



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 12.08.2020

Die Küche Israels

Dorade in Granatapfelsirup

Boreka

Lammtajine

Gerösteter Blumenkohlsalat
und geröstete Karotten

Petersiliensalat
Tomaten/Gurkensalat mit Minze
Rote Bete/Feigensalat

Harissa, Avocadocreme, Humus
und Minzjoghurt

Baklava mit Vanilleeis

Dorade in Granatapfelsirup:

Salsa: Knoblauch, Rote Zwiebel, Salzzitrone, Tomatenwürfel, Honig, Granatapfelsirup, Lorbeerblatt, Olivenöl, Kreuzkümmel, Meersalz, Pfeffer, Chili, schwarze Oliven

Boreka:

Filouteig mit Schafskäse, Blattspinat, flüssige Butter, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Paprikapulver, Tomatenmark, Salz, Chili, Eigelb mit Öl, 180 °C – ca. 40 min
Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen, Tomatenfleischwürfel und Blattspinat dazugeben und mit den Gewürzen abschmecken, in Filouteig einrollen und schneckenförmig in eine Auflaufform legen. Mit einer Mischung aus Eigelb und Olivenöl bestreichen und mit schwarzem und weißem Sesam bestreuen.

Lammtajine:

Lammragout mit Datteln, Oliven, Koriandergrün, Harissa, Cashewnüssen, Karotten, Zitrone, Zimt, Koriander, Kreuzkümmel, Schalotten, Knoblauch, Tomaten, Honig, Kichererbsen

Gerösteter Blumenkohlsalat:

Blumenkohl mit Salz und Pfeffer würzen, mit Olivenöl mischen, im Ofen auf Backpapier backen.
Haselnusskerne ebenfalls braten, Haut ablösen und hacken.
Dill, Blatt Petersilie abzupfen.
Zitronensaft, Olivenöl, Honig, Ras el Hanout, Zimt, Salz, Pfeffer, Nüsse und Granatapfelkerne mischen und über den Blumenkohl geben.

Petersiliensalat:

Knoblauch, Petersilie, Zwiebel, Tomaten, Minze, Zitronensaft, Olivenöl, Baharat, Salz, Chili, Bulgur

Tomaten/Gurkensalat

Mit Minze, Zwiebel, Zitronensaft, Petersilie, Olivenöl, Meersalz

Rote Bete/Feigensalat:

Feigen, Rote Bete, Würfel von Salzzitrone
Soße: Honig, Zitronensaft, Olivenöl, Minze, Salz, Pfeffer

Toppings:

Harissa: Chili, Knoblauch, Zitronensaft, Olivenöl, Tomatenmark
Salz, Kreuzkümmel, Koriander, Minze

Avocadocreme:

Avocado, Salz, Kreuzkümmel, Olivenöl, Chili, Zitronensaft

Humus: Kichererbsen, Knoblauch, Zitrone, Kreuzkümmel, Olivenöl,
Tahin und Pinienkerne

Minzjoghurt:

Knoblauch, Minze, Zitronensaft, Cayennepfeffer, Meersalz,
Kreuzkümmel, Joghurt

Baklava: Walnüsse und Pistazien grob hacken und Zimt dazu geben
Sirup: 250 ml Wasser, 200 g Zucker mit Kardamomsamen,
Honig und Zitronensaft
Filouteig mit den gemahlene Nüssen abwechselnd in eine
Auflaufform schichten, dabei die Teigplatten mit flüssiger
Butter bestreichen.
Bei 180 °C ca. 45 min backen