



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

REZEPTE

Monat September

Vorspeise

Süßkartoffeln-Orangen-Suppe

Hauptspeise

Fenchel-Karotten-Risotto

Hauptspeise

Zucchini-Möhren-Tagliatelle mit marinierter Rote Beete

Dessert

Früchte-Lasagne

Das Team von Kurth Büro & Küche wünscht
Ihnen viel Spaß beim Kochen und Genießen.

Süßkartoffel-Orangen Suppe

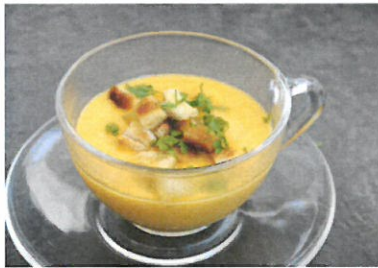
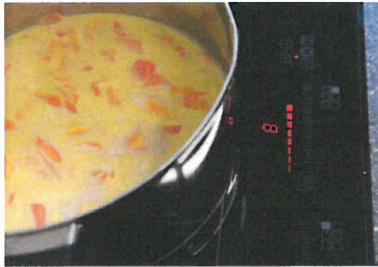
Kategorie: Vorspeise / Tapas



Zutaten für 4

Portionen:

5 Scheiben Toastbrot
1-2 EL Olivenöl
400 g Süßkartoffeln
150 g Kartoffeln
1 Schalotte
200 ml Soja-Milch
400 ml Gemüsebrühe oder Wasser
200 ml Orangensaft
2 EL Öl



Zubereitung:

1. Toastbrot entrinden und in 2x2 cm große Stücke schneiden. Eine Pfanne mit etwas Öl auf eine Kochfläche stellen, erhitzen und die Toastbrot-Würfel darin goldbraun anbraten. Die angebratenen Würfel aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
2. Süßkartoffel, Schalotte und Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden. Einen großen Topf auf eine Kochstelle stellen und etwas Öl darin erhitzen. Gemüse zufügen und darin glasig anschwitzen. Brühe und Soja-Milch zufügen und das Gemüse weich kochen. Anschließend das Gemüse pürieren, würzen und mit Orangensaft auffüllen. Wenn die Suppe zu dickflüssig ist, etwas heißes Wasser zugeben.
3. Zum Servieren die Suppe in Teller füllen und zusammen mit den gerösteten Toastbrotwürfeln servieren.

Gerät:

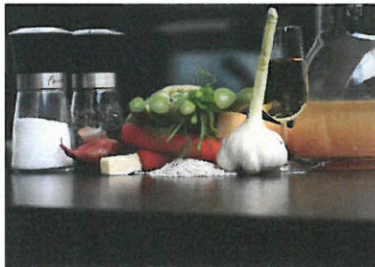
Kochfläche

Dauer:

ca. 45 Minuten

Fenchel-Karotten Risotto

Kategorie: Hauptspeise



Zutaten für 4

Portionen:

200 g Karotten
400 g Fenchel
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
6 EL Olivenöl
300 g Risotto-Reis
100 ml Weißwein
1 l heiße Gemüsebrühe
oder Gemüsefond
Salz
frisch gemahlener Pfeffer



Zubereitung:

1. Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden.

Fenchel von unschönen Stellen befreien, waschen und in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

2. Einen großen Topf auf die Kochfläche stellen und 2 EL Olivenöl darin erhitzen. Zwiebel und Knoblauch zufügen und darin glasig anschwitzen. Karotten und Fenchel und etwas Salz zufügen und ca. 3 Minuten unter ständigem Rühren anschwitzen. Reis zufügen und einige Minuten mit anschwitzen. Das Ganze mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen.

3. Nach und nach heiße Brühe zufügen und immer wieder bei geringer Hitze einkochen lassen, bis das Risotto cremig aber der Reis noch bissfest ist (etwa 20 Minuten). Risotto von der Kochstelle ziehen, restliche 4 EL Olivenöl unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gerät:

Kochfläche

Dauer:

ca. 40 Minuten

Zucchini-Möhren-Tagliatelle mit marinierter Rote Beete

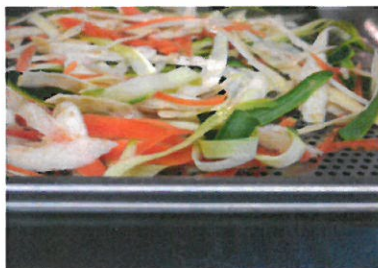
Kategorie: Hauptspeise



Zutaten für 4

Portionen:

1 Rote Beete
1 Möhre
1 Zucchini
1 Pastinake
1 EL Olivenöl
3 EL Zitronensaft
2 EL gehackter Estragon
2 EL Olivenöl
Salz
gemahlener Pfeffer



Zubereitung:

1. Rote Beete in eine temperaturbeständige Schale geben und in den Dampfgarer einschieben. Mit der Funktion Dämpfen bei 100°C für ca. 45 Minuten dämpfen. Anschließend heraus nehmen und kalt werden lassen. Die kalte Rote Beete schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. In der Zwischenzeit Möhre, Zucchini und Pastinake mit einem Sparschäler schälen und die Schalen beiseite stellen. Anschließend das Gemüse mit dem Sparschäler weiter schälen, so dass dünne Gemüsestreifen entstehen.
3. Die Gemüsestreifen in einen ungelochten Garbehälter geben und mit Olivenöl beträufeln. Den Garbehälter in den Dampfgarer schieben und das Gemüse mit der Funktion Dämpfen bei 100°C für 5 Minuten dämpfen. Anschließend heraus nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Das Gemüse mit Zitronensaft, Estragon, Olivenöl und den Gewürzen vermengen und mindestens 1 Stunde abgedeckt im Kühlschrank marinieren lassen.
5. Zum Servieren das Gemüse auf Tellern verteilen. Dazu passen Weißbrotsscheiben (vegan).

Gerät:

Dampfgarer

Funktion:

Dämpfen

Temperatur:

100 °C

Dauer:

ca. 1 Stunde inkl. 45 Minuten + 1 Stunde Marinierzeit

Früchte-Lasagne

Kategorie: Dessert



Zutaten für 4

Portionen:

1 Ananas
1 l Wasser
2 Stiele frische Minze
(ohne Blätter)
100 g Zucker
2 Kiwis
1 Birne
1 Apfel
weitere 2-3 Obstsorten je
nach Saison und
Verfügbarkeit
Saft einer Limette
400 g Creme Fraiche
1 EL gehackte Minze
50 g Puderzucker



Zubereitung:

1. Ananas schälen, Strunk entfernen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Liter Wasser zusammen mit dem Zucker und den Minze-Stielen in einen Topf geben. Diesen auf die Kochfläche stellen und das Ganze einmal kräftig aufkochen lassen. Anschließend die Kochstelle ausschalten. Ananas-Scheiben in den Topf geben, Deckel aufsetzen und 1 Stunde ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit das restliche Obst waschen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Das geschnittene Obst in eine Schüssel geben, mit Creme Fraiche, Limettensaft, gehackter Minze und Puderzucker vorsichtig vermengen.
4. Zum Anrichten je eine Ananasscheibe auf vier Teller legen und mit der Creme fraiche Masse bestreichen. Dann eine Scheibe Ananas aufsetzen und den Vorgang wiederholen, bis die Zutaten aufgebraucht sind.

Gerät:

Kochfläche

Dauer:

ca. 1 Stunde