



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 08.07.2020

Sommerliche Kräuterküche

Zitronen/Joghurt-Süppchen
mit frischem Dill und Blatt Petersilie
mit gebratener Jakobsmuschel und Garnele

Salat von gerösteten Brotwürfeln, Avocado, Cocktailtomaten,
buntem Paprika, Roten Zwiebeln, blanchierten Keniabohnen
und gebratenen Steinchampignons
angemacht mit Himbeeressig und Walnussöl
mit Estragon, Basilikum und Koriander auf Ruccola

Gebratener Lammrücken
mit Rosmarin, Thymian und Salbei mariniert
auf Ratatouillegemüse
mit Oregano und Basilikum
mit Kartoffelflan
mit Bohnenkraut

Sorbet von Minze, Mango und Passionsfrucht
auf frischen Beeren
mit Minze dekoriert

Zitronen/Joghurt-Süppchen mit frischem Dill und Blattpetersilie mit gebratener Jakobsmuschel und Garnele

10%igen Joghurt mit wenig Milch glattrühren, mit Salz, weißem Pfeffer und etwas Chili, sowie Zitronensaft würzen.

Anschließend frischgeschnittenen Dill und gehackte Blattpetersilie unterheben, in einen tiefen Teller portionieren und mit gebratener Garnele und Jakobsmuschel servieren. Mit Blattpetersilie dekorieren.

Salat von gerösteten Brotwürfeln, Avocado, Cocktailtomaten, Buntem Paprika, Roten Zwiebeln, blanchierten Keniabohnen und gebratenen Steinchampignons, angemacht mit Himbeeressig und Walnussöl mit Estragon, Basilikum und Koriander auf Ruccola

Alle genannten Zutaten in eine Schüssel geben und mit wenig Estragon und Koriander und viel Basilikum bestreuen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Himbeeressig, reichlich Olivenöl und Walnussöl anmachen.

Auf Ruccola anrichten.

Gebratener Lammrücken mit Rosmarin, Thymian und Salbei mariniert auf Ratatouillegemüse mit Oregano und Basilikum mit Kartoffelflan mit Bohnenkraut

Lammrücken mit Zweigen von Rosmarin, Thymian, Salbei und Knoblauch marinieren.

Zucchini, Auberginen, Paprika, Zwiebel, Tomaten und Knoblauch in kleine Würfel schneiden. Alles bis auf die Tomaten in Olivenöl anbraten und mit Tomatenmark tomatisieren.

Anschließend, wenn die Zutaten gar sind, Tomatenfleischwürfel und passierte Tomaten, frisch geschnittenen Oregano und Basilikum unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Kartoffelflan mehliges Kartoffeln weich kochen, austrocknen und mit Vollei und Sahne pürieren.

Mit Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuß und frisch geschnittenem Bohnenkraut abschmecken und in gefettete Auflaufförmchen abfüllen.

Im Backofen bei 170°C Umluft ca. 25 – 30 min backen.

Das marinierte Fleisch kurz zusammen mit den Kräutern scharf anbraten und zusammen mit dem Ratatouille und dem Kartoffelflan servieren.

Sorbet von Minze, Mango und Passionsfrucht auf frischen Beeren mit Minze dekoriert

Die Basis ist ein beliebiges Grundrezept für Sorbet.

Anschließend Leuterzucker (1:1 Zucker und Wasser) herstellen und in diesem frische Minzstreifen auslassen und Passionsfruchtmark und Mangowürfel hinzugeben. Auskühlen lassen.

Dann den Leuterzucker unter das Sorbet heben und wieder einfrieren.

Beeren nach Wahl in eine Schüssel geben, mit einer Kugel Sorbet belegen und mit frischer Minze dekorieren.