



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 04.07.18**

### **Mediterraner Abend**

**Gegrillter Octopus und Garnele  
auf Gurkenspaghetti mit geschmorten Tomaten**

**\*\***

**Cube von Zitrone / Basilikumcreme  
und Tomatenschaum mit Pesto,  
Avocadocarpaccio  
und Salat von Sojabohnen  
Salatbouquet**

**\*\***

**Mediterraner Braten vom Kalbsfilet  
gefüllt mit luftgetrocknetem Schinken, Oliven, Kapern,  
Peperoni und Paprika  
Cannonau di Sardegna-Jus  
Kartoffel/Schmorgemüse**

**\*\***

**Gazpacho von Wassermelone und Erdbeeren  
mit Vanilleeis**

## **Gegrillter Octopus und Garnele auf Gurkenspaghetti mit geschmorten Tomaten**

Frische Garnelen bis auf das Schwanzstück schälen und den Darm entfernen. Frischen Octopus vom Kopf befreien und die Arme in einzelne Stücke schneiden. In einem Sud von Weißwein, Wasser, Salz, Chilischoten, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren ca. 1,5 Std. sieden und danach erkalten lassen.

Kurz vor dem Anrichten grillen, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Für die Gurkenspaghetti Gurken schälen, entkernen, zuerst in Scheiben und dann in spaghettiähnliche Streifen schneiden. In Sauerrahm, der mit Zitrone, Salz und weißem Pfeffer abgeschmeckt ist, marinieren.

Beim Anrichten werden die die gegrillten Garnelen und der gegrillte Octopus auf die Gurkenspaghetti gelegt und mit einer Tomatenreduktion umrandet.

Für die Tomatenreduktion Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, frische Tomatenfleischwürfel hinzufügen und mit Püree und Tomaten aus der Konserve auffüllen, leicht einkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern würzen.

Vor dem Servieren mit frischen Wassermelonenwürfeln dekorieren.

## **Cube von Zitrone / Basilikumcreme und Tomatenschaum mit Pesto, Avocadocarpaccio und Salat von Sojabohnen, Salatbouquet**

Crème fraiche erhitzen und mit Salz, weißem Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Gelatine ( nach Packungsrezept ) hinzufügen und auflösen. Zum Schluss frisch geschnittenen Basilikum unterheben. In eine flache nicht zu hohe Kasserolle einfüllen.

Für den Tomatenschaum passierte Tomaten, abgeschmeckt mit Salz, Chili, Knoblauch, Balsamicoessig, Oregano und Basilikum ebenfalls erhitzen, Gelatine darin auflösen und auf die inzwischen gestockte Zitronen/Basilikum Crème verteilen.

Avocadoviertel in dünne Scheiben schneiden und auf einem Teller anrichten.

Mit einem Salat aus blanchierten Sojabohnenkernen, frischen Tomatenfleischwürfeln, roten Zwiebeln, Knoblauch und gehackten Walnüssen, der mit Zitronensaft, Walnuss- und Olivenöl angemacht und mit Salz und Pfeffer gewürzt wurde, annappieren.

Die inzwischen fest gewordene Crème zu Cubes schneiden, zu dem Avocadocarpaccio auf den Teller setzen, mit Pesto nappieren und mit einem kleinen Salatbouquet zusammen anrichten und servieren.

## **Mediterraner Braten vom Kalbsfilet gefüllt mit luftgetrocknetem Schinken, Oliven, Kapern, Pepperoni und Paprika Cannonau di Sardegna-Jus Kartoffel/Schmorgemüse**

Kalbsfilet der Länge nach so einschneiden, dass man es nach und nach aufrollen kann. Mit luftgetrocknetem Schinken belegen und anschließend mit einer Farce aus gemischtem Hackfleisch, gebunden mit etwas Sahne, abgeschmeckt mit Muskat, Salz, Pfeffer, Knoblauch und frischen Kräutern, vermengt mit Kapern, Olivenwürfel, Paprikawürfeln und Peperonistreifen, bestreichen.

Das Kalbsfilet wieder zusammen rollen und mit Bratenschnur binden.

Das Filet nun von außen mit Salz, Pfeffer und Paprika edelsüß würzen und rundherum anbraten.

Im Backofen bei ca. 120 °C mit einer Kerntemperatur von 70°C garen.

Dazu passt ein Schmorgemüse aus mediterranen Zutaten wie z.B. Zucchini, Auberginen, Paprika, Karotten, Steinchampignons, Staudensellerie, die mit kleingeschnittenen Kartoffeln vermengt werden und mit Olivenöl im Backofen bei ca. 170°C 20 min geschmort werden.

Eine vorbereitete braune Grundsoße zusammen mit dem entstandenen Fleischsaft des Kalbsfilets und dem Rotwein, der zum Essen getrunken wird aufkochen. Das tranchierte Kalbsfilet zusammen mit dem Kartoffel/Schmorgemüse und der Soße servieren.

## **Gazpacho von Wassermelone und Erdbeeren mit Vanilleeis**

Erdbeeren und Stücke von Wassermelone zusammen mit Zitronensaft, etwas Zucker, Grenadinesirup und Joghurt im Mixer pürieren.

Melonenwürfel und ganze Erdbeeren für die Dekoration zurückhalten.

Die Gazpacho in einen tiefen Teller geben, die Erdbeeren und Melonenwürfel darauf verteilen und mit einer Kugel Vanilleeis, dekoriert mit Minze, servieren.