



DER

PARTYSERVICE

MIT **BISS**

Kulinarium am 23. März 2017

Klassiker der europäischen Küche

Borschtsch (Ukraine)

**

Börek mit Schafskäse gefüllt (Türkei)

Zucchini-Küchle mit Zaziki (Griechenland)

Schneckenragout auf Baguette (Frankreich)

Graved Lachs (Finnland)

Rinder-Carpaccio (Italien)

**

Boeuf Stroganoff (Russland)

mit Rösti (Schweiz)

Gemüsebouquet

**

Käsekuchen im Glas mit Roter Grütze

Deutschland

Borschtsch - Ukraine

Für den Borschtsch mageres Rindfleisch mit Mirepoix, Lorbeer, Wacholderbeeren, Nelken, Salz und Chilischoten langsam garziehen.

Karotten, Rote Bete, Petersilienwurzel, Zwiebel, Weißkohl, Knoblauchzehen und festkochende Kartoffeln grob würfeln.

Butterschmalz in einem Topf zergehen lassen.

Durchwachsenen Speck in Würfel geschnitten darin auslassen.

Die vorbereiteten Gemüse hinzufügen.

Mit wenig Zucker karamellisieren und mit etwas Weißweinessig ablöschen. Jetzt mit der durchpassierten Brühe des Rindfleisches auffüllen und mit Piment und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Wenn die Gemüse gar sind, grob geschnittene Tomatenwürfel, gehackte Blatt Petersilie und das in Würfel geschnittene Rindfleisch hinzugeben.

Die Suppe mit einem Klecks saurer Sahne garniert servieren.

Börek mit Schafskäse gefüllt - Türkei

Schafskäse zerbröseln und mit etwas blanchiertem, gehacktem Blattspinat vermengen.

Knoblauchpaste und gehackte Blatt Petersilie sowie etwas frisch geriebene Muskatnuss hinzufügen.

Die vorbereitete Füllung in Yufkateig einrollen und im schwimmendem Fett ausbacken.

Zucchiniküchle mit Zaziki - Griechenland

Zucchini und Muskatkürbis fein reiben und mit etwas Magerquark und Vollei, abgeschmeckt mit Salz, Pfeffer und Muskat vermengen.

Die Masse etwas ausdrücken und in Öl und Butter ausbacken.

Für das Zaziki 10% igen Joghurt mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Knoblauch würzen und frisch geriebene Gurkenstreifen unterheben.

Schneckenragout auf Baguette - Frankreich

Für das Schneckenragout Zwiebeln und Knoblauch in wenig Olivenöl anschwitzen, Schnecken aus der Dose gut abspülen, trocknen und zu Zwiebel und Knoblauch hinzugeben.

Mit frisch gemahlenem grobem Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und mit Kräuterbutter in der Pfanne schwenken.

Auf leicht geröstetem Baguette anrichten.

Graved Lachs - Finnland

Lachs filetieren, enthäuten und entgräten.

Die Filets mit Salz, Zitronenpfeffer, Koriander, frisch geschnittenem Dill und Zucker würzen und sehr eng in Klarsichtfolie einpacken.

2 - 3 Tage durchziehen lassen.

Rinder-Carpaccio - Italien

Das Mittelstück eines Rinderfilets, von Fett und Sehnen befreit, mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, Barbecuekräutern, Oregano, und Basilikum würzen und eng in Klarsichtfolie einrollen.

Ebenso wie den Fisch 2 - 3 Tage marinieren.

Alle Bestandteile der Vorspeise auf einen Teller drapieren und mit einem kleinen Salatbouquet servieren.

Boeuf Stroganoff Russland mit Rösti - Schweiz, Gemüsebouquet

Für das Boeuf Stroganoff die Rinderfiletköpfe des vom Carpaccio übrig gebliebenen Rinderfilets grob würfeln und in einer Pfanne in wenig Öl scharf anbraten. Das Fleisch noch rosa aus der Pfanne nehmen und in der ungesäuberten Pfanne feingeschnittene Zwiebel und Champignons in Scheiben geschnitten anbraten.

Kleingeschnittene Essiggurken und Senf dazugeben.

Jetzt mit Wodka und Rotwein ablöschen.

Süße Sahne hinzufügen und etwas einkochen lassen.

Nun mit einer vorbereiteten braunen Grundsoße auffüllen, einmal gut durchkochen und zum Servieren die Rinderfiletwürfel nur nochmal kurz darin erhitzen.

Für das Schweizer Rösti vorwiegend festkochende Kartoffeln, kochen, schälen und nach dem Erkalten mit einer groben Reibe zerkleinern.

Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zu kleinen Küchle geformt in Öl und Butter ausbacken.

Mit Gemüse nach Wahl anrichten und servieren.

Käsekuchen im Glas mit Roter Grütze - Deutschland

Für die Rote Grütze Kirschsafft mit Rotwein, Kirschwasser, etwas Zimt und Zucker, sowie Vanillemark aufkochen und mit Stärke leicht abbinden.

Vom Herd nehmen und nach leichtem Abkühlen Beeren nach Wahl unterheben.

Für den Käsekuchen im Glas kleine feuerfeste Gläschen ausfetten, eine Masse aus untenstehenden Zutaten einfüllen und ca. 20 min bei 180°C Umluft im Backofen backen.

Das Gläschen nicht zu voll mit der Masse füllen, da diese beim Backen noch aufgeht. Noch lauwarm mit der Roten Grütze bedecken und servieren.

Rezept Käsekuchen (für 1 Springform)

3 Eier (Größe L), 125 g Margarine, 2 Päckchen Vanillezucker, $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver, 180 g Zucker, 4 Esslöffel Gries (gehäuft),

1 kg Magerquark