



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 Oktober

Vorspeise

Kokossuppe mit Garnelen

Hauptspeise

Linguine mit Hummer, Avocado und Blattspinat

Hauptspeise

Gratinierte Jakobusmuscheln auf Kartoffel-Sellerie-Püree

Dessert

Mandelplätzchen mit Himbeeren und Vanillequark

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

Kokossuppe mit Garnelen

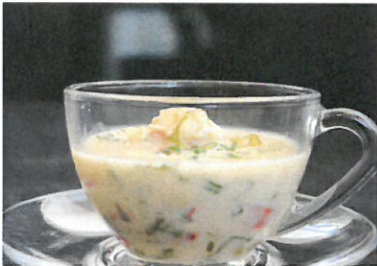
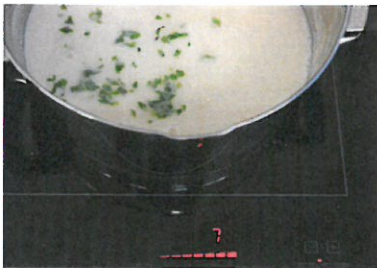
Kategorie: Hauptspeise



Zutaten für 4

Portionen:

500 g Riesengarnelen (roh, mit Kopf und Schale)
2 EL Pflanzenöl
3 Stängel Zitronengras
20 g Ingwer
2 rote Chilischoten
2 grüne Chilischoten
600 ml Kokosmilch
4-6 EL Fischsoße
4 EL Limettensaft
3 Frühlingszwiebeln
1 Bund Koriander (nur die Blätter)



Zubereitung:

1. Garnelen waschen, Köpfe abdrehen und die Schale bis auf den Schwanzansatz entfernen. Garnelen auf der Rückseite leicht einritzen, den schwarzen Faden (Darm) entfernen und bis zum Schwanzansatz längs einschneiden.

2. Garnelenschalen und -köpfe waschen und gut abtropfen lassen. Öl in einen Topf geben und auf der Kochfläche erhitzen. Wenn das Öl heiß ist, die Schalen und Köpfe darin bei starker Hitze anrösten. 400 ml Wasser zugießen und einmal aufkochen lassen. Das Ganze ca. 15 Minuten ohne Deckel bei geringer Hitze köcheln lassen. Anschließend die Flüssigkeit durch ein Sieb gießen (Flüssigkeit auffangen). Schalen aus dem Sieb nehmen und gut ausdrücken.

3. 2 Zitronengrasstängel längs halbieren. Vom 3. Stängel die äußere harte Blattschicht entfernen und den Rest in sehr feine Scheiben schneiden.

4. Ingwer schälen und fein würfeln. Chilis waschen, den Stiel entfernen und die Schote mit den Kernen in feine Ringe schneiden. Für eine mildere Variante die Schote der Länge nach halbieren, Kerne entfernen und den Rest in feine Streifen schneiden.

5. 400 ml Kokosmilch, Garnelenfond, Zitronengras, Ingwer und Chili in einen Topf geben. Topf auf die Kochfläche stellen und Inhalt einmal aufkochen. Anschließend 10 Minuten ohne Deckel bei geringer Hitze köcheln lassen. 4 EL Fischsoße, 2 EL Limettensaft und restliche Kokosmilch zufügen und einmal aufkochen.

6. Suppe vom Herd ziehen und die Garnelen hinein geben. Zugedeckt etwa 3 Minuten gar ziehen lassen. Mit 2 EL Fischsoße und 2 EL Limettensaft abschmecken.

7. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Korianderblätter waschen, trocken tupfen und grob hacken.

8. Zum Servieren die Suppe in Schalen verteilen und mit Frühlingszwiebeln und Koriander bestreuen.

Gerät:

Kochfläche

Dauer:

ca. 45 Minuten

Linguine mit Hummer, Avocado und Blattspinat

Kategorie: Hauptspeise



Zutaten für 4

Portionen:

500 g Linguine
1 abgekochten Hummer
400 g Blattspinat ohne
Stiele (gewaschen und
trocken getupft)
1 Schalotte (in feine Würfel
geschnitten)
3 Tomaten
20 g Butter
1 Avocado
1 Knoblauchzehe (fein
gehackt)
Salz
frisch gemahlener Pfeffer



Zubereitung:

1. Butter in einer Pfanne schmelzen. Schalotten und Knoblauch zufügen und glasig anschwitzen. Spinat dazugeben und bei mittlerer Kochstelleneinstellung ca. 10 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den gegarten Spinat in ein Sieb geben und abtropfen lassen.
2. Hummer aufbrechen und in mundgerechte Stücke schneiden.
3. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Tomaten an der Unterseite vorsichtig kreuzweise einritzen. Tomate für ca. 10 Sekunden in das kochende Wasser halten und sofort wieder heraus nehmen. Tomaten häuten, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden.
4. Avocado halbieren, vom Kern befreien, schälen und in Würfel schneiden.
5. Linguine laut Packungsangabe kochen.
6. Butter in einer Pfanne erhitzen. Tomaten, Spinat, Hummer und Avocado zufügen und darin erhitzen (nicht braten). Etwas vom Kochwasser der Linguine zufügen, bis eine cremige Sauce entsteht.
7. Die gekochten Linguine auf Teller verteilen. Etwas von der Soße darüber geben und sofort servieren.

Gerät:

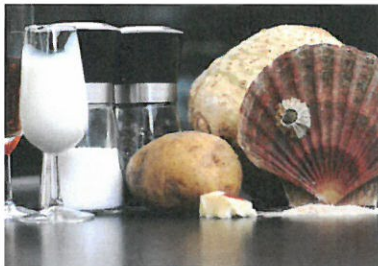
Kochfläche

Dauer:

ca. 40 Minuten

Gratinierte Jakobsmuscheln auf Kartoffel-Sellerie-Püree

Kategorie: Hauptspeise



Zutaten für 4 Portionen:

Gratinierte Jakobsmuscheln:
8 Jakobsmuscheln
2 EL Paniermehl
1 EL Cognac
3 EL weiche Butter
Salz
frisch gemahlener Pfeffer



Kartoffel-Sellerie-Püree:
500 g Kartoffeln (geschält und gewürfelt)
300 g Sellerie (geschält und gewürfelt)
150 ml Milch
Salz
Muskatnuss (gemahlen)
75 g Butter



Safranschaum:
2 Messerspitzen Safran-Fäden
1 EL Cognac
80 g Butter
200 ml Sahne
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1-2 TL Zitronensaft

Zubereitung:

Für das Kartoffel- Sellerie- Püree

1. Kartoffel- und Sellerie-Würfel zusammen mit der Milch in einen Topf geben und diesen auf die Kochfläche stellen. Das Ganze zum Kochen bringen und so lange weiter kochen, bis das Gemüse weich ist.
2. Anschließend das Gemüse pürieren und mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Butter zufügen und unterrühren. Falls das Püree zu trocken ist, noch etwas Milch zufügen. Anschließend warm stellen.

Für die Gratinierte Jakobsmuscheln

1. Jakobsmuschel waschen und vom Muskel befreien.
2. Paniermehl, Cognac, weiche Butter, Salz und Pfeffer miteinander verkneten. Anschließend kalt stellen.
3. Backofen mit der Funktion Grillen vorheizen. Jakobsmuscheln auf ein Backblech legen und etwas von der Butter auf den Muscheln verteilen. Backblech in die oberste Einschubebene (direkt unter dem Grill) einschieben und die Muscheln ca. 5 Minuten grillen.

Für den Safranschaum

1. Safran, Sahne, Butter und Cognac in einem Topf füllen. Diesen auf das Kochfeld stellen und ca. 4 Minuten lang aufkochen. Zitronensaft dazu geben und mit einem Pürierstab die Sauce durchmischen.

Zum Anrichten das Püree auf vier Teller geben und jeweils 2 Jakobsmuscheln darauf anrichten. Etwas von der Sauce mit Hilfe eines Esslöffels über die Jakobsmuscheln träufeln.

Gerät:

Kochfläche

Dauer:

ca. 40 Minuten

Mandelplätzchen mit Himbeeren und Vanillequark

Kategorie: Dessert



Zutaten für 4 Portionen:

Mandelplätzchen:
200 g Zucker
50 g Mehl
25 ml Orangensaft
75 g gehobelte Mandeln
25 g gehackte Mandeln
75 g Butter

Vanillequark:
250 g Speisequark
200 g Himbeeren
2 Vanilleschoten
2 EL Puderzucker
2 EL Obstbrand



Zubereitung:

Zubereitung Mandelplätzchen

1. Butter in einen kleinen Topf geben und bei milder Hitze schmelzen.
2. Zucker und Mehl in eine Rührschüssel geben und mischen. Nacheinander Orangensaft, geriebene und gehackte Mandeln und die geschmolzene Butter zufügen und mit einem Handrührgerät unterrühren. Den fertigen Teig abgedeckt in den Kühlschrank stellen und 2 Stunden ruhen lassen.
3. Backofen mit der Funktion Ober-/Unterhitze auf 200°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und kleine Kügelchen (à 25 g) formen. Die Kugeln mit etwas Abstand zueinander auf das Backblech legen. Backblech in den Backofen schieben und die Plätzchen ca. 8-10 Minuten goldbraun backen.

Zubereitung Vanillequark

1. Vanilleschoten der Länge nach halbieren und das Mark heraus kratzen. Vanillemark, Speisequark, Puderzucker und Obstbrand in eine Schüssel geben und miteinander vermengen. Die Masse kalt stellen.
2. Zum Anrichten abgekühlte Mandelplätzchen auf einen Teller legen und jeweils 1 Löffel Vanillequark drauf verteilen. Auf jedes Plätzchen zum Garnieren eine Himbeere aufsetzen.

Gerät:

Backofen EEB

Funktion:

Ober-/Unterhitze

Temperatur:

200 °C

Dauer:

ca. 40 Minuten ohne Kühlzeit