



TIPP zu Ostern

DAS REZEPT

Zutaten für 4 Personen:

400 g Filet vom Kaninchen;
4 – 8 Tramezzinischeiben, etwa
5 mm dünn geschnitten; 80 g grüne
Geflügelfarce; Salz und Pfeffer aus
der Mühle; Butterschmalz

Für die grüne Geflügelfarce:
100 g Geflügelfleisch; 100 g Sahne;
2 cl Portwein; Salz; weißer Pfeffer
aus der Mühle; etwas blanchierter
Spinat, Petersilie und Kerbel

Das Geflügelfleisch in feine Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch und Sahne separat leicht anfrieren lassen und mit Spinat, Petersilie und Kerbel im Cutter zu einer glatten Farce verarbeiten. Die Geflügelfarce etwa 15 Minuten kühl stellen, durch ein feines Sieb streichen und mit Portwein und Salz abschmecken. Kaninchenfilet in Portionen zu je 100 Gramm schneiden, Tramezzini den Fleischstücken entsprechend zuschneiden und auslegen, mit der Farce dünn bestreichen. Kaninchenfilet salzen und pfeffern, mit der Farce einstreichen und mit Hilfe von Klarsichtfolie in den Brotmantel einrollen, die Enden der Folie zudrehen und etwa eine Stunde lang kühl stellen. In Butterschmalz von allen Seiten anbraten und bei 200 Grad für knapp vier Minuten auf einem Gitter im Ofen garen.

Zubereitungszeit: 45 Min.



Große Küche

KOCHGERÄTE, GESCHIRR UND BESTECK – bei Peter Legrum ist von allem etwas mehr vorhanden. Schließlich verköstigt sein Partyservice bis zu 4.000 Gäste. Dabei legt der Gourmetkoch Wert auf Extravaganz und höchste Qualität.



WOHL BEKOMMT'S:
Zum Kaninchenfilet im Tramezzinimantel passen Kaninchenfilet in Minikürbissen, Bohnen, Tortellini und Rosmarinjus. Das komplette Rezept finden Sie auf der Internetseite des Partyservice Legrum.

UNSER REZEPT

KANINCHENFILET IM TRAMEZZINIMANTEL



PARTYSERVICE LEGRUM

Büffets sind ab 15 Personen erhältlich. Aber auch Feiern ab zwei Personen richtet Peter Legrum aus.

www.partyservice-legrum.de

„Feinste Zutaten, innovative Kreationen, erlesene Geschmackserlebnisse – für mich gelebte Kochkunst.“

PETER LEGRUM

F

Für seine Kunden einfach das Beste: Peter Legrum bietet ausgefallene Kompositionen. Zu seinem aktuellen Frühlings-Feinschmeckerbüffet gehören karamellisiertes Hähnchenbrustfilet auf gebratenem Spargel und Ziegenkäserolle im Baconmantel auf einer Waldblüten-Honigsoße. „Die Ansprüche der Gäste an das Catering sind in den vergangenen Jahren stark gewachsen“, sagt der Kenner der Branche.

Kochen am Flughafen

Seit 1986 betreibt der 60-Jährige sein Catering-Unternehmen in Zweibrücken. Vom Essen über Geschirr, Tische und Stühle bis zur Dekoration bietet er den kompletten Service inklusive Bedienungen. Für Veranstaltungen mit 4.000 Leuten bucht Peter Legrum rund 140 Servicekräfte. Seine Kunden kommen überwiegend aus dem Saarland und der Pfalz.

22 Personen arbeiten in dem 2.500 Quadratmeter großen Gebäude im Industriepark am Flughafen, das der Partyservice im August 2011 bezogen hat. Hier werden Geschirr und Bestecke für 1.000 Gäste gelagert und kurz vor den Veranstaltungen die Essen vorbereitet. Für

den Transport zum Veranstaltungsort nutzt das Unternehmen sieben klimatisierte Transporter von Mercedes-Benz.

Ein Sternekoch bei der Bundeswehr

Nach seiner Ausbildung im Hotel Waldhof in Schüren wurde Peter Legrum dort 1972 der erste Sternekoch im Saarland. Der gebürtige Blieskasteler arbeitete in namhaften Häusern in Basel, Genf, Monte Carlo, Amsterdam und Paris, ehe ihn die Geburt seiner Tochter in die Heimat zurückkehren ließ. Legrum wurde Küchenmeister bei der Bundeswehr in Zweibrücken, wo er 16 Jahre lang blieb. Dort versorgte er täglich 500 Soldaten und lernte, wie man eine große Anzahl von Gästen bekocht.

Erfolgreich war Legrum auch hier: 1988 gewann er die „Olympiade der Köche der Streitkräfte“ und erhielt erstmalig in der Geschichte des Wettbewerbs die Goldmedaille „mit Auszeichnung“. 1990 folgte der Sieg bei der Weltmeisterschaft. „Aber das hat mich irgendwann nicht mehr befriedigt“, erklärt der Kochprofi, warum er parallel mit dem Catering startete.

Nichts gegen Hausmannskost

Auch wenn er längst einen Küchenchef hat, schmeckt der Geschäftsführer die Speisen immer noch selbst ab. „Damit es so schmeckt, wie ich es mir vorstelle.“ Für ihn und seine Frau Rita müssen es übrigens nicht immer Gerichte wie Kugeln von der Gänseleber auf Apfel-Chili-Gelee sein. „Am Sonntag hatten wir Rouladen mit Rotkraut – einfach herrlich.“ ●