



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 20.04.2022

Heiß auf Spargel

Spargel / Hummersuppe
Mit gebratener Garnele

Geschälte Spargelstücke mit Zwiebel in Hummerbutter anschwitzen, mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen. Mit Spargelfond und Sahne auffüllen. Kurz bevor die Spargelstücke gar sind, die Suppe mit Stärke binden. Als zusätzliche Einlage Garnelen kurz in Olivenöl anbraten.

Risotto von grünem Spargel
Mit gegrillter Seezunge

Zwiebel und grüne Spargelstücke anschwitzen. Risottoreis dazugeben. Mit Weißwein ablöschen und nach und nach mit Spargelsud aufgießen. Mit Salz und Pfeffer und frischem Thymian würzen.

Kurz bevor der Reis gar ist, Butter und frisch geriebenen Parmesan unterheben. Mit gegrillter Seezunge servieren.

Törtchen von weißem Spargel,
Kartoffelpüree und Kalbsfilet mit Jus

Ein rundes nach unten und oben offenes Förmchen am inneren Rand mit vorblanchiertem Spargel bestücken. Kartoffelpüree und ein auf 54 Grad Kerntemperatur vorgebratenes Kalbsmedaillon in das Förmchen geben. Im Backofen bei 80 Grad Umluft noch einmal ca 35 Minuten erhitzen. Mit einer kräftigen Jus servieren.

Mit braunem Zucker
Karamellisierter Spargel, Rhabarber
Und Erdbeeren mit Schokoladeneis