



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

Fleischmenu am 01.04.2011

Vorspeise

Quiche lorraine auf Feldsalatbeet

Trou Normand (Sorbet mit Calvados)

Hauptspeise

Schweinemedallions auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln
und Kräuterbutter

Käseteller

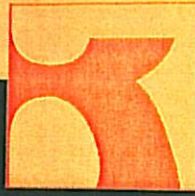
Dessert

glacierte Crepes flambiert

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

REZEPTE

Fleischmenu am 01.04.2011

1. Vorspeise

Feldsalat

Speck

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.

Geschäftsführerin
Annett Kurth-Bernard
Steuer-Nr. 238/112/01027
Ust-IdNr. DE 159179608

Bankverbindung
Deutsche Bank Grimma
Konto 220 708 2
BLZ 860 700 29

Gerichtsstand
Amtsgericht Leipzig
HRB 100 23

2. Vorspeise

Speckkuchen für 2 Backbleche

2 Rollen Blätterteig
6 Eier
2 Zwiebeln
600g geräucherter Schweinebauch
200 ml Crem fraiche
1 Glas Milch
1 TL Öl

Die Backbleche einfetten und den Blätterteigboden auf den Blechen verteilen und mit der Gabel mehrmals einstechen.

In einer Pfanne mit 1 TL Öl den Speck anbraten. In einer anderen Pfanne die in Scheiben geschnittene Zwiebel bräunen mit 1 TL Butter. In einer Schüssel 6 Eier und Creme fraiche verrühren, die Milch dazugeben und 1 Prise Pfeffer.

Den fertig gebratenen Speck auf den Blätterteig geben. Die gebräunten Zwiebelscheiben darüber verteilen und die in der Schüssel gefertigte Masse darüber verteilen.

Alles im vorgeheizten Ofen (bei 220° Ober-/Unterhitze) ca. 30 min. backen bis die Oberfläche der Quiche lorraine goldbraun goldbraun gebacken ist. Herausnehmen und 5 min. ruhen lassen und auf den Tellern servieren. Anschließend den Feldsalat dazugeben.

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

Hauptspeise Schweinemedallions mit Rosmarinkartoffeln

- 1 Bd. Petersilie
- 1 Stück Butter
- 1 TL Olivenöl
- Rosmarin/Thymian
- 1 Packg. Lorbeerblätter
- 2 kg Kartoffeln
- 3,5 kg Schweinelende
- 8 Stück Auberginen
- 8 Stück Zucchini
- 4 Stück Paprika (Farbe nach Wahl)
- 8 Stück Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehen
- 2 Gläser Oliven
- 1 Schalotte
- 1 Tube Tomatenmark

Zubereitung der Kräuterbutter

Das Stück Butter zerkleinern, die Schalotte, 3 Knoblauchzehen und die Petersilie kleinhacken und mit der Butter vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung der Ratatouille

In einem großen Topf ein halbes Glas Olivenöl erhitzen und eine ganze Zwiebel (geschnitten) zugeben und glasig dünsten. Auberginen, Zucchini und Paprika in Scheiben schneiden und in den Topf geben mit 1 Glas Wasser. 2 Knoblauchzehen dazugeben sowie 4 Blätter Lorbeer und Thymian. Mit Salz und Pfeffer würzen. 1 TL Tomatenmark dazugeben und 30 min. auf Stufe 7 einkochen lassen. Danach die Tomaten in Scheiben schneiden und mit den Oliven dazugeben und noch einmal 30 min. köcheln lassen.

Zubereitung Rosmarinkartoffeln

Ein Backblech mit Olivenöl einfetten und die Kartoffeln mit Schale waschen und in Hälften/Viertel teilen. Auf das Blech legen und mit Salz, Pfeffer sowie mit dem grobgehackten Rosmarin bestreuen. Im Ofen ca. 30 min. bei 200° Ober-/Unterhitze backen lassen. (Offene Kartoffelseite nach unten legen und einfetten und mit Schnittseite nach oben 30 min. garen lassen.)

Zubereitung Schweinemedallions

Die Lende in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden (pro Person 3 Stück). In einer Pfanne ein EL Öl und 1 EL Butter erhitzen auf höchster Stufe. Die Medallions 3 min. auf jeder Seite braten und in Alufolie einwickeln und in die vorgeheizte Wärmeschublade für die Zeit der Zubereitung stellen.

Serviervorschlag

Zuerst Ratatouille mit 3 Kartoffelstücken und 3 Medallions (vorher mit Salz und Pfeffer würzen) und mit Kräuterbutter darüber auf die

Teller verteilen.

1. Nachspeise

Käseplatte

pro Teller (Person) 3 verschiedene Käsesorten verteilen.
Mit frischen Thymian und Walnuss-Stücken dekorieren.
Mit Baguette servieren.

2. Nachspeise

Crepes

900 g Mehl
1,5 l Milch
9 Eier
100 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.