



**KURTH**

individual furniture

wir schaffen  
Atmosphäre zum Wohlfühlen  
für Küche & Büro

 Kurth Büro & Küche GmbH  
Markt 14 - 04668 Grimma

## REZEPTE

### Bufettmenue am 10.+13.04.2015

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

#### *Vorspeise*

Eier-Lachs-Tatar  
Gurken-Räuchlachs-Röschen  
Lauch mit Thunfisch

#### *Hauptspeise*

Chicorée in Schinken mit Bechamelsoße  
Quiche Provencale

#### *Dessert*

Himbeersorbet  
Schoko-Mousse  
Tranchierter Ananas

Das Team von Kurth Büro & Küche wünscht Ihnen  
viel Spaß beim Nachkochen.

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

Bankverbindung:  
Deutsche Bank Grimma  
IBAN: DE358607002402207082  
BIC: DEUTDE33

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

## **Vorspeise 1 Eier-Lachs-Tatar:**

Sie benötigen für 12 Personen:

10 hart gekochte Eier  
4 Pakete Räucherlachs  
4 Gewürzgurken klein  
15 EL Mayonnaise  
Grobes Salz/Pfeffer  
15 TL Sahnemeerrettich  
1 Baguette zu 11 Scheiben schneiden  
8 Stiele Dill

## **Zubereitung**

Die hart gekochten Eier, den Räucherlachs und die Gurken in feine kleine Würfel schneiden. 8 Stiele Dill klein hacken. Die Mayonnaise mit Sahnemeerrettich, Salz, Pfeffer und dem klein gehackten Dill verrühren.

Die Eier-, Lachs- und Gurkenwürfel unter die Mayonnaise Mischung heben.

Die Baguette Scheiben kurz im Ofen anrösten.

Den Tatar auf die Baguettescheiben drapieren und mit den restlichen Dillblättchen, Pfeffer + Salz etwas garnieren

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

Bankverbindung:  
Deutsche Bank Grimma  
IBAN: DE358607002402207082  
BIC: DEUTDE33

Gerichtsstand:  
Amtsgericht Leipzig  
HRB 100 23

## **Vorspeise 2 Gurken-Räucherlachs-Röschen:**

Sie benötigen für 12 Personen:

100g Sahnemeerrettich  
100g creme fraiche  
100g Frischkäse  
Etwas Zitronensaft  
3 Pakete Räucherlachs  
11 dünne Schwarzbrotsscheiben  
2 Salatgurken  
15 EL Mayonnaise  
2-3 EL Sonnenblumenöl  
2-3EL Weißweinessig  
2TL Honig  
Grobes Salz/Pfeffer  
2 Stiele Dill

### **Zubereitung**

Den Frischkäse, Sahnemeerrettich und creme fraiche sowie den Zitronensaft miteinander verrühren.

Alles mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Schwarzbrotsscheiben als Runde Unterlage ausstechen.

Die Meerrettichcreme auf die Scheiben streichen.

Die Gurke waschen und in 17 dünne Scheiben der Länge nach mit einem Gemüsehobel schneiden. Danach die Scheiben vom Räucherlachs auflegen und zusammen einrollen.

Mit einem kleinen Holzspieß feststecken und auf die Brotteller setzen.

Das Öl mit dem Essig und Honig verquirlen und über die Röschen träufeln. Zum Schluss noch mit etwas Dillspitzen, Salz Pfeffer dekorieren.

### Vorspeise 3 Lauch mit Thunfisch und Vinaigrette:

Sie benötigen für 12 Personen:

5 Stangen Lauch  
2 Dosen Thunfisch  
2 EL Mayonnaise  
1 Pck. Partykrabben  
Salz/Pfeffer  
2 Schalotten  
Balsamicoessig

- Lauch ca. 2cm Durchmesser vom grünen Ansatz abschneiden
- weiße Stück waschen und im Dampfgarer ca. 20-25Minuten garen
- im Kühlschrank 2-3 Stunden gut abkühlen lassen
- danach einmal längs halbieren und den inneren Teil entfernen
- Thunfisch in Öl mit Mayonnaise, Krabben, Salz und Pfeffer vermischen
- Thunfischmasse in die halbierten Lauchstangen füllen und servieren.

#### Vinaigrette:

- Schalotten klein schneiden
- Balsamicoessig und Wasser dazugeben (2 EL:1EL)
- mit Salz und Pfeffer abschmecken

## Hauptspeise 1 Chicorée im Schinkenmantel

Sie benötigen für 12 Personen:

1 Stk. Butter  
12 Scheiben gekochten Schinken  
7 Stück Chicorée  
100 g Zucker  
1 Packg. geriebenen Käse  
½ l Milch  
Ca. 200-300 g Mehl  
Salz, Pfeffer

Chicorée säubern, in 2 Teile zerlegen und Strang entfernen.  
Innenseite mit einer Prise Zucker einzuckern. Butter in der Pfanne erhitzen und Chicorée anbraten, bis er schön braun ist. Danach vom Kochfeld nehmen und im Dampfgarer bei 100 ° 20-25 Minuten garen. Danach herausnehmen, salzen und servieren.

Bechamelsoße: 1 Stück Butter erwärmen, allmählich Mehl zufügen und rühren, leicht anfärben und mit kalter Milch übergießen, dabei ständig rühren bis die Soße zähflüssig ist. Gut salzen und pfeffern  
2 EL geriebenen Käse hinzufügen und weiter schlagen.  
Danach ca. 2-3 min. Ruhen lassen.

Den Chicorée mit dem Schinken umwickeln und auf eine feuerfeste Platte legen. Die Soße darüber geben und den Rest Käse überstreuen. Alles zusammen bei 200 ° Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten im Ofen überbacken und leicht bräunen lassen.

## Hauptspeise 2 Quiche Provencale:

Sie benötigen für 12 Personen:

2 Tomaten	2 Rollen Blätterteig
2 Zucchini	1 Stk. Butter
2 Dosen Thunfisch	Olivenöl
2 Beutel Krabben	Knoblauch
6 Eier	Milch
400g creme fraîche	

Den Blätterteig ausrollen und in eine eingefettete Form legen und mit der Gabel einstechen.

In einer Pfanne mit Olivenöl die Tomaten- und Zuccinischeiben mit Knoblauch anbraten, Pfeffer und Salz dazu geben und abschmecken. Anschließend auf dem Blätterteig verteilen.

Den Thunfisch und die Krabben darüber verteilen.

In einer Schale die Eier, creme fraîche und ½ Glas Milch mit dem Schneebesen schaumig schlagen.

Über die Quiche Masse geben und bei ca. 220° O-U-Hitze ca. 20-30min backen lassen bis diese schön braun ist.

### **Dessert 1 Himbeersorbet:**

für 12 Personen:

1 Paket tiefgefrorene Himbeeren

1-2 Pakete frische Himbeeren

½ Fl. Prosecco

5-6 EL. Agavendicksaft

Etwas Puderzucker

Die tiefgefrorenen Himbeeren mit einem Pürierstab durch Zugabe von Agavendicksaft und Prosecco zu einer cremigen Masse pürieren.

Danach in Gläser oder Behälter geben und sofort in die Gefriertruhe ca. 1h stellen.

Zum Servieren die frischen Himbeeren kurz waschen und abtrocknen. Die fertigen Gläser aus der Gefriertruhe nehmen, auf einen Teller stellen und die frischen Himbeeren darauf drapieren und Alles mit Puderzucker dekorieren.

### **Dessert 3 Tranchierter Ananas:**

Zutaten: Ananas  
Kirchlikör

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

Nun wird die Ananas in hauchdünne Scheiben (ca. 2mm) geschnitten und mit Kirchlikör übergossen. Ca. 20min ziehen lassen und dann Servieren.

## Dessert 2 Schoko-Mousse:

für 12 Personen:

150g Zartbitterschokolade  
1 Pakete gehobelte Zartbitterschokolade  
4 Eier  
1 Prise Salz  
80g Zucker  
2 EL. Kakaopulver  
17 gewaschene weiße Eierschalen zur Deko

Die Schokolade klein hacken und in einer Schüssel über heißem Wasserbad schmelzen.

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit Salz zu steifem Schnee schlagen, dabei langsam die Hälfte des Zuckers (40g) einrieseln lassen.

Das Eigelb mit dem restlichen Zucker über einem heißen Wasserbad weißschaumig schlagen.

Nach und nach die geschmolzene Schokolade unterrühren, dann den Kakao hinzufügen.

Den Eischnee vorsichtig unterheben.

Die Mousse in die Eierschalen spritzen und in die Gefriertruhe für 1h stellen.

Zum Servieren die Mousse mit der gehobelten Zartbitterschokolade bestreuen.