



DER PARTYSERVICE MIT BISS

Kulinarium am 25. Januar 2017

Fischers Fritz.....

Orientalischer Eintopf
von Miesmuscheln, Venusmuscheln,
Hummer, Tintenfischfilet, Garnelen,
Gemüsen und Kichererbsen

**

Seeteufel und Thunfischmedaillon mit Meerrettichkruste
auf gerahmtem Wermut/Wirsinggemüse
mit Schupfnudeln

**

Strudel von Lachsforelle und Krebschwänzen
mit Soße von Morcheln, Steinchampignons,
Schalotten, Frühlingszwiebeln und Grünem Spargel

**

Schokotörtchen mit flüssiger Schokolade
auf Himbeermark
mit Früchten

Orientalischer Eintopf von Miesmuscheln, Venusmuscheln, Hummer, Tintenfischfilet, Garnelen, Gemüse und Kichererbsen

Zur Vorbereitung der Suppe Muscheln, Hummer und Garnelen in Salzwasser blanchieren und nach dem Erkalten aus der Schale und Kruste nehmen.

Die größeren Stücke in mundgerechte Teile schneiden.

Das Tintenfischfilet würfeln.

Nun in kleine Würfel geschnittene Karotten, Sellerie und Lauch und eingeweichte Kichererbsen mit Knoblauch und feingeschnittenen Schalotten in Olivenöl anschwitzen.

Mit Gemüsefond ablöschen und so lange garen bis die Gemüse gar sind.

Mit Kreuzkümmel und Piment sowie Safran und gemahlenem Chili abschmecken.

Die Tintenfischfilets hinzugeben und - wenn nötig - das sich oben absetzende Eiweiß abnehmen.

Jetzt die restlichen Zutaten sowie feingehackten frischen Koriander unterheben und servieren.

Seeteufel- und Thunfischmedaillon mit Meerrettichkruste auf gerahmtem Wermut/Wirsinggemüse mit Schupfnudeln

Seeteufelfilet und Thunfischfilet in Medaillons schneiden und mit Salz, Pfeffer und Paprika edelsüß würzen.

Aus weicher Butter, entrindeten und fein geriebenen ToastbrotscHEIBEN, Meerrettich, süßer Sahne, Vollei, Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft die Basis für die Meerrettichkruste herstellen.

Nun die gewürzten Fischmedaillons damit bestreichen und im Backofen bei Oberhitze gratinieren und gleichzeitig garziehen.

Dabei darauf achten, dass das Thunfischmedaillon nicht durchgaren soll.

Währenddessen blanchierten Wirsing mit Zwiebeln und etwas Knoblauch in Butter anschwitzen, mit Wermut und Sahne ablöschen und mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken.

Beim Garen des Wirsings die Sahne einreduzieren lassen.

Nun die fertigen Fischmedaillons darauf setzen und zusammen mit angebratenen Schupfnudeln und Karotten servieren.

Strudel von Lachsforelle und Krebschwänzen mit Soße von Morcheln, Steinchampignons, Schalotten, Frühlingszwiebeln und Grünem Spargel

Lachsforelle filetieren, enthäuten und entgräten.

Blattspinat blanchieren, kalt machen und ausdrücken.

Aus Lachsabschnitten, Sahne, Muskat, Salz und Pfeffer im Mixer eine Fischfarce zubereiten.

Krebsschwänze blanchieren und auslösen.

Yufkateigplatten mit dem Blattspinat belegen, mit Fischfarce bestreichen und mit den gewürzten Lachsforellenfilets belegen.

Ein paar Krebsschwänze darauf verteilen.

Nun den Yufkateig an den Überständen mit Wasser bestreichen, rechts und links einschlagen und zu einer dichten Rolle formen.

Den Strudel nun in reichlich Öl rundum knusprig anbraten und im Backofen bei ca. 160°C gar ziehen.

Währenddessen die Pilze und die klein geschnittenen Gemüse in Butter und Olivenöl anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Strudel aufschneiden, mit den Gemüsen umlegen und mit einer vorbereiteten weißen Champagnersoße servieren.

Schokotörtchen mit flüssiger Schokolade auf Himbeermark mit Früchten