



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

Le menü

zum Kochen am 08.04.2013

1. Vorspeise

Jakobsmuscheln auf Mangoldblättern

*

Hauptspeise

Chateaubriand mit Rotweinsauce
dazu Spargel und Rosmarinkartoffeln

*

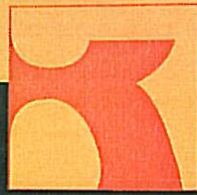
Dessert

Quarksouffle' mit Aprikosen und Pralinensauce

Geschäftsführern:
Annett Kurth-Bernard
Steuer-Nr.: 236/112/01022
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

Jakobsmuscheln auf Mangoldblättern

Zutaten für 6 Portionen:

- 600 g Jakobsmuschel(n), TK
- Salz und Pfeffer
- 2 Schalotte(n), gewürfelt
- 2 Prise Safran
- 3 Tomate(n), gehäutet, entkernt und geviertelt
- 2 EL Weinbrand oder Cognac
- 3 EL Sherry
- 105 ml Sahne
- 1 Mangold
- 1 Baguette
- Butter
- Zitronensaft

Mangold waschen, am Blattansatz die Stiele abschneiden und anderweitig verwenden.

Aufgetaute Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen. In einer Pfanne Butter erhitzen, darin die Schalottenwürfel andünsten. Muschelfleisch 5-6 Minuten mitdünsten, dann heraus nehmen, mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft würzen, warm stellen.

Tomatenfilets, Safran, Weinbrand und Sherry in den Topf geben, kurze Zeit dünsten. Mit Sahne auffüllen und auf die gewünschte Konsistenz reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mangoldblätter im Dampfgarer 2 min. blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Blanchierte Mangoldblätter abtropfen lassen und auf vorgewärmten Tellern ausbreiten. Muschelfleisch und Tomatenfilets mit der Soße darauf anrichten.

Baguette dazu reichen.

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:
studiet@kurth-grimma.de
Internet:
www.kurth-grimma.de

Chateaubriand mit Rotweinsauce

Zutaten für 6 Portionen:

1 kg	Rinderfilet Chateaubriand
1	große Rinderbeinscheibe
0,2 Ltr.	Rotwein
0,3 Ltr.	Rinderfond
Je ½ Bund	Thymian und Rosmarin
50 g	Butter, kalte oder Speisestärke zum Binden der Soße
3	Schalotte(n)
3	Knoblauchzehe(n)
4 EL	Olivenöl
½ Bund	Suppengrün
3 EL	Balsamico
100 ml	Sahne
	Butterschmalz
3 EL	Portwein
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Schalotten, Suppengrün und Knoblauch in grobe Würfel schneiden. Thymian und Rosmarin grob hacken. Das Rinderfilet salzen, mit Olivenöl einreiben und von allen Seiten scharf anbraten. Nach dem Braten mit Pfeffer aus der Mühle würzen.

Das Filet auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 100°C mit einer Kerntemperatur von 50 °C fertig garen.

Während das Filet gart die Beinscheibe nur salzen und im Bratenfond des Filets mit etwas Butterschmalz ebenfalls scharf anbraten. Suppengrün, Schalotten und Knoblauch hinzufügen und etwas glasig dünsten. Pfeffern. Das Ganze mit Portwein und Balsamico ablöschen. Mit Rotwein und Kalbsfond jeweils 200 ml-weise auffüllen und einkochen lassen, bis zum Schluss eine, schon etwas sämige Flüssigkeit entstanden ist. Die Soße durch ein feines Sieb geben und das Gemüse mit einem Löffel etwas ausdrücken. (**Gemüse nicht zum Binden in die Soße passieren!!!**) Die Sahne zufügen. Zum Schluss die Soße mit etwas eiskalter Butter oder Speisestärke binden.

Arbeitszeit: ca. 35 Min.

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

Spargel aus dem Dampfgarer

Zutaten für 6 Personen

1,5 kg Spargel
50 g Butter

Den Spargel schälen (vom Kopf zum Stangenende). In einen gelochten Garbehälter geben und im Dampfgarer mit

Garen Gemüse 100° C 12 min.

garen.

In einem Topf die Butter zerlaufen lassen und anschließend über jede Portion 1-2 EL geben.

Rosmarin Kartoffeln

6 Personen

Zutaten:

12 mittelgroße Kartoffeln
2 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
3 Rosmarinzweige
1 Prise Paprikapulver
Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und 10 min im Dampfgarer garen.

Mit Öl auf ein großes Blech geben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Knoblauchzehen halbieren und mit dem Rosmarin auf das Blech geben.

Für 25 min. bei 200° C im Ofen garen. Kurz vor dem servieren mit Paprikapulver bestäuben.

Geschäftsführerin:
Annett Kurth-Bernard
Steuer-Nr.: 238/112/01022
Ust-Id/Nr.: 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

QUARKSOUFFLÉ mit Aprikosen und Pralinensauce

(8 Portionen)

Soufflé:

200g	Quark
4	Eigelb
1,5 Tl.	abgeriebene Zitronenschale
1,5 Tl.	abgeriebene Orangenschale
4	Eiweiß
70g	Zucker
	Butter

Aprikosen:

80 ml	Portwein weiß
1	Saft einer Zitrone
1 kleine Dose	Aprikosen

Pralinensauce:

50 g	Sahne
3 El.	Nudossi

Quark mit dem Eigelb verrühren, Zitronenschale hinzugeben. Die Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen, unter die Quarkmasse heben.

Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Portwein und Zitronensaft ablöschen. Den Fond mit den Aprikosen mischen, in einen ungelochten Garbehälter geben und bei 90 °C 4 Minuten garen. Abkühlen lassen
Milch und Sahne in einem Topf erhitzen und den Nougat darin schmelzen. Abkühlen lassen

6 Soufflémörmchen oder Tassen mit Butter auspinseln und mit Zucker ausstreuen.

Die Quarkmasse in die vorbereiteten Mörmchen verteilen, auf den Rost stellen und in den Garraum schieben.

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