

Serviervorschläge von Carl Siegert

Bakkerij Carl Siegert sinds 1891 b.v. Techniekweg 11 3481 MK Harmelen Nederland
T: +31 (0)348 - 441887 F:+31 (0)348 - 445067 E: carl@siegert.com www.siegert.com

Carl Siegert

Pain-Qnip als Croutons vermummt in der Gazpacho



Pain-Qnip Entenlebertoast



Eine raffinierte
Geschmackskombination, die im
Handumdrehen fertig ist.

Hoecken mit Blauschimmelkäse und Feigenconfit



Crispanini mit holländischem Ziegenkäse, saurer Sülze aus Schweinewangen, mariniertem Kalbsfleisch oder hausgeräuchertem Lachs



Briochebrötchen



Serviert zu einer Kürbissuppe mit
hausgemachten Fasanenwürstchen am
Spieß.

Pallisade Provençale mit Lachsspieß



Backen Sie den mit frischen
Lachsstückchen umwickelten Spieß mit
Katenspeck 8 Minuten im Ofen bei 220
°C. Das Brot wird mit einer Estragon-
Mayonnaise bestrichen und mit jungem
Blattsalat belegt. Legen Sie dann den
Spieß mit einem Limonenstückchen
darauf und garnieren Sie mit Sakura
Kresse, ein bisschen Crème Fraîche und
Kapern.

Buerli mit Rahmkäse und Pilzsosse



Kochen Sie Crème Fraîche mit
Kalbsfond und getrockneten Steinpilzen.
Abkühlen lassen und mit ein bisschen
Mayonnaise verrühren. Belegen Sie
den Buerli mit Feldsalat und rosa
gebackenem Kalbsentrecôte und
garnieren Sie mit Walderdbeeren,
Senfkresse und gebackenen Waldpilzen.

Buerli weiß mit Ziegenkäse, Speck und Mandeln



Umwickeln Sie den Chevre Blanc mit
Katenspeck und stecken Sie halbe
Mandeln hinein. Backen Sie diese
dann im Ofen knusprig und legen Sie
sie auf die Brötchen. Garnieren Sie mit
Shisho Blättern, Walderdbeere und ein
bisschen Feigenkompott. Ein Spießchen
mit einer Olive macht das Ganze
perfekt.

Buerli mit gegrilltem Gemüse



Bestreichen Sie einen Mehrkorn-
Buerli mit frischer Pesto und legen Sie
gegrillte Peperoni, Aubergine, Zucchini,
kurz blanchierten Minispargel und
gebackene Pfifferlinge darauf. Garnieren
Sie mit gegrillten Strauchtomaten, kleine
Kügelchen Ziegenkäse, Pinienkernen
und Rucolakresse.

Wurfel mit Tartar aus geräuchertem Lachs



Bestreichen Sie einen Wurfel
Sonnenblumenkerne mit ein bisschen
Estragonmayonnaise und belegen
Sie diesen mit jungen Salatblättern
und einem Häufchen Tartar aus
geräuchertem Lachs. Legen Sie hierauf
ein Wachtelei und garnieren Sie mit
salzigen Kapern, Queller, Shisho Purpur
und einem Kompott aus roten Zwiebeln.

Hoecken weiß mit Hühnchen orientalischer Art



Bestreichen Sie das Brötchen mit einer pikanten Currymayonnaise (Mayonnaise mit einer milden Currypasta und saurer Sahne) und belegen Sie es mit Feldsalat, pikantem Hühnchen orientalischer Art (Hühnchenschenkel mit einer selbstgemachten Würzmischung einreiben aus Thai-Ingwer, Ingwer, Kokosmilch, Limette, Zitronengras, Garnelenpaste, Öl und Knoblauch. 30 Minuten im Ofen backen bei 220 °C). Garnieren Sie mit gelber Kokosnuss, großen Garnelen, frischem Koriander, Limonen, kandierter roter Peperoni, Shisho Blättern und Sechuanresse.

Chapeau de Pain gefüllt mit geräuchertem Lachs und Makrele



Höhlen Sie das Brötchen aus und belegen Sie es mit geräuchertem Lachs. Füllen Sie das Brot mit dem Makrelenmousse (geräucherte Makrele, Schlagsahne, Weißwein, Fischfond und Gelatine) und garnieren Sie mit ein bisschen Crème Fraîche, Sakurakresse und Lachseiern. Spießen Sie den Deckel fest.

Take away



Belegen Sie einen Wurfel mit Butter, Feldsalat, mittelaltem Käse, Gandaschinken, gerösteter Paprika und blanchiertem Minispargel.

Brokettes mit geräucherter Ente



Bestreichen Sie die Broketten mit Feigen-Rahmkäse und belegen Sie sie mit Feldsalat, geräucherter Entenbrust und gebackenen Pilzen. Garnieren Sie mit rosa Pfefferkörnern und Feigenkompott.

Fischstapel



Bestreichen Sie Scheiben Pain-Qnip mit Meerrettich-Creme und belegen Sie diese mit großen Garnelen, jungen Salatblättern, geräuchertem Lachs, geräuchertem Heilbutt, grünem Minispargel, gerösteter Paprika und Queller mit Estragonmayonnaise. Halten Sie das Ganze mit einem Spieß zusammen.

Fleischstapel



Bestreichen Sie Scheiben Pain-Qnip mit Senfcreme und belegen Sie diese mit jungen Salatblättern, Senfkresse, gebratenem Kalbsentrecôte, gegrilltem Hühnchen, Serranoschinken, gerösteter Paprika, knusprigem Speck und gegrillter Zucchini. Garnieren Sie mit Crème Fraîche und Zwiebelkompott. Halten Sie das Ganze mit einem Spieß zusammen.

Käsestapel



Bestreichen Sie Scheiben Pain-Qnip mit Parmesancreme und belegen Sie diese mit jungen Salatblättern, Shisho Blättern, mittelaltem Käse, Ziegenkäse mit Speck, gerösteter Paprika und Kügelchen Ziegenkäse. Garnieren Sie mit Crème Fraîche und Walderdbeeren. Halten Sie das Ganze mit einem Spieß zusammen.

Wurfel mit mittelaltem Käse



Bestreichen Sie einen Wurfel weiß mit Senfcreme und belegen Sie ihn mit Feldsalat, schönem mittelaltem Käse und frischen Feigen. Garnieren Sie mit Feigenkompott und einer Olive am Spieß.

3 x Käse



Pallisade belegt mit Lollo Rosso Salat und Kügelchen Ziegenkäse. Pallisade belegt mit Rahmkäse und Shisho Purpur. Pallisade belegt mit Butter, Feldsalat und Reypenaer Käse.

BLT



Engadiner Landbrot bestrichen mit Kräuter-Rahmkäse und belegt mit Salat, knusprig gebackenem Speck und Tomatenscheiben. Mit fettfreiem Papier umwickeln und feststecken.