



**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

## REZEPTE

### Kochen französische Gruppe am 22.02.2013

#### *Kalte Vorspeise - Anchovis mit Paprika*

Zutaten: frische eingelegte Anchovisfilets  
Paprika rot/grün/gelb  
Knoblauchzehen, Olivenöl, Pfeffer schwarz

Pochieren Sie den Paprika ca. 10 Minuten im Salzwasser.  
Schneiden Sie den Paprika in Streifen (Breite wie Anchovisfilets).  
Legen Sie abwechselnd Anchovis Paprika rot/grün/gelb auf einen  
Teller. Geben Sie Pfeffer darüber. Hacken Sie die Knoblauchzehen  
und mischen Sie diesen mit Olivenöl und geben es ebenfalls über die  
Anchovis/Paprikafilets.

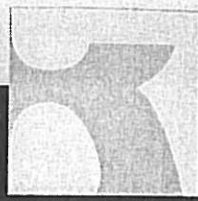
Diese Vorspeise ca. 3-4 Stunden vorher zubereiten!

Guten Appetit!

Geschäftsführerin:  
Annett Kurth-Bernard  
Steuer-Nr.: 238/112/01022  
Ust-IdNr.: DE 169179609

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 Gonna

Kurth Büro & Küche GmbH  
individual furniture

Markt 14  
04668 Gonna

Telefon: +49 (0)3337 34 16 10  
Telefax: +49 (0)3337 34 16 11

E-Mail:  
Stuebe@kurth.gonna.de  
Büro@kurth.gonna.de  
www.kurth.gonna.de

## **Hauptspeise - Fischteller**

**Zutaten:** französische Fischsuppe  
3 verschiedene Meeresfische  
Muscheln  
Krabben

Erwärmen Sie die Fischsuppe in einem großen Topf.  
Pochieren Sie die Fischfilets und Krabben ganz leicht.  
In einem großen Topf die Muscheln ohne Wasser kochen bis sie  
aufgehen. Die Muscheln öffnen und eine Hälfte von den Schalen  
entfernen.

Nun legen Sie die pochierten Fischfilets, Krabben und Muscheln  
in die Fischsuppe, und lassen Sie diese ca. ½ Stunde ziehen.

Im Dampfgarer geschälte und in Stücke geschnittene Kartoffeln  
bei 100°C 25 Minuten dämpfen lassen.

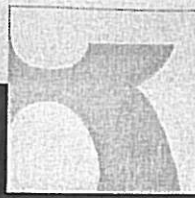
Servieren Sie nun die Fischsuppe mit jeweils 3 Fischfilets, 1-2  
Krabben und 2-3 Muscheln und 2 Kartoffeln auf tiefen Tellern.  
Gern können Sie noch Knoblauchcroutons und Rouille dazu servieren.

**Guten Appetit!**

Geschäftsbereich  
Am Markt 14, 04668 Gonna  
Telefon: +49 (0)3337 34 16 10  
Telefax: +49 (0)3337 34 16 11

Bürobereich  
Markt 14, 04668 Gonna  
Telefon: +49 (0)3337 34 16 10  
Telefax: +49 (0)3337 34 16 11

E-Mail:  
Stuebe@kurth.gonna.de  
Büro@kurth.gonna.de  
www.kurth.gonna.de



**KURTH**

individual furniture

wir schaffen  
Atmosphäre zum Wohlfühlen  
für Küche & Büro

 Kurth Büro & Küche GmbH  
Markt 14 04558 Genscha

Kurth Büro & Küche GmbH  
individual furniture

Markt 14

04558 Genscha

Telefon +49 (0)3437 94 16 10

Fax +49 (0)3437 94 16 11

E-mail:

Stuebe@kurth.com  
Internet:

www.kurth.com

www.kurth.com

## **Käse - Münsterkäse in Blätterteig**

Zutaten: Münsterkäse  
Kümmel  
Blätterteig  
Feldsalat  
Essig  
Creme fraiche  
Ei

Rollen Sie den Blätterteig auf und nehmen Sie für die Größe  $\frac{1}{4}$  des Käses darauf.

Legen Sie auf die eine Lage den Käse, bestreichen Sie die Ränder mit Eigelb und legen die zweite Lage Blätterteig darüber und drücken den fest an.

Bestreichen Sie die obere Lage Blätterteig schön mit Eigelb und schneiden Sie ein Loch hinein, damit die Luft entweichen kann.

Nun geben Sie den Blätterteig in den Backofen und garen es bei Ober-/Unterhitze bei 220° ca. 20 Minuten bis der Blätterteig schön braun ist.

In einer Schüssel waschen Sie den Feldsalat. Bereiten Sie die Vinaigrette aus Essig, Öl,  $\frac{1}{2}$  TL Dijonsenf und 1 EL Creme fraiche.

Legen Sie den gewaschenen Feldsalat auf Teller und verteilen Sie die Vinaigrette darüber.

**Guten Appetit!**

Geschäftstelefon:  
Annett Egrth-Barnau  
Steuernummer: 238/112-0102/  
E-Mail: DE 169179606

Bankverbindung:  
Deutsche Bank Genscha  
Konto: 770 700 2  
BLZ: 560 700 21

Geschäftstelefon:  
Stuerelefon:  
100 100 21



**KURTH**  
individual furniture

wir schaffen  
Atmosphäre zum Wohlfühlen  
für Küche & Büro

 Kurth Büro & Küche GmbH  
Markt 14 94658 Gammertshausen

Kurth Büro & Küche GmbH  
individual furniture

Markt 14

94658 Gammertshausen

Telefon: +49 (0)3437 94 16 10

Telefax: +49 (0)3437 94 16 11

E-mail:

studio@kurth-gammertshausen.de

Internet:

www.kurth-gammertshausen.de

## **Nachspeise - Carpaccio-Ananas**

Zutaten: Ananas  
Wodka  
Zitronensorbet  
frische Minzeblätter

Schälen Sie die Ananas komplett und schneiden Sie die Blätter und den Strunk heraus.

Nun wird die Ananas in hauchdünne Scheiben geschnitten und mit Wodka beträufelt.

Zum Servieren legen Sie das Zitronensorbet mit den Ananasscheiben und auf einen Teller und verzieren es mit frischen Minzeblättchen.

Guten Appetit!

Geschäftsführer:

Annett Kurth-Benauer

Steuer-Nr.: 236/11/501022

Ust-IdNr.: DE 25129600

Geschäftsbüro:

Markt 14, 94658 Gammertshausen

Telefon: +49 (0)3437 94 16 10

Telefax: +49 (0)3437 94 16 11

E-mail:

studio@kurth-gammertshausen.de

Internet:

www.kurth-gammertshausen.de