



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 12.09.2018

Abend der Filets

**Filet vom Flusszander
auf Rahmwirsing mit getrockneten Tomaten
mit Linsensalat und Frisée**

**Variation vom
Kalbsfilet in Backpapier mit frischen Aromen gegart
und Lammfilet in Kräuterbutter sautiert
mit Ratatouillegemüse
und gebratenen Pfifferlingen**

**Rinderfilet mit Gänseleberterrinen,
Rotweinjus
und Kartoffel- und Apfelspalten in Honig geschwenkt**

**Ragout von Orangenfilets und Mangopüree
auf Grand Marnier Panna cotta**

Filet vom Flusssander auf Rahmwirsing mit getrockneten Tomaten mit Linsensalat und Frisée

Wirsing in kleine Stücke schneiden.

In Butterschmalz Zwiebelwürfelchen und klein geschnittene getrocknete Tomaten glasig dünsten.

Den Wirsing hinzugeben und mit etwas Weißwein und Wermut ablöschen. Mit Sahne auffüllen und den Wirsing darin garen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Zandermedaillons mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und in etwas Sonnenblumenöl auf der Haut anbraten. Kurz wenden und auf den Rahmwirsing legen.

Mit Gemüse/Linsensalat, der auf etwas Frisée angerichtet wird, servieren.

Variation vom Kalbsfilet in Backpapier mit frischen Aromen gegart und Lammfilet in Kräuterbutter sautiert mit Ratatouillegemüse und gebratenen Pfifferlingen

Kalbsfilet von allen Seiten anbraten und mit Zitronenpfeffer, Salz, Paprika edelsüß und weißem Pfeffer würzen und zusammen mit reichlich Rosmarinzweigen und etwas Olivenöl in Backpapier einrollen, die Enden zubinden.

Bei 80°C wird das Kalbsfilet im Backofen bis zu einer Kerntemperatur von 55°C gegart.

Währenddessen wird das Ratatouille vorbereitet. Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen und dann nach und nach bunte Paprikastücke, Zucchini und Auberginen dazugeben.

Mit Tomatenmark tomatisieren und schmoren bis das Gemüse gar aber dennoch bissfest ist.

Dann mit Salz, Pfeffer und etwas Balsamicoessig würzen und mit feingeschnittenem Basilikum und Oregano, sowie etwas Zitronenthymian aromatisieren.

Die Lammfilets bei relativ hoher Hitze in Öl scharf anbraten und kurz mit Kräuterbutter in der Pfanne durchschwenken. Kurz ruhen lassen.

Währenddessen die geputzten Pfifferlinge mit Zwiebel in Butterschmalz scharf anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Alle Bestandteile schön auf einem Teller arrangieren und servieren.

Rinderfilet mit Gänseleberterrinen, Rotweinjus und Kartoffel- und Apfelspalten in Honig geschwenkt

Rinderfilets in Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Beidseitig anbraten, so dass das Fleisch Farbe nimmt.

Im Backofen bei 80°C bis zu einer Kerntemperatur von 54°C garziehen.

Kurz bevor das Fleisch fertig ist, vorblanchierte Kartoffelecken und rohe Apfelspalten in etwas Butter anschwanken, mit Salz und weißem Pfeffer würzen und mit etwas Honig verfeinern.

Wenn das Fleisch gar ist, kurz ruhen lassen und dann zweimal horizontal einschneiden. Die Einschnitte mit jeweils einer dünnen Scheibe Gänsestopfleberterrinen füllen.
Jetzt das Fleisch mit den Apfel- und Kartoffelspalten umlegen und mit einer kräftigen Rotweinjus servieren.

Ragout von Orangenfilets und Mangopürree auf Grand Marnier Panna cotta

1:1 Sahne und Milch mit Zucker, Vanille und Grand Marnier abschmecken und aufkochen. Vom Herd nehmen und Gelatine darin auflösen (Rezept auf der Verpackung).

In ein Weckglas füllen und solange auskühlen lassen bis die Masse gestockt ist.
Mangofleisch mit Puderzucker pürieren und frische Orangenfilets darin einlegen.
Zum Servieren das Orangen/Mangoragout auf das fest gewordene Panna cotta geben und mit Minze dekorieren.