



**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](mailto:studio@kurth-grimma.de)  
Internet:  
[www.kurth-grimma.de](http://www.kurth-grimma.de)

## Nudelvielfalt

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen.

Tagliatelle mit gebratenen Garnelen, Kirschtomaten und Basilikum



Rinderbrühe mit Tortellini



Gemüse-Lasagne



Schokoladen-Ravioli in Milch-Vanille-Sud



## Räucherforellen-Tartar mit Kräutersalat und Himbeer-Dressing

Kategorie: Vorspeise / Tapas



### Zutaten für 4 Portionen:

Für das Räucherforellen Tartar mit dem Kräutersalat:  
200 g Räucherforellenfilet (gewürfelt)  
Kräutersalat  
60 g Creme fraiche  
50 g Kürbiskerne  
50 g Sonnenblumenkerne  
1 Schalotte (gehackt)  
etwas Schnittlauch  
1 Zitrone  
Salz  
Pfeffer



Für das Himbeer-Dressing:  
125 g Himbeeren  
1 EL Zucker  
50 ml mildes Olivenöl  
50 ml Himbeeressig  
Salz  
Pfeffer



### Zubereitung:

#### Zubereitung für das Räucherforellen Tartar mit dem Kräutersalat:

1. Die Räucherforellenfilets mit Creme fraiche, Schalotten, Zitronensaft und Schnittlauch in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
2. Den Kräutersalat waschen und evtl. lange Strünke entfernen. Kürbis- und Sonnenblumenkerne mit etwas Öl und Salz in einer Pfanne rösten.
3. Aus der Räucherforellen-Masse mit einem feuchten Esslöffel kleine Nocken formen und zusammen mit dem Kräutersalat auf einem Teller anrichten.

#### Zubereitung für das Himbeer-Dressing:

1. Zucker und ein Esslöffel Wasser in einen Topf füllen und unter Aufsicht karamellisieren. Himbeeren zufügen und mit Himbeeressig ablöschen (Vorsicht: nicht einatmen!) Wenn das Ganze zu fest wird, 2-3 EL Wasser zufügen und verrühren.
2. Himbeersauce durch ein feines Sieb gießen und anschließend abkühlen lassen.
3. Zum Schluss mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken und zusammen mit dem Salat servieren.

### Gerät:

Kochfläche

### Dauer:

ca. 30 Minuten Bearbeitungszeit + 1 Stunde Ruhezeit

## Erbsenschaumsuppe mit Jakobsmuschel im Knusper-Mantel

Kategorie: Vorspeise / Tapas



### Zutaten für 4 Portionen:

Für die Erbsenschaumsuppe:  
500 g Erbsen (tiefgekühlt)  
100 g Seranoschinken  
300 ml Milch  
5 Thymianstangen  
200 g Sahne  
1/2 l Geflügelfond  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer



Für die Jakobsmuscheln:  
8 Jakobsmuscheln  
100 g Cornflakes, grob zerkleinert  
Öl zum Braten  
2 Eier  
50 g Mehl  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer



### Zubereitung:

Zubereitung für die Erbsenschaumsuppe: 1. Sahne, Geflügelfond, Thymian und Erbsen in eine große, flache und temperaturbeständige Schale geben. Diese in den Dampfgarer schieben und mit der Funktion Dämpfen 100°C für 15 Minuten garen.

2. Schale anschließend aus dem Dampfgarer heraus nehmen, Thymian entfernen und die Suppe mit einem Pürierstab pürieren. Danach durch ein Sieb passieren und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Schinken in feine Würfel schneiden und zusammen mit der Milch in einen Topf geben. Den Topf auf die Kochfläche stellen und den Inhalt einmal aufkochen. Anschließend den Schinken entfernen und beiseite stellen. Die Milch mit einem Stabmixer aufschäumen.

Zubereitung für die Jakobsmuscheln: 4. Einen Teller mit den zerkleinerten Cornflakes bereitstellen. In einen weiteren, tiefen Teller Eier mit Salz und Pfeffer leicht aufschlagen. Das Mehl in einen dritten Teller füllen.

5. Die Jakobsmuscheln mit der Oberseite zuerst im Mehl, dann in Ei-Masse und zum Schluss in Cornflakes dippen.

6. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Jakobsmuscheln mit der panierten Seite für ca. 4-5 Minuten darin kross anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die gebratenen Jakobsmuscheln auf einem Küchentuch abtropfen lassen und bei Bedarf warm stellen.

Zum Servieren die Erbsenschaumsuppe in Tassen füllen, mit etwas Milchschaum bedecken und zusammen mit jeweils zwei Jakobsmuscheln servieren.

### Gerät:

Dampfgarer & Kochfläche

### Funktion:

Heißluft

### Temperatur:

100 °C

### Dauer:

ca. 45 Minuten Zubereitungszeit

## Geschmorte Lammkeule auf Wurzelgemüse

**Kategorie:** Hauptspeise



### Zutaten für 4

#### Portionen:

4 Lammkeulen  
800 g Wurzelgemüse (z.B. Möhren, Pastinaken, Petersilienwurzel, Schwarzwurzel)  
2 Knoblauchzehen, leicht zerdrückt  
2 Zwiebeln, grob geschnitten  
Rosmarinzweige  
Thymianzweige  
Olivenöl  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer



### Zubereitung:

1. Die Lammkeulen auf ein Garblech legen und dieses in den Dampfgarer einschieben. Das Ganze mit der Funktion Dämpfen 100°C ca. 30 Minuten garen.
2. In der Zwischenzeit das Wurzelgemüse schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Backofen mit der Funktion Heißluft auf 160°C vorheizen. Das Gemüse auf einem Backblech verteilen und mit Rosmarin, Thymian, Salz und Pfeffer vermengen. Backblech mit dem Gemüse in die untere Ebene des Backofens schieben und für ca. 60 Minuten garen. Zwischendurch gelegentlich wenden.
4. Lammkeulen nach dem Dämpfen herausnehmen, mit Olivenöl bestreichen und mit Pfeffer würzen. Zusammen mit den Zwiebeln, Knoblauch, Thymian und Rosmarin in eine feuerfeste Form geben.
5. Die Lammkeulen zu dem Gemüse in den Backofen schieben und für ca. 30 Minuten mitgaren. Alle 5 Minuten die Lammkeulen mit Olivenöl einstreichen.
6. Kräuterstiele aus dem Gemüse herausnehmen. Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken und zusammen mit den Lammkeulen servieren.

### Gerät:

Kombi-Dampfgarer EKDG oder EEED

### Funktion:

Heißluft

### Dauer:

ca. 2 Stunden

## Apfeltarte mit Vanilleeis

**Kategorie:** Dessert



**Zutaten für 4**

**Portionen:**

3 Äpfel  
150 g Zucker  
1 P. Blätterteig



**Zubereitung:**

1. Backofen mit der Funktion Heißluft auf 190°C vorheizen. Äpfel schälen, entkernen und achteln.
2. Zucker in einer Pfanne (Achtung: Griff muss Backofen geeignet sein) karamellisieren lassen. Äpfel gleichmäßig auf dem Karamell verteilen. Blätterteig in Größe der Pfanne ausschneiden und die Äpfel damit Blätterteig abdecken.
3. Pfanne in den Backofen schieben und bei 190°C solange backen, bis sich der Blätterteig goldbraun färbt.
4. Anschließend die Pfanne heraus nehmen und zurück auf die Kochfläche stellen. Die Apfeltarte so lange auf der Kochstelle erhitzen, bis sich der karamellierte Zucker vom Pfannenboden löst. Wenn die Tarte sich gelöst hat, diese auf einen flachen Teller stürzen und zusammen mit dem Vanilleeis servieren.

**Gerät:**

Backofen & Kochfläche

**Funktion:**

Heißluft

**Temperatur:**

190 °C

**Dauer:**