



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 20.02.2019

Marokkanische Küche

Tabouleh Salat mit Scheiben von marokkanischer gebratener Bauernbratwurst (Spezialität aus Rind und Lamm)

Weizengrütze mit warmem Wasser quellen lassen bis sie weich ist.

Mit kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen.

Tomatenfleischwürfel, Frühlingszwiebel, gehackte Minze und Blatt Petersilie dazugeben, mit Salz, Chili, Zitronensaft und reichlich Knoblauch würzen und mit reichlich gutem Olivenöl verfeinern.

Linsensalat mit Curry und Lammfilet mit Harissa gewürzt

Rote und Grüne Linsen garen, so dass sie noch leichten Biss haben.

Blanchierte Karotten-, Sellerie- und Lauchwürfel dazugeben.

Mit Honig, Salz, Pfeffer, Curry, Sesam- und Arganöl, sowie etwas Olivenöl würzen.

Lammfilet von der Silberhaut befreien und mit Salz, Pfeffer und Paprika edelsüß würzen und in einer Pfanne scharf anbraten.

Vor dem Servieren mit dem Linsensalat mit wenig Harissa marinieren.

Harissa wird aus scharfen Chilischoten, reichlich Knoblauch, Kreuzkümmel und Koriandersamen hergestellt. Die Zutaten werden in einem Mixer zusammen mit etwas Salz und Olivenöl fein püriert.

Salat von Gurke, Tomate, Paprika, Blatt Petersilie, frischem Koriander, Zitronensaft und Olivenöl

Yufkateig mit Spinat und Schafskäse

Für die Füllung des fertig gekauften Yufkateiges frischen Blattspinat putzen, waschen, blanchieren und klein schneiden.

Mit fein zerbröseltem Schafskäse vermengen und mit Kreuzkümmel und gemahlenem Koriander würzen.

In den Yufkateig einrollen und im heißen Fett kurz frittieren.

Rinderhackfleisch mit Tomaten, Rosinen und Pinienkernen in Yufkateig

Rinderhackfleisch mit Zwiebel und Knoblauch scharf anbraten, Tomatenfleischwürfel, Rosinen und Pinienkerne hinzufügen und das Ganze mit Salz, Pfeffer, Raz el Hanout, frischem Koriander und gehackter Blatt Petersilie würzen.
Nach dem Erkalten in Yufkateig einrollen und frittieren.

Falafel mit Joghurt/Minze/Zitronensoße

Kichererbsen (trocken eingelegte) mit altbackenen Toastbrotwürfeln, Zwiebeln, Knoblauch, Blatt Petersilie, Korianderpulver, Kreuzkümmelpulver, Salz und Pfeffer mit Backpulver, Zitronensaft und etwas Mehl im Mixer zerkleinern.

Aus der relativ festen Masse walnussgroße Bällchen formen und im heißen Fett frittieren.

Joghurt (10 %) mit Salz, weißem Pfeffer und püriertem Knoblauch, sowie etwas Zitronensaft und fein geschnittener Minze gut vermengen und zur Falafel reichen.
Passt auch zu allen vorherigen beschriebenen Gerichten.

Auberginenmus mit getrockneten Tomaten

Auberginen schälen, würfeln und im Backofen auf Backpapier bei 170 °C ca. 15 – 20 min garen ohne Farbe nehmen zu lassen.

Nach dem Erkalten zusammen mit Tahina (Sesampaste), Knoblauch, Zitronensaft, Salz, Chili und Olivenöl im Mixer pürieren.

Anschließend klein geschnittene getrocknete Tomaten unterheben.

Humus aus Kichererbsen und weißen Bohnen

Gare Kichererbsen und weiße Bohnen mit Tahina, Olivenöl, Zitrone, Knoblauch, Kreuzkümmelpulver, Chilipulver, Salz und Pfeffer wie oben beschrieben im Mixer pürieren und mit gehackten Pistazien bestreut servieren.

Fleischtajine

Fleisch nach Wahl (kein Schwein – wir verwenden, Rind, Lamm und Geflügel) in Würfel geschnitten mit Zwiebel und Knoblauch mit wenig Öl in dem Tajine anbraten. Anschließend mit Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß und einer Mischung aus Kreuzkümmel, Koriander, Zimt, Knoblauch, Kurkuma, Kardamom, Nelken und Muskat würzen.

Nach dem Anbraten geschnittene Gemüse darüber schichten wie z.B. Karotten, Staudensellerie, Fenchel, Tomaten und grüne Bohnen.

Die Gemüseschichten wie oben beschrieben würzen.

Den Deckel aufsetzen und ca. 1,5 Std. im eigenen Saft schmoren lassen.

Je nach Beschaffenheit der Tajine muss etwas Gemüsebrühe angegossen werden.

Als Beilage zum Tajine gibt es:

Bacharat Kartoffeln mit Salzzitronen gewürzt

Kleine festkochende Kartoffeln mit wenig Salz und Bacharat würzen und mit Zitronenstücken, die 12 Tage in reichlich Salz, Lorbeer, Nelke, Koriandersamen und Olivenöl eingelegt waren, vermengen.

Im Backofen bei ca. 180°C ca. 25 min garen.

Gemüse-CousCous

Fenchel, Karotten, Sellerie, Lauch, rote Süßpaprika, Knoblauch und Zwiebel klein würfeln und bei 170°C ca. 18 min im Backofen schmoren.

CousCous darüber streuen und mit heißer Gemüsebrühe übergießen.

Das CousCous ca. 5 min ziehen lassen und anschließend mit Salz, Kreuzkümmel, gemahlenem Koriander und Curcuma würzen.

Zum Schluss alles gut vermengen.

Safran/Kokos/Pfirsichcreme mit Ananasragout, Granatapfelkernen und Minze

Kokosmilch und Pfirsichpüree erhitzen, Zucker und Safranfäden hinzufügen und mit Gelatine (nach Packungsrezept) leicht binden.

3 bis 4 Stunden im Kühlschrank kalt stellen bis die Masse angezogen hat.

Zum Servieren Ananaswürfel mit braunem Zucker karamellisieren, mit Pfirsichpüree ablöschen und erkalten lassen.

Das Ananaspfirsichpüree auf die Safran/Kokoscreme geben und mit Granatapfelkernen und Minze servieren.