



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 16. Oktober 2019

Wild

Panierte Hirschoberschale mit lauwarmem Salat von
Kartoffeln, Zwiebeln, Kapern,
Kürbis, Petersilienwurzel und blanchiertem Wirsing
mit Joghurt/Chili-Dip

Wildschweinrücken mit Pistazienkruste
mit Salat von Roter Bete, Linsen, Birnen,
Senf, Zitronensaft, Zwiebel, Kreuzkümmel,
Knoblauch, Essig und Öl

Ragout von der Rehkeule
mit Speck, Steinchampignons und grünen Bohnen,
Walnüssen und Pinienkernen mit Tagliatelle

Crème von Sauerrahm und Joghurt
mit Feigen und Trauben

Panierte Hirschoberschale mit lauwarmem Salat von Kartoffeln, Zwiebeln, Kapern, Kürbis, Petersilienwurzel und blanchiertem Wirsing mit Joghurt/Chili-Dip

Hirschoberschale in dünne Medaillons schneiden und beidseitig mit Salz, Pfeffer und Paprika edelsüß würzen.

Mit Mehl, Vollei und Brösel panieren und in der Pfanne ausbacken.

Für den Salat Kürbiswürfel und Zwiebel anschwitzen solange bis der Kürbis fast gar ist. Stücke von vorblanchierter festkochender Kartoffel, blanchierte Wirsingblätter und Kapern dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Sherryessig, Kürbiskernöl und Olivenöl ablöschen.

Petersilienwurzel in Scheiben geschnitten und blanchiert mit etwas Salz und Pfeffer würzen und mit Essig und Öl wie oben marinieren.

Alles zusammen anrichten und mit Kürbiskernen bestreut servieren.

Dazu passt ein Dip von Joghurt, Olivenöl und Chili.

Wildschweintrüben mit Pistazienkruste mit Salat von Roter Bete, Linsen, Birnen, Senf, Zitronensaft, Zwiebel, Kreuzkümmel, Knoblauch, Essig und Öl

Wildschweintrüben in Medaillons schneiden und mit Salz, Pfeffer und Paprika edelsüß würzen. Beidseitig scharf anbraten und auskühlen lassen.

Für die Pistazienkruste Butter, Pistazienkerne, Eigelb und Semmelbrösel zusammen mit einer Wildgewürzmischung (Thymian, Lorbeer, Wacholder, Majoran, Zwiebel, Pfeffer, Knoblauch, Muskatnuss, Nelken, Liebstöckel) im Mixer vermengen. Die Masse auf den erkalteten Wildschweintrüben streichen und bei 200°C Umluft je nach Dicke des Medaillons ca. 8 min gratinieren.

Für den Salat Rote Bete, Linsen und Birnen jeweils einzeln vorblanchieren.

Anschließend vermengen und zusammen mit Zwiebeln, Zitronensaft, Kreuzkümmel, Knoblauch, Senf, Essig und Öl anmachen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zusammen mit dem Wildschweintrüben servieren.

Ragout von der Rehkeule mit Speck, Steinchampignons und grünen Bohnen, Walnüssen und Pinienkernen mit Tagliatelle

Rehkeule in Würfel schneiden. Zusammen mit Speck und Zwiebeln in Öl scharf anbraten. Steinchampignons hinzufügen und mit Rotwein ablöschen.

Braune Grundsoße auffüllen und die Rehkeule darin garziehen.

Zum Schluss vorblanchierte grüne Bohnen, frisch gezupfte Majoran- und Thymianblätter hinzufügen und mit Walnusskernen dekoriert auf einem Nudelbett anrichten.

Crème von Sauerrahm und Joghurt mit Feigen und Trauben

Halb Joghurt, halb Sauerrahm mit Zucker und Vanille würzen und in ein Schälchen geben .

Mit herbstlichen Früchten wie Trauben und Feigen dekoriert servieren.