltigen Cocktail aus Birnen und Äpfeln servieren.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!