



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 24. Januar 2018

Fluss und Meer

Klare Fischsuppe
mit Gemüse, Koriander und Dill
mit Medaillon von Babysteinbutt und Forelle

**

Wolfsbarschstreifen im Ausbackteig
mit Knoblauchmayonnaise
und Feldsalat

**

Kalmartuben gefüllt mit Zucchini, Auberginen, Champignons,
Paprika, Tomatenfleischwürfeln und roten Zwiebeln
in der Folie gebacken auf Blattspinat
mit Kartoffel / Zucchinigemüse und warmer Vinaigrette

**

Biskuitauflauf mit Himbeeren und Heidelbeeren
mit Erdbeerpüree

Klare Fischsuppe mit Gemüse, Koriander und Dill mit Medaillon von Babysteinknorpel und Forelle

Abschnitte der im Menü verwendeten Fische mit grob geschnittenen Karotten, Sellerie und Lauch mit Wasser ansetzen und mit Salz, Chilischoten, Nelken, Lorbeerblättern, Wacholderbeeren würzen.

Abschnitte von Dill und Korianderstielen hinzufügen.

Vorsichtig aufstocken und ca. 2 Std. simmern lassen.

Enthäutete und entgrätete Filets von der Forelle und Babysteinknorpel mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Zitronensaft säuern.

Nun die Steinbuttfillets mit einer Lachsfarce, die aus Lachsabschnitten, süßer Sahne, Vollei, Salz, Pfeffer und Muskat hergestellt wurde, bestreichen und die Forellenfilets darauflegen.

Auf ein tiefes Backblech setzen und mit etwas Weißwein und Wermut angegossen im Backofen pochieren.

Zur Vollendung der Suppe feingeschnittene Karotten, Sellerie- und Lauchwürfelchen in Olivenöl anschwitzen und mit Tomatenmark leicht tomatisieren.

Mit etwas Wermut und Weißwein ablöschen und mit dem vorbereiteten Fischfond, der durch ein Sieb passiert wurde, auffüllen.

Solange köcheln lassen bis das Gemüse gar ist.

Nun die pochierten Fischmedaillons in einen tiefen Teller setzen und mit der fertigen Fischsuppe übergießen. Mit Korianderblättern und Dillzweigen dekoriert servieren.

Wolfsbarschstreifen im Ausbackteig mit Knoblauchmayonnaise und Feldsalat

Wolfsbarsch filetieren, Gräten ziehen und enthäuten.

Mit Salz, Pfeffer und wenig Zitronensaft würzen.

Aus Mehl und Stärke zu gleichen Teilen und Weißwein einen zähen Ausbackteig anrühren, der mit Salz und Zitronenpfeffer gewürzt wird.

Die marinierten Wolfsbarschstreifen vorsichtig in Mehl wenden, durch den Ausbackteig ziehen und langsam in heißes Öl gleiten lassen.

Für die Knoblauchmayonnaise 2 Eigelbe und ein Kaffeelöffel Senf mit Olivenöl solange aufrühren bis eine emulgierte Soße entstanden ist, die mit Pfeffer aus der Mühle und püriertem Knoblauch abgeschmeckt wird.

Mit einem Salat nach Wahl anrichten und servieren.

Kalmartuben gefüllt mit Zucchini, Auberginen, Paprika, Tomatenfleisch- würfeln und roten Zwiebeln in der Folie gebacken auf Blattspinat mit Kartoffel / Zucchini-Gemüse und warmer Vinaigrette

Kalmare wässern, trocken legen und den Kopf entfernen.

Fein geschnittene Gemüse wie oben beschrieben in heißem Olivenöl scharf anbraten, kurz durchschwenken und anschließend mit Salz, Pfeffer und etwas Oregano würzen.

Die etwas abgekühlte Gemüsemasse in die Tuben einfüllen.

Die Tuben nun auch von außen mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit reichlich Olivenöl in Alufolie verpacken. Bei 180°C ca. 20 – 30 min im Backofen garen.

Währenddessen Kartoffel und Zucchini entsprechend ihrer Garzeiten in Salzwasser blanchieren (die Zucchini sollten noch einen kräftigen Biss haben).

Blattspinat putzen, waschen und ebenfalls kurz blanchieren.

Vor dem Anrichten wird der Blattspinat mit etwas Knoblauch, Butter und Fischfond angeschwenkt und die Kartoffeln zusammen mit den Zucchini in Olivenöl erhitzt und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Für die warme Vinaigrette verwendet man die gleichen Zutaten wie für die Füllung, gibt aber noch etwas feingeschnittene Oliven und Kapern hinzu.
Ebenso anschwitzen wie die Füllung, dann mit etwas Zitronensaft, Olivenöl und Walnussöl ablöschen.
Fein geschnittenen Schnittlauch hinzufügen und alles zusammen mit dem ausgepackten Calmar anrichten.

Biskuitauflauf mit Himbeeren und Heidelbeeren mit Erdbeerpüree

Ein Auflaufförmchen mit Öl gut einfetten und mit einem vorbereiteten dünn geschnittenen Biskuit auslegen.

Himbeeren und Heidelbeeren mit etwas zerbröseltem Biskuit mischen und auf den Biskuit verteilen.

Nun eine vorbereitete Royal, die aus 1:1 Sahne und Vollei besteht und mit Puderzucker und frischer Vanille abgeschmeckt wurde über die Beeren geben bis sich der Biskuitboden unten vollgesaugt hat und die Beeren gerade bedeckt sind.
Nun ein weiteres Biskuitstückchen in der Größe des Förmchens oben auflegen und andrücken, damit es sich von unten her mit der Royal vollsaugen kann.

Von oben diesen Biskuitdeckel ebenfalls beträufeln, bis er sich voll gesogen hat.

Anschließend ca. 35 min bei 170°C im Backofen backen.

Dann stürzen, mit Puderzucker bestreuen und mit Erdbeerpüree und Minze servieren.