



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

Französischer Kochabend Am 30. Oktober 2015

Aperitif mit amuses-bouche

Vorspeise

Quiche Lorraine
Quiche Provencale

Hauptspeise

Schweinelende mit Kräuterbutter,
mit Champignons sautés und Gratin dauphinois

Dessert

Birne in Weinsauce

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

Vorspeise

Quiches Provencale:

2 Tomaten
2 Zucchini
1 Stück Butter
2 Rollen Blätterteig
Olivenöl
Knoblauch
6 Eier
Milch
400g Creme fraîche

Zubereitung

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

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

Quiche Lorraine

2 Rollen Blätterteig
6 Eier
2 Zwiebeln
600g geräucherter Schweinebauch
200 ml Creme fraiche
1 Glas Milch
1 TL Öl

Die Backbleche einfetten und den Blätterteigboden auf den Blechen verteilen und mit der Gabel mehrmals einstechen.

In einer Pfanne mit 1 TL Öl den Speck anbraten. In einer anderen Pfanne die in Scheiben geschnittene Zwiebel bräunen mit 1 TL Butter.

In einer Schüssel 6 Eier und Creme fraiche verrühren, die Milch dazugeben und 1 Prise Pfeffer.

Den fertig gebratenen Speck auf den Blätterteig geben. Die gebräunten Zwiebelscheiben darüber verteilen und die in der Schüssel gefertigte Masse darüber verteilen.

Alles im vorgeheizten Ofen (bei 220° Ober-/Unterhitze) ca. 30 min.

backen bis die Oberfläche der Quiche lorraine goldbraun goldbraun

gebacken ist. Herausnehmen und 5 min. ruhen lassen und auf den Tellern servieren.

Hauptspeise

Schweinelende in Kräuterbutter, Champions sautés und Gratin dauphinois

1 Bd. Petersilie
Knoblauch, Schalotten
1 Stück Butter
1 TL Olivenöl

3,5 kg Schweinelende
Salz, Pfeffer

1.5 kg Kartoffeln
4 Knoblauchzehen
200ml creme fraiche
1 Tüte geriebener Käse
0,5l Milch
Salz, Pfeffer, Muskat-Nuss

1 kg Champignons
1 Stück Butter
Petersilie
1x Schalotten
2x Knoblauch
Salz, Pfeffer

Zubereitung Schweinemedallions

Die Lende in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden (pro Person 3 Stück).
In einer Pfanne ein EL Öl und 1 EL Butter erhitzen auf höchster Stufe.
Die Medallions 3 min. auf jeder Seite braten und in Alufolie einwickeln und in die vorgeheizte Wärmeschublade für die Zeit der Zubereitung stellen.

Serviervorschlag

Zuerst ein Stück Gratin und 3 Medallions (vorher mit Salz und Pfeffer würzen) und mit Kräuterbutter darüber und daneben die Champions auf die Teller verteilen.

Zubereitung der Kräuterbutter

Das Stück Butter zerkleinern, die Schalotte, 3 Knoblauchzehen und die Petersilie kleinhacken und mit der Butter vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung Champignons sautés

Champignons säubern, halbieren und mit Knoblauch, Pfeffer, Salz und Schalotten in Butter anbraten. Petersilie am Ende darüber streuen.

Zubereitung des Gratin Dauphinois

Die Form mit Knoblauch einreiben und danach mit Butter einfetten.

Die Kartoffeln waschen, schälen und anschließend in Scheiben schneiden.

Die rohen Scheiben in die Auflaufform mit geriebenem Käse schichten.

Erste Schicht Kartoffelscheiben, dann der gerieben Käse darüber und dann die zweite Schicht Kartoffeln darüber.

Anschließend eine Mischung mit der Milch und der creme fraiche herstellen und mit Salz, Pfeffer und Muskat-Nuß herstellen und darüber gießen.

Die Form bei 220° bei Ober- Unter-Hitze die Kartoffeln solange darin behalten bis die Kartoffeln bräunliche Farbe erhalten und weich sind.

Nachspeise

Birnen in Rotweinsöße

4 - 8 feste Birnen
¾ l Rotwein
150 g Zucker
1 Orange, 1 Zitrone
1 Zimtstange
Nelke

Zubereitung

Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Birnen in einen Topf legen und mit Zucker bestreut etwas durchziehen lassen. Zimtstange hinzu geben und mit Rotwein aufgießen. Zum Kochen bringen und zugedeckt ca. 15 Minuten kochen lassen. Aber nicht zu weich kochen lassen, damit sie ihre Form und noch etwas Biss behalten. Mit einer Schaumkelle heraus heben und in eine Schüssel legen.

Den Weinsud entweder noch einige Zeit einkochen lassen, oder 300 - 400 ml vom dem Sud abmessen, dabei die Zimtstange herausholen.

Diese Weinsoße über die Birnen gießen und im Kühlschrank ganz erkalten lassen. Man genießt die Birnen in Rotweinsöße entweder pur als Nachtisch, oder man serviert geschlagene Sahne oder Vanilleeis dazu.