



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 05. + 06. Juni 2019

Reise ins Chianti

Bruschetta von Tomate
und Crostini mit mariniertem Spargel
mit dicken Bohnen
und eingelegter Artischocke auf Rucola

Risotto von Morcheln und Garnelen
mit Rinderfilet und frischen Kräutern

Spieß von Salsiccia und Gänseleber
mit Fenchel, Zwiebeln und rotem Paprika
mit eingekochten Tomaten und Spaghetti

Ricotta-Panna cotta
mit karamellisierten getrockneten Früchten
und Pinienkernen

Bruschetta von Tomate und Crostini mit mariniertem Spargel mit dicken Bohnen und eingelegter Artischocke auf Rucola

Für die Bruschetta und die Crostinis Brotcheiben mit Olivenöl beträufeln und im Backofen bei 170°C Umluft ca. 7 min rösten.

Für die Bruschetta Tomatenfleischwürfel mit etwas Tomatenmark binden und mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und frisch geschnittenem Oregano würzen.

Die Masse auf das geröstete Brot geben.

Für die Crostini Spargel längs halbieren und in kleine Stücke schneiden, die mit reichlich Olivenöl in einer Pfanne kurz geschwenkt werden.

Mit Honig, Salz und Pfeffer würzen.

Die fertige Masse kurz vor dem Servieren auf die Crostinis geben.

Weißer Bohnenkerne weich garen und mit etwas Rahm, Zitronensaft, roten Zwiebeln, Salz und Chili vermengen. Frisch geschnittenen Basilikum unterheben.

Gegarte Artischockenviertel mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Balsamicoessig marinieren.

Alles zusammen mit Rucola auf einen Teller drapieren und servieren.

Risotto von Morcheln und Garnelen mit Rinderfilet und frischen Kräutern

Fein geschnittene Zwiebeln und Knoblauch in reichlich Olivenöl glasig dünsten.

Eingeweichte getrocknete Spitzmorcheln und geputzte Garnelen hinzugeben und kurz mitdünsten.

Jetzt den Rundkornreis dazugeben und mit Weißwein und Gemüsebrühe auffüllen. Unter ständigem Rühren solange garen bis der Reis gar ist.

Zum Schluss Butter, Thymianblätter und frisch geriebenen Parmesan unterheben und mit Salz und Pfeffer je nach Geschmack der Gemüsebrühe würzen.

Rinderfilet kurz anbraten, würzen und zusammen mit dem Risotto servieren.

Spieß von Salsiccia und Gänseleber mit Fenchel, Zwiebeln und rotem Paprika mit eingekochten Tomaten und Spaghetti

Gänseleber, Salsiccia, rote Zwiebeln und roten Paprika in gleich große Stück schneiden und abwechselnd auf einen Spieß ziehen.

Im Backofen bei ca. 230°C Umluft ca. 8 min grillen.

Für die Soße Knoblauch und Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen und mit Tomatenwürfeln aus dem Glas oder dem Tetra Pack auffüllen.

Mit Salz, Pfeffer und fein geschnittenen toskanischen Kräutern abschmecken.

Blanchierte Spaghetti mit einer Fleischgabel aufrollen, mit der Soße nappieren und zusammen mit dem Spieß anrichten.

Ricotta-Panna cotta mit karamellisierten getrockneten Früchten und Pinienkernen

0,75 l Sahne mit Zucker und Vanille aufkochen, vom Herd ziehen und mit Gelatine, berechnet entsprechend Packungsbeschreibung für 1 l , dazugeben. Die Masse auskühlen lassen.

Kurz vor dem Stocken Ricotta unterheben und in Förmchen abfüllen.

Getrocknete, ungeschwefelte Aprikosen und Pflaumen mit Pinienkernen in einer Pfanne schwenken und dabei mit Zucker karamellisieren.

Auskühlen lassen.

Zusammen mit dem Panna cotta anrichten und mit frischer Minze dekoriert servieren.