



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

Menü zum Kochen am 16.01.2015

Vorspeise:

*Fenchel-Orangen-Süppchen an Brotchips und
Ricottacreme*

Hauptspeise:

*Schweinefilet an Belugalinsen, Cremeerbsen und
Kräuterkartoffeln*

Dessert:

Gegrillte Birne an Vanille-Nusscreme und Eis

Getränkekarte:

Aperitif: Sekt

Weißwein, Roséwein, Rotwein

Viel Spass beim Kochen und ein gutes Gelingen

Wünscht Ihnen das Team

von Fa. Kurth Büro & Küche

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

Bankverbindung:
Deutsche Bank Grimma
IBAN: DE358607002402207082
BIC: DEUTDE33LEG


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

**Fenchel-Orangensuppe
und Estragon-Ricotta-Crème mit Brotchip**

Für Personen: 10

Zutaten

Zubereitung

Fenchel-Orangensuppe

- 50 g Schalotten in kleine Würfel geschnitten
- 400 g Fenchelknollen in Streifen geschnitten
- 50 ml WIBERG Natives Oliven-Öl Extra Andalusien Erstpressung
- 20 g Butter
- 30 g Rundkornreis
- 2 l WIBERG Ursalz Gemüse-Bouillon mit BIO-Gewürzen, pflanzlich
- 100 ml Sahne
- 50 g Mascarpone
- 60 ml Orangensaft
- 20 ml Pernod
- WIBERG Ursalz pur fein fein, unjodiert
- WIBERG Voatsiperifery Pfeffer ganz
- 2 Orangen in Filets geschnitten

Fenchel-Orangensuppe

Schalotten und Fenchel in Oliven-Öl-Butter-Mischung andünsten. Reis zugeben, mit Ursalz Gemüse-Bouillon auffüllen und zugedeckt weichkochen. Sahne sowie Mascarpone zugeben und im Mixer fein pürieren. Anschließend passieren, aufkochen und Orangensaft sowie Pernod zugeben. Mit Ursalz sowie Voatsiperifery Pfeffer abschmecken. Zum Schluss mit den Orangenfilets sowie den übrigen Komponenten anrichten.

Estragon-Ricotta-Crème

- 250 g Ricotta
- WIBERG Estragon gefriergetrocknet
- WIBERG Ursalz pur fein fein, unjodiert
- WIBERG Pfeffer bunt ganz (aus der Mühle)
- WIBERG Natives Oliven-Öl Extra Andalusien Erstpressung

Estragon-Ricotta-Crème

Alle Zutaten zu einer Crème pürieren, mit Ursalz und Pfeffer abschmecken und mit etwas Oliven-Öl montieren. Vor dem Servieren auf dem Brotchip anrichten.

Garnitur

- WIBERG Natives Oliven-Öl Extra Andalusien Erstpressung
- WIBERG Voatsiperifery Pfeffer ganz
- Fenchelknolle dünn gehobelt
- Weißbrotchips
- frische Zitronenverbene

Zarter Schweinebraten
mit Zwerglinsen-Sauce und Erbsen

Für Personen: 10

Zutaten

Zubereitung

Zarter Schweinebraten mit Zwerglinsen-Sauce

- 1,2 kg Schweinefilet
- WIBERG Schweins-Knuspri rustikal Gewürzsalz
- 250 ml WIBERG Braune Grundsauce pastös
- 80 g Zwerglinsen eingeweicht
- WIBERG Bohnenkraut getrocknet
- WIBERG Speck Würzmischung
- WIBERG Natives Oliven-Öl Extra Andalusien Erstpressung zum Braten

Zarter Schweinebraten mit Zwerglinsen-Sauce

Schweinefilets parieren, mit Schweins-Knuspri würzen, beidseitig anbraten und im Ofen zart-rosa garen. Den Bratenrückstand mit brauner Grundsauce und Zwerglinsen aufkochen. Mit Bohnenkraut kräftig würzen und Speck Würzmischung abschmecken.

Erbsen

- 400 g Erbsen
- 80 ml Sahne
- 50 g Butter
- WIBERG Vital-Gemüse-Bouillon pflanzlich
- WIBERG Muskatblüte gemahlen

Erbsen

Erbsen mit Sahne und Butter aufkochen, mit Vital-Gemüse-Bouillon sowie Muskatblüte würzen und zerstampfen.

Garnitur

- Strohkartoffeln frittiert
- Erbsenschote gekocht
- WIBERG Thymian gefriergetrocknet

Gegrillte Birne in nussiger Vanillesauce

Für Personen: 10

Zutaten

Zubereitung

Gegrillte Birne

- 10 kl. Birnen halbiert
- WIBERG Kaffee-Zauber Gewürzzubereitung
- WIBERG Walnuss-Öl kaltgepresst, handverlesen
- WIBERG AcetoPlus Preiselbeere Essig-Fruchtzubereitung, 2,2 % Säure

Gegrillte Birne

Birnen mit Kaffee-Zauber, Walnuss-Öl sowie AcetoPlus Preiselbeere marinieren und grillen.

Nussige Vanillesauce

- WIBERG Vanille Bourbon gemahlen
- 400 ml Milch
- 400 ml Sahne
- 8 Eigelb
- 150 g Zucker
- Rum zum Abschmecken
- WIBERG Macadamianuss-Öl 100 % rein, kalte Erstpressung
- 150 ml Sahne steif geschlagen

Nussige Vanillesauce

Vanille mit Milch und Sahne erhitzen. Eigelb mit Zucker glattrühren, die heiße Vanillemilch zugießen und zur Rose abziehen. Auskühlen lassen und mit Rum sowie Macadamianuss-Öl abschmecken. Zum Schluss die Sahne unterrühren.

Garnitur

- Schokoladepelren
- frische Zitronenmelisse

Thunfischdipp:

Eine kleine Büchse Thunfisch mit Öl, 100g Majo, 250g Frischkäse, 50g Parmesan, Zitronenabrieb, Pfeffer, Salz und Trockenkräuter gut vermengen. Schon ist der Dipp fertig!

Mit freundlichen Grüßen

Das Team von
Kurth Büro & Küche GmbH

Markt 14
04668 Grimma