



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 16.09.2020

Bella Italia Kulinarischer Kurzurlaub

Risotto mit Steinpilzen
Garnelen, und Rinderhüftsreifen
Auf Blattspinat

Salat von Paprika, grünen und weißen Bohnen
Geschmortem Chicoree
Mit gebackenem Feigen / Gorgonzolaravioli
Und Vitello tonato

Auflauf von Spaghetti, Burrata,
Pesto, Zucchini mit Salsa von
Oliven, Zwiebeln, Tomaten, Pinienkernen
Salsice und Basilikum

Tiramisu nach
Nina Megerle

Risotto mit Steinpilzen Garnelen, und Rinderhüftsreifen Auf Blattspinat

Für das Risotto Zwiebel und wenig Knoblauch in Olivenöl anschwitzen und zusammen mit Risottoreis glasig dünsten. Mit Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen und den Reis unter ständiger Bewegung garen. Während dessen die geputzten und klein geschnittenen Steinpilze in Olivenöl scharf anbraten. Kurz vor dem Servieren die Pilze, frischen Thymian, Butter und frisch geriebenen Parmesan unter den Reis heben. Rinderhüftstreifen und Garnelen scharf anbraten und auf einem mit Knoblauch und Zwiebel geschwenkten Blattspinat anrichten, der mit Salz, Pfeffer und Muskat abgeschmeckt ist.

Salat von Paprika, grünen und weißen Bohnen Geschmortem Chicoree Mit gebackenem Feigen / Gorgonzolaravioli Und Vitello tonato

Für das Vitello ein mageres Stück Kalbfleisch nach Wahl in einem Sud aus Wasser, Wurzelgemüsen, Wacholder, Lorbeer, Nelke und Pfefferkörnern garen.

Die Tonatosaße in einem Mixer aus Dosenthunfisch, Kapern, Olivenöl, wenig Garfond des Fleisches und etwas Creme fraiche herstellen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Ravioli stellen wir mit kreisrundem Blätterteig her, der mit Würfeln von Gorgonzola, Feigen, gehacktem Rosmarin und Honig gefüllt wird. Die Enden aufeinanderlegen, festdrücken, mit Eigelb bestreichen und bei 180 Grad ca 15 Minuten im Ofen backen.

Dazu servieren wir einen Salat von Paprika- und Tomatenwürfel, grünen blanchierten Bohnen, weißen Bohnen und geschmortem Chicoree, der mit hochwertigem Olivenöl, Balsamicoessig, frischen Oreganoblättern, Salz und Pfeffer abgeschmeckt ist.

Auflauf von Spaghetti, Burrata, Pesto, Zucchini mit Salsa von Oliven, Zwiebeln, Tomaten, Pinienkernen Salsice und Basilikum

Frisch gekochte Spaghetti zusammen mit gebratenen Zuchinscheiben, Burrata, Pesto in einem unten und oben offenen Förmchen schichten und im Backofen bei ca 70 Grad warmhalten.

Für die Salsa Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen. Würfel von Salsice und Pinienkerne dazugeben und leicht anrösten.

Mit Tomatenmark tomatisieren. Oliven, frisch geschnittenen Basilikum und Tomatenfleischwürfel dazugeben. Mit wenig Brühe auffüllen. Das Nudelförmchen auf einen Teller setzen und mit der Salsa servieren mit Basilikum dekoriert servieren.

Tiramisu nach Nina Megerle