

**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*

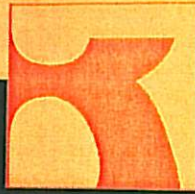
### *Dessert*

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 teilen 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.