



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 30.01.19

F(r)isch von der Angel

Würfel vom rohen Thunfisch und gekochtem Pulpo
in Zitrone und Olivenöl mariniert
mit Salat von Sojabohnen, Süßpaprika und Staudensellerie,
Soße von Creme fraiche, Sojasoße, Birnensenf und Wasabi
und geröstetem Sesam, Senfsaat, Pinienkernen und Cashewnüssen

**

Suppe von Dorade, Forelle und Heilbutt
mit Schmorgemüse,
Knoblauchcreme und Koriander

**

Gebratenes Medaillon vom Babysteinbutt
auf Kartoffelrösti und gerahmtem Blattspinat
mit Wermut/Estragonschaum

**

Eiskreation
auf einem Sockel von Biskuit und Fondant
mit Fruchtsoßen und Himbeeren

Würfel vom rohen Thunfisch und gekochtem Pulpo in Zitrone und Olivenöl mariniert mit Salat von Sojabohnen, Süßpaprika und Staudensellerie, Soße von Creme fraiche, Sojasoße, Birnensenf und Wasabi und geröstetem Sesam, Senfsaat, Pinienkernen und Cashewnüssen

Frischen Pulpo waschen, vom Kopf befreien und die Arme einzeln in einem Sud aus Wasser, Zitrone, Wacholder, Lorbeer und Chilischote garziehen.

Nach dem Erkalten in kleine Stücke schneiden und mit Würfel von rohem Thunfisch vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Olivenöl abschmecken.

Für den Salat gekochte Sojabohnenkerne und Würfel von Süßpaprika, Staudensellerie, Schalotten, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Tomatenfleisch sowie Kapern vermengen und mit etwas Senf, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Olivenöl anmachen.

Für die Soße Creme fraiche, Sojasoße, Birnensenf und Wasabi verrühren und mit etwas Salz abschmecken.

Alles schön auf einen Teller drapieren und mit den gerösteten Nüssen und Saaten servieren.

Suppe von Dorade, Forelle und Heilbutt mit Schmorgemüse, Knoblauchcreme und Koriander

Schmorgemüse, bestehend aus klein geschnittenen Karotten, Sellerie, Lauch, Fenchel, Zwiebel und Knoblauch, gewürzt mit grobem Meersalz und etwas Zitronenthymian sowie Chili, mit Tomatenmark und Olivenöl vermengt ca. 18 min bei 170°C Umluft im Backofen schmoren.

Mit Weißwein und Wermut ablöschen.

Dann mit einem vorbereiteten Fond aus den Abschnitten des Schmorgemüses, gewürzt mit Salz, Lorbeer, Wacholderbeeren, Nelken und Chilischoten, abpassiert und mit Safranfäden verfeinert, auffüllen.

Anschließend ganze Fische nach Wahl auf das Schmorgemüse setzen und solange mitgaren bis sie durch sind.

Die Fische danach vorsichtig runternehmen und in kleine Portionen zerteilt in einen Suppenteller geben.

Mit dem Schmorgemüse und reichlich Sud bedecken und mit einer Creme fraiche, die mit Salz, Pfeffer und Knoblauchpüree abgeschmeckt ist, servieren.

Mit Korianderblättern dekorieren.

Gebratenes Medaillon vom Babysteinbutt auf Kartoffelrösti und gerahmtem Blattspinat mit Wermut/Estragonschaum

Blattspinat putzen, waschen und gut trocken schleudern.

Mehlig kochende Kartoffeln nicht ganz weich kochen, schälen und reiben. Mit etwas Stärke bestäuben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Wenig Vollei zur Bindung dazugeben und vorsichtig vermengen. In reichlich Öl goldbraun backen und anschließend im Backofen warm setzen.

Filetierten Babysteinbutt in Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.

Vorsichtig in Mehl wenden und anschließend in Butter und Öl goldbraun braten.

Für den Wermutschaum Eigelbe mit Weißwein und Wermut vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und im Wasserbad schaumig schlagen. Feingehackten Estragon unterheben.

Kurz vor dem Servieren Zwiebel- und Knoblauchwürfelchen in Butter glasig dünsten, mit Sahne ablöschen und diese etwas einkochen lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und erst kurz vor dem Servieren den Blattspinat darin wenden.

Auf einen Teller zunächst das Rösti setzen, leicht mit Blattspinat bedecken, dies bildet den Sockel für das Steinbuttfilet, das mit dem Wermutschaum leicht nappiert wird.

Eiskreation auf einem Sockel von Biskuit und Fondant mit Fruchtsoßen und Himbeeren

Biskuit rund ausstechen und mit einem Fondant aus Zitronensaft und Puderzucker überziehen.

Eis nach Wahl ebenfalls rund ausstechen und auf den Biskuitsockel platzieren.

Mit Fruchtsoßen und frischen Früchten dekoriert servieren.