



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 21.11.18

Herbstliches Elsass

Pastete

**von Rheinsalm, Speck und Kraut
mit Dill-Creme Fraiche
und kleiner Salatgarnitur**

**Munsterkäsesalat mit frischen Tomaten und Kresse,
Zwiebeln, gehackter Petersilie,
Dijonsenf, Sherryessig und Öl**

**Schnecken und Wachtel in Kräuterbutter geschwenkt
und Kaninchenragout mit Gemüse geschmort im Kürbis
mit Rote Bete / Kartoffelgratin**

Eisgugelhupf

**mit Sauerkirsch - und Apfelkompott,
Fruchtsoßen und Minze**

Pastete von Rheinsalm, Speck und Kraut mit Dill-Creme Fraiche und kleiner Salatgarnitur

Eine runde Springform mit Blätterteig so auslegen, dass der Boden bedeckt ist und ein Rand von ca. 5 cm entsteht. Den Boden mit einem wohl abgeschmeckten Sauerkraut bedecken.

Aus Lachs, Sahne und Vollei, abgeschmeckt mit Salz, Pfeffer und Muskat eine Farce herstellen, die anschließend mit marinierten Lachswürfeln vermengt wird. Die Masse nun dünn auf dem Sauerkraut verteilen und gut andrücken.

Mit einer Scheibe Blätterteig in die drei Kamine eingearbeitet sind, abdecken und die Ränder fest andrücken.

Mit Eigelb bestreichen und bei 180 °C im Backofen ca. 35 min goldbraun backen. Anschließend kleine Stückchen schneiden und mit einer Creme fraiche, die mit Salz, Pfeffer, Zitrone und frischem Dill abgeschmeckt ist, servieren.

Munsterkäsesalat mit frischen Tomaten und Kresse, Zwiebeln, gehackter Petersilie, Dijonsenf, Sherryessig und Öl

Ein noch nicht reifer Munsterkäse in kleine Würfel schneiden.

Frische Tomatenfleischwürfel, Zwiebel, gehackte Petersilie und Dijonsenf dazugeben und mit Sherryessig, Walnußöl und Sonnenblumenöl anmachen.

Auf einem Kressebett servieren.

Schnecken und Wachtel in Kräuterbutter geschwenkt und Kaninchenragout mit Gemüse geschmort im Kürbis mit Rote Bete / Kartoffelgratin

Zunächst Kaninchenkeulen mit Salz, Pfeffer und Paprika edelsüß würzen und im Backofen unter ständiger Zugabe von Weißwein gar schmoren.

Etwas abkühlen lassen und das Fleisch vom Knochen lösen.

Karotten-, Sellerie-, Zwiebel- und Lauchwürfel mit etwas Tomatenmark in reichlich Butter anschwitzen und mit dem Garfond des Kaninchens ablöschen.

Mit etwas brauner Grundsoße auffüllen.

Die Kaninchenkeulen nun in Würfel schneiden und mit dem Gemüse vermengen.

Das Ganze in kleine Kürbis füllen und im Backofen bei 170°C ca. 20 min backen.

Gleichzeitig mit dem Kürbis das Rote Bete / Kartoffelgratin mitbacken.

Dazu ein gut ausgefettetes Förmchen abwechselnd mit vorgegarter Roter Bete und vorgegarten Kartoffelscheiben auslegen und mit einer Royal (1:1 Sahne und Vollei), die mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Muskat abgeschmeckt ist, auffüllen.

Ausgelöste Wachtelbrüstchen und Wachtelkeulchen mit Salz, Pfeffer und Paprika edelsüß würzen und beides in heißem Öl scharf anbraten.

Schnecken (aus der Dose, gut ab gespült) dazugeben und mit reichlich Kräuterbutter kurz aufschäumen lassen.

Alles zusammen schön auf einem Teller anrichten und servieren.

Eisgugelhupf mit Sauerkirsch - und Apfelkompott, Fruchtsoßen und Minze

Walnuss, Nougat, Pistazie und Vanilleeis in ein Gugelhupfförmchen füllen.

Im Förmchen gefrieren.

Für das Sauerkirschkompott Saft von Sauerkirschen mit Rotwein, Kirschwasser, Zimt und Zucker aufkochen und mit etwas Stärke abbinden.

Mit den Sauerkirschen vermengen.

Für das Apfelkompott Äpfel roh reiben und zusammen mit etwas Weißwein, Zucker, Zitronensaft und etwas Calvados verkochen.

Nach dem Erkalten kleine kurz in Zuckerwasser blanchierte Apfelwürfel unterheben.

Zusammen mit dem gestürzten Gugelhupf und Fruchtsoßen anrichten.