

KURTH

individual furniture

wir schaffen
Atmosphäre zum Wohlfühlen
für Küche & Büro

 Kurth Büro & Küche GmbH
Markt 14 - 04668 Grimma

Kurth Büro & Küche GmbH
individual furniture

Markt 14
04668 Grimma

Telefon: +49 (0)3437 94 16 10
Telefax: +49 (0)3437 94 16 11

E-mail:
studio@kurth-grimma.de
Internet:
www.kurth-grimma.de

REZEPTE

Fischmenu am 25.03.2011

Vorspeise

gratinierte Muscheln
Sorbet mit Calvados

Hauptspeise

Fischfilet in Krabbensoße mit Chicoree und Wildreis

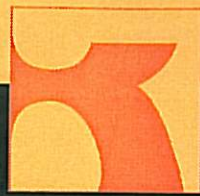
Dessert

warmer Ziegenkäse auf Feldsalatbeet
glacierte Crepes flambiert

Geschäftsführung:
Annett Kurth-Bernard
Steuer-Nr.: 238/112/01022
Ust-IdNr.: DE 169179608

Bankverbindung:
Deutsche Bank Grimma
Konto: 220 708 2
BLZ: 860 700 24

Gerichtsstand:
Amtsgericht Leipzig
HRB 100 23



KURTH

individual furniture

*wir schaffen
Atmosphäre zum Wohlfühlen
für Küche & Büro*

 Kurth Büro & Küche GmbH
Markt 14 - 04669 Grimma

Kurth Büro & Küche GmbH
individual furniture

Markt 14
04669 Grimma

Telefon: +49 (0)3437-94 16 10
Telefax: +49 (0)3437-94 16 11

E-mail:
studio@kurth-grimma.de
Internet:
www.kurth-grimma.de

Vorspeise

Sie benötigen für 14 Personen:

2 Stück Butter
1 Strauß Petersilie
6 Knoblauchzehen
2 Schalotten
Salz/Pfeffer
100 g Schmand
2 l Muschel

Zubereitung

Säubern Sie die Muscheln. Danach im Topf ohne Wasser (nur 1 EL) erhitzen, damit sie sich öffnen. Entfernen der Gegenseite der Schale, so dass nur in einer Schale sind.

Kräuterbutter: Petersilie, Schalotten und Knoblauch feinhacken, mit Salz und Pfeffer würzen und alles zusammen mit weicher Butter vermischen.

Die Muscheln in der Schale mit der Kräuterbutter bedecken und Semmelbrösel darüber streuen. Alles auf ein Backblech geben, darunter grobes Salz aufbringen, damit die Muscheln nicht kippen. Bei 200 ° Ober-/Unterhitze gratinieren lassen bis die Butter schön braun ist. Teller vorwärmen in Wärmeschublade und alles warm servieren, ca. 6 Stück pro Person.

Geschäftsführerin:
Annett Kurth-Bernard
Steuer-Nr.: 238/112/01022
Ust-IdNr.: DE 169179608

Bankverbindung:
Deutsche Bank Grimma
Konto: 220 708 2
BLZ: 860 700 24

Gerichtsstand:
Amtsgericht Leipzig
HRB 100 23



KURTH

individual furniture

wir schaffen
Atmosphäre zum Wohlfühlen
für Küche & Büro

 Kurth Büro & Küche GmbH
Markt 14 · 04668 Grimma

Kurth Büro & Küche GmbH
individual furniture

Markt 14
04668 Grimma

Telefon: +49 (0)3437-94 16 10
Telefax: +49 (0)3437-94 16 11

E-mail:
studio@kurth-grimma.de
Internet:
www.kurth-grimma.de

Nach der Vorspeise in die Weingläser eine Kugel Sorbet mit 1 EL
Calvados übergießen und servieren.

Hauptspeise

Sie benötigen für 14 Personen:

pro Person 1 Fischfilet (festes Fleisch)

1 kg Krabben

8 Beutel Reis

8 Stück Chicoree

100 g Zucker

1 Packg. geriebenen Käse

1 Füllung Safran

½ l Milch

400 g Mehl

Salz, Pfeffer

Dämpfen Sie die Filets im Dampfgarer ► Miele. Die Krabben in warmen Salzwasser blanchieren. Bratblech mit Butter einfetten und die Filets mit den Krabben hineinlegen.

Bechamelsoße: 2 Stück Butter erwärmen, allmählich Mehl zufügen und rühren, leicht anfärben und mit kalter Milch übergießen, dabei ständig rühren bis die Soße zähflüssig ist. Gut salzen und pfeffern und Safran zufügen. 2 EL geriebenen Käse zufügen und über die Filets und Krabben gießen. Rest Käse überstreuen. Alles zusammen bei 180 ° Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten im Ofen überbacken.

Geschäftsführerin:
Ingrid Kurth-Bernard
Steuer-Nr.: 238/112/01022
Ust-IdNr.: DE 169179608

Bankverbindung:
Deutsche Bank Grimma
Konto: 220 788 2
BLZ: 860 700 24

Gerichtsstand:
Amtsgericht Leipzig
HRB 100 23



KURTH

individual furniture

*wir schaffen
Atmosphäre zum Wohlfühlen
für Küche & Büro*

 Kurth Büro & Küche GmbH
Markt 14 - 04668 Grimma

Kurth Büro & Küche GmbH
individual furniture

Markt 14
04668 Grimma

Telefon: +49 (0)3437-94 16 10
Telefax: +49 (0)3437-94 16 11

E-mail:
studio@kurth-grimma.de
Internet:
www.kurth-grimma.de

Chicoree: Chicoree säubern, in 2 Teile zerlegen und Strang entfernen. Innenseite mit einer Prise Zucker einzuckern. Butter in der Pfanne erhitzen und Chicoree anbraten, bis er schön braun ist. Danach vom Kochfeld nehmen und im Dampfgarer bei 100 ° 10 Minuten garen. Danach herausnehmen, salzen und servieren.

Reis: Reis im Kochbeutel kochen in der Zeit wo die Vorspeise gegessen wird (ca. 20 Minuten). Teller in Wärmeschublade vorwärmen.

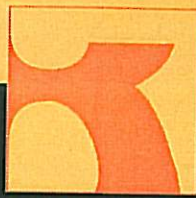
Serviervorschlag:

Auf die Teller Filets mit Krabben legen. Darüber gratinierter Käse, 1 halber Chicoree und Reis in runder Metallform mit 2 EL Bechamelsoße darüber.

Geschäftsführerin:
Annett Kurth-Bernard
Steuer-Nr. 238/112/01022
Ust-IdNr.: DE 169179608

Bankverbindung:
Deutsche Bank Grimma
Konto: 220 708 2
BLZ: 850 700 24

Gerichtsstand:
Amtsgericht Leipzig
HRB 109 23



KURTH

individual furniture

*wir schaffen
Atmosphäre zum Wohlfühlen
für Küche & Büro*

 Kurth Büro & Küche GmbH
Markt 14 - 04668 Grimma

Kurth Büro & Küche GmbH
individual furniture
Markt 14
04668 Grimma

Telefon: +49 (0)3437 94 16 10
Telefax: +49 (0)3437 94 16 11

E-mail:
studio@kurth-grimma.de
Internet:
www.kurth-grimma.de

Dessert

Käse zubereiten für 14 Personen:

4 Rollen Ziegenkäse
Toastbrot (1 Scheibe pro Person)
Speck
Thymian
Butter
Essig
Öl
250 g Creme fraiche
Dijon-Senf

Feldsalat waschen, trocknen. In einer großen Salatschüssel 1 EL Essig, 2 EL Öl, 1 TL Senf, Pfeffer und Salz vermischen. In einer Pfanne den Speck anbraten und Creme fraiche hinzufügen. Danach in die Salatschüssel geben und alles vermischen. Kurz vor dem Servieren den Feldsalat hinzufügen und vermischen. Auf Teller servieren. Toastbrot in Diagonale teilen und mit Butter bestreichen. Ziegenkäse in 1cm dicke Scheiben schneiden und pro Toastbrothälfte 1 Scheibe legen. Thymian darüber streuen und auf Grillrost legen und ca. 2 Minuten im Ofen grillen, bis der Ziegenkäse braun ist. Toastscheiben mit Feldsalat servieren.

Geschäftsführerin:
Annett Kurth-Bernard
Steuer-Nr.: 238/112/01022
Ust-IdNr.: DE 169179608

Bankverbindung:
Deutsche Bank Grimma
Konto: 220 708 2
BLZ: 860 700 24

Gerichtsstand:
Amtsgericht Leipzig
HRB 100 23



KURTH
individual furniture

*wir schaffen
Atmosphäre zum Wohlfühlen
für Küche & Büro*

 Kurth Büro & Küche GmbH
Markt 14 - 04668 Grimma

Kurth Büro & Küche GmbH
individual furniture
Markt 14
04668 Grimma

Telefon: +49 (0)3437 94 16 10
Telefax: +49 (0)3437 94 16 11

E-mail:
studio@kurth-grimma.de
Internet:
www.kurth-grimma.de

Crepes zubereiten für 14 Personen:

600 g Mehl
1 l Milch
6 Eier
60 g Zucker
1 Packung Vanilleeis
Grand Marnier oder Cointreau

In eine Schüssel Mehl pyramidenförmig einbringen. In die Mitte ein Loch stechen und die 6 Eier komplett hineingeben. Alles mit dem Rührbesen schlagen. Wenn der Teig fest ist, kalte Milch nach und nach zugeben bis der Teig flüssig ist. Eine Prise Salz und Zucker hinzugeben. In einer Pfanne mit wenig Öl dünne Crepes backen (1 Stück pro Person). Die fertigen Crepes in Wärmeschublade warm halten.

Serviervorschlag

Auf den Teller Crepes legen, eine Kugel Vanilleeis in die Mitte legen und vierfach falten. Den leicht erhitzten Grand Marnier oder Cointreau darüber geben und flambieren.

Geschäftsführerin:
Annett Kurth-Bernard
Steuer Nr.: 238/112/01022
Ust-IdNr.: DE 169179608

Bankverbindung:
Deutsche Bank Grimma
Konto: 220 708 2
BLZ: 860 700 24

Gerichtsstand:
Amtsgericht Leipzig
HRB 100 23