



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 20.03.19

Streetfood aus aller Welt

Asien – Ramen - eine Brühe, die stundenlang mit Rindfleisch, Geflügelfleisch und Schweinebauch, sowie Suppengemüse, Ingwer, Lorbeer, Nelken, Knoblauch und Sojasoße gekocht wurde. Serviert wird Ramen mit Einlage von Streifen des mitgekochten Fleisches, Bambussprossen, blanchierten Karottenstreifen, Frühlingszwiebeln, Streifen von angeschwitzten Shiitakepilzen, chinesischen Eiernudeln und gekochten Eiern.

Israel – Salzfleisch aus 12 Tage in der Salzlake marinierter Ochsenbrust, die dann 8 Stunden geköchelt hat mit Streifen von Roter Bete, Rettich und Essiggurke mit Senf und Salat im Bagel

Italien – Garnelenpfanne
Garnelen und Knoblauch werden zusammen mit Paprikawürfeln im heißen Olivenöl scharf angebraten, vom Ofen nehmen und Avocado sowie Tomatenfleischwürfel unterheben. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer, sowie frisch gehackten Kräutern nach Wahl würzen.
Mit Olivencroutons servieren.

Türkei – mariniertes Lammfilet, das mit roten Paprikawürfeln und Zwiebeln in Öl scharf angebraten wurde, wird mariniert mit einer Soße aus frischem Koriander, Blatt Petersilie, Kapern, Sardellenfilets, Knoblauch, Basilikum, Weißweinessig, Tomaten, und Zwiebeln (für die Soße alle Zutaten zusammen im Mixer pürieren).
Mit frischen Kräutern bestreut im Fladenbrot servieren.

Griechenland – Gyros vom Schweinenacken und Schweinebauch
mit Tzatziki aus Schafsjoghurt und Brotfladen

Streifen vom geputzten und in Streifen geschnittenen Schweinenacken, sowie Streifen von vorgekochtem Schweinebauch mit Zwiebelstreifen, gehacktem Knoblauch, Zitronensaft, Thymian, Oregano, Salz, Pfeffer und Chili marinieren.

Alles zusammen bei sehr hoher Hitze (ca. 240 °C) Umluft flach auf einem Backblech verteilt ca. 8 min rösten bis das Fleisch kross ist. Zusammen mit einem Tzatziki aus Gurkenstreifen und Knoblauch, gewürzt mit Salz und weißem Pfeffer, vermischt mit Schafsjoghurt, anrichten. Mit schwarzen Oliven und Blattpetersilie dekorieren und servieren.

Österreich – Kaiserschmarren mit Vanilleis und glacierten
Sauerkirschen im Glas

Zur Vorbereitung Sauerkirschen aus dem Glas abschütten, den Fond mit Zucker, Vanilleschote, Kirschwasser und Rotwein abschmecken, aufkochen und mit Stärke leicht abbinden. Anschließend die Kirschen wieder unterheben.

Für den Kaiserschmarren einen klassischen Pfannkuchen zubereiten, der mit Zucker, Vanille und reichlich Grand Marnier abgeschmeckt ist und mit Backpulver angereichert wurde. In einer Pfanne Pfannkuchen ausbacken und auskühlen lassen. Anschließend in kleine Stücke schneiden und kurz vor dem Servieren noch einmal durch die Pfanne schwenken. Mit Vanilleis und Sauerkirschen in das Glas füllen.