




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

Sommer- Menü August 2015

Vorspeise

Caesar Salad mit gebratener Hähnchenbrust
Tofu-Kichererbsen-Saté mit Haferflocken

Hauptspeise

Hüftsteak mit Café-de-Paris-Butter und Backkartoffeln

Dessert

Weisse-Schokolade-Vanilleflan

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Nachkochen

Das Team von

Kurth Büro & Küche GmbH

Caesar Salad mit gebratener Hähnchenbrust

Kategorie: Vorspeise / Tapas



Zutaten für 4

Portionen:

1 Kopfsalat (z.B. Romana)
50 g Parmesan, frisch gerieben
3 Scheiben Toastbrot
Öl zum Braten

Für die Sauce:

1 Ei
3 Knoblauchzehen in Stücke geschnitten
2 TL Dijon-Senf
1/2 Zitrone (Saft)
frisch gemahlener Pfeffer
150 ml Öl

Für das Hähnchen:

600 g Hähnchenbrust
Öl zum Braten
Zitronensaft
Salz
frisch gemahlener Pfeffer



Zubereitung:

1. Salat waschen, trockenschleudern, in mundgerechte Stücke teilen und in einer Schüssel beiseite stellen.
2. Toastbrot entrinden und in kleine Würfel schneiden. Etwas Öl in eine Pfanne geben, diese auf die Kochfläche stellen und erhitzen. Toastbrot-Würfel zufügen und rundherum kross anbraten.
3. Alle Zutaten für die Sauce (bis auf das Öl) in einen hohen Becher füllen und mit einem Pürierstab mixen. Dann langsam das Öl zugießen und weiter mixen, bis eine cremige Sauce entstanden ist.
4. Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Öl in eine Pfanne geben und auf der Kochfläche erhitzen. Hähnchenbruststreifen zufügen und von allen Seiten goldgelb anbraten.
5. Die Sauce über den Salat geben und alles gut vermengen. Salat auf Tellern anrichten und reichlich geriebenen Parmesankäse darüber streuen. Zum Schluss mit den Toastbrot-Würfeln und der Hähnchenbrust garnieren und direkt servieren.

Gerät:

Kochfeld

Dauer:

ca. 30 Minuten

Tofu-Kichererbsen-Saté mit Haferflocken

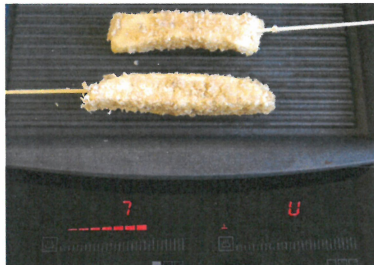
Kategorie: Vorspeise / Tapas



Zutaten für 4

Portionen:

Holzspieße
3 EL gelbe Curry-Paste
2 Stangen Koriander,
Blätter abgezupft und
fein hacken
250 g Kichererbsen (Dose)
230 g Tofu (zum Braten)
100 ml Sojamilch
300 g Haferflocken
Salz
gemahlener Pfeffer
Pflanzenöl zum Braten
400 g Tomaten-Salsa



Zubereitung:

1. Kichererbsen und Tofu in einem Sieb abtropfen lassen. Beides zusammen mit der Würzpaste und der Sojamilch in eine Schüssel geben und mit einem Pürierstab fein pürieren. Die fein gehackten Korianderblätter und 60 g Haferflocken unterkneten und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse 20 Minuten quellen lassen. Sollte die Masse nach dem Quellen zu weich sein, noch ein paar Haferflocken unterkneten.
2. Die Tofu-Masse in etwa 40g große Portionen teilen. Jede Portion rund um einen Holzspieß festdrücken und jeweils mit den restlichen Haferflocken panieren.
3. Etwas Pflanzenöl in eine Pfanne geben und dieses auf einer Kochfläche erhitzen. Sobald das Öl heiß ist, die Spieße darin anbraten.

Gerät:

Kochfläche, Kochfläche

Dauer:

45 Minuten inkl. Quellzeit

Hüftsteak mit Cafe-de-Paris-Butter und Backkartoffel

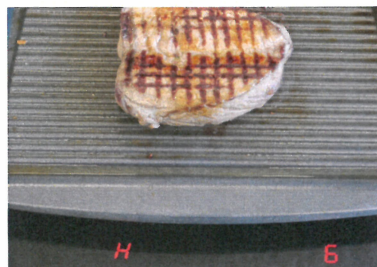
Kategorie: Hauptspeise



Zutaten für 4

Portionen:

4 Backkartoffeln
200 ml Marsala (Likörwein)
4 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 kleines Bund Estragon
1 kleines Bund Kerbel
5 Stängel glatte Petersilie
(Blätter abzupfen)
1 EL Kapern
4 Sardellenfilets
1 Zitrone (Bio)
1 TL Paprika-Pulver
1 TL Cayennepfeffer
1 EL Tomatenmark
5 EL Cognac
1 TL Currypulver
Salz
500 g weiche Butter
4 Hüftsteaks (à 200g, ca.
3 cm dick)



Zubereitung:

1. Backofen mit der Funktion Heißluft auf 180°C vorheizen. Kartoffeln waschen, unschöne Stellen entfernen und in eine temperaturbeständige Schale geben. Schale auf einem Gitterrost in den Backofen schieben und ca. 45 Minuten garen.
2. In der Zwischenzeit von den Schalotten und dem Knoblauch die Schale entfernen und fein würfeln. Marsala in einen kleinen Topf füllen und auf der Kochstelle zum Kochen bringen. Schalotten und Knoblauch zufügen und darin weich garen. Die Flüssigkeit sollte um etwa die Hälfte eingekocht werden.
3. Kräuter waschen, trocken tupfen und fein hacken. Kapern und Sardellen ebenfalls fein hacken. Zitrone mit warmem Wasser abwaschen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.
4. Die Zwiebel-Knoblauch-Flüssigkeit von der Kochstelle nehmen und mit allen vorbereiteten Zutaten sowie den Gewürzen und dem Knoblauch vermengen. Die entstandene Gewürzpaste bis auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Anschließend unter die weiche Butter kneten. Die Butter in etwas Frischhaltefolie zu einer Rolle formen und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
5. Steaks aus dem Kühlschrank nehmen und zimmerwarm werden lassen. Grill vorheizen. Steaks von beiden Seiten salzen und pfeffern. Die Steaks bei starker Hitze von jeder Seite ca. 2 Minuten grillen. Anschließend vom Grill nehmen und einige Minuten ruhen lassen.
6. Butter aus dem Kühlschrank nehmen, auswickeln, in Scheiben schneiden. Zusammen mit den Backkartoffeln und den Steaks servieren.

Gerät:

Backofen EEB

Funktion:

Heißluft

Temperatur:

180 °C

Dauer:

Garzeit 45 Minuten

Weisse-Schokolade-Vanilleflan

Kategorie: Dessert



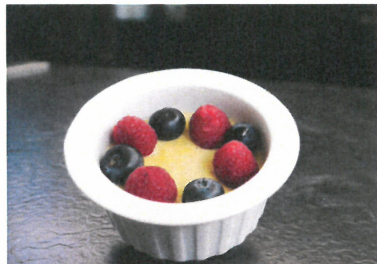
Zutaten für 4

Portionen:

100 g weiße Kuvertüre
25 g brauner Zucker
200 ml Milch
1 Vanilleschote
4 Eigelb
1 Ei
300 g Schlagsahne
8-9 Mini-Weck-Gläser oder
kleine Tassen



Tipp: Dazu passen sehr
gut Beerenfrüchte,
Kompott oder
Fruchtsoße.



Zubereitung:

1. Kuvertüre fein hacken. Zucker in einen Topf mit dickem Boden geben. Topf auf die Kochfläche stellen und den Zucker leicht karamellisieren. Wenn der Zucker hellbraun ist, den Topf von der Kochfläche nehmen und den Zucker mit Milch ablöschen.
2. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Vanilleschote und Kuvertüre zur Milch geben und alles zugedeckt ca. 30 Minuten ziehen lassen. Dabei zwischendurch den Karamell durch Rühren auflösen.
3. Eigelb, Ei und Sahne in eine Schüssel geben und vorsichtig miteinander verrühren, ohne dass die Masse schaumig wird. Die Vanilleschote aus der Milch nehmen und die Milch unter die Eiersahne rühren. Jedes Weck-Glas etwa dreiviertel voll mit der Masse füllen. Die Gläser mit einem Deckel verschließen und beiseite stellen, bis die Masse gestockt ist.
4. Die Weck-Gläser in einen gelochten Garbehälter stellen und in den Dampfgarer einschieben. Dampfgarer mit der Funktion Dämpfen 90°C einstellen und die Gläser ca. 20-25 Minuten dämpfen. Anschließend den Dampfgarer ausschalten und die Gläser noch 5-10 Minuten im Gerät nachziehen lassen.
5. Die abgekühlten Flan-Gläser bis zum Servieren zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Gerät:

Dampfgarer & Kochfläche

Funktion:

Dämpfen

Temperatur:

90 °C

Dauer:

70 Minuten inkl. Wartezeit