



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 03. Juli 2019

Spanien

Salmorejo

Kalte Tomatensuppe
mit Würfel von gekochtem Ei,
Seranoschinken und Ruccola
Dazu: Käse und Oliven

Frit Mallorqui

Fritiertes Allerlei aus dem Meer
z.B. Jakobsmuschel, Wolfsbarschfilet, Tintenfisch
Fritierte Gemüse- und Kartoffelwürfel
mit Zitrone und Olivenöl mariniert

Cordero en Chilindron (vom Kalb)

Geschmortes Kalbsfleisch mit Tomaten, Rotem Paprika
und grünen Bohnen
mit Tortilla

Crema Catalana

mit frischen Beeren

Salmorejo

Kalte Tomatensuppe mit Würfel von gekochtem Ei,
Seranoschinken und Ruccola

Dazu: Käse und Oliven

Salmorejo ist eine Verwandte der Gazpacho, wird aber regional verschieden zubereitet.

Die Zutaten, Knoblauch, Tomaten, Olivenöl und Semmelbrösel werden zusammen im Mixer püriert bis eine sämige Masse entstanden ist.

Mit Salz und wenig Cayennepfeffer abschmecken und mit fein gewürfeltem Seranoschinken, Würfel von gekochten Eiern und Olivencroutons sowie klein gezupftem Ruccola servieren.

Frit Mallorqui

Fritiertes Allerlei aus dem Meer

z.B. Jakobsmuschel, Wolfsbarschfilet, Tintenfisch und
Frittierte Gemüse- und Kartoffelwürfel mit Zitrone und
Olivenöl mariniert

Meeresfrüchte und Fischfilet nach Wahl in kleine Würfel schneiden.

Ebenso Gemüse wie z.B. Paprika, Zwiebel, Aubergine und Fenchel.

Die genannten Zutaten in einem Topf mit reichlich Sonnenblumenöl und 2-3 Lorbeerblättern fritieren bis sie gar sind. Auf Küchenkrepp abtropfen.

Anschließend festkochende Kartoffelwürfel, die vorher mit etwas Öl mariniert wurden (sonst klumpen sie beim fritieren), ebenfalls im Öl garen.

Nun alle Zutaten mischen und mit reichlich gehackter Blatt Petersilie, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Zitronensaft und Olivenöl marinieren.

Dazu gibt es gegrillte Garnele und gegrillten Pulpo mit einer Avocado-Tomaten-Paprika-Knoblauch-Thymian-Zitronen-Mojo.

Dafür werden alle Zutaten im Mixer fein püriert und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Cordero en Chilindron (vom Kalb)

Geschmortes Kalbsfleisch mit Tomaten, Rotem Paprika
und grünen Bohnen mit Tortilla

Reichlich grobe Zwiebelwürfel, Knoblauch und Kalbfleischwürfel vom Bug in Olivenöl anbraten.

Mit etwas Weißwein und Fleischbrühe ablöschen und ca. 30 min köcheln lassen.

Würfel von rotem Paprika, Tomaten und Rauten von Brechbohnen, sowie frisch gerebeltem Thymian dazugeben und weitere 20 min köcheln lassen.

Wenn alle Zutaten gar sind mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und mit einer Tortilla und reichlich gehackter Blatt Petersilie servieren.

Crema Catalana mit frischen Beeren

Die Creme Catalana ist eine Verwandte der Creme brulées. Der Unterschied liegt darin, dass die Creme brulée im Wasserbad gar gezogen wird und die Crema Catalana auf dem Herd gegart wird.

Es gibt aber auch eine einfachere Variante.

Hierzu wird eine Royal aus 50 % Milch oder Sahne und 50 % Vollei mit wenig Speisestärke, gewürzt mit Puderzucker, wenig Zimt und Zitronenzeste, hergestellt.

In leicht gefettete Backförmchen füllen und bei ca. 120°C Umluft ca. 35 - 40 min garziehen.

Mit einer Karamellsoße, die aus Butter, Zucker und Sahne hergestellt ist, und frischen Beeren servieren.