



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

Kochabend Miele in Grimma am 09.06.2016 mit Eventkoch Daniel Teichmann

Spargel-Orangensalat mit Mojito Lachs

**Zitronenhähnchen mit Kräuter- Sauce Hollandaise,
mediterranen Gemüse und neuen Kartoffeln**

Spargel-Panna-Cotta mit Erdbeer-Basilikum- Ragout und Erdbeersorbet

Vorspeise

Spargel-Orangensalat mit Mojito Lachs

400g Lachsfilet
2 Limetten
2EL Rohrzucker
2cl Cacaca
3 Stängel Minze
500g Spargel weiß
200g Spargel grün
3 Schalotten
30g Zucker
2 Orangen
100ml Orangensaft
20ml weißer Balsamico
150ml Weißwein
1 Estragonzweig
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Spargel schälen, die Enden abschneiden und schräg in circa 3 cm große Stücke schneiden. Alles auf das Garblech legen und würzen. Die Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Nun etwas Olivenöl, die Schalotten und etwas Zucker auf das Blechgeben. Jetzt kommen noch etwas Orangenschale, Orangensaft, weißer Balsamico und Weißwein hinzu. Als nächstes wird das Lochblech mit dem Spargel aufgesetzt und bei 75 - 80 Grad circa 10 Minuten gedämpft.

In der Zwischenzeit den Lachs in Vakuumbutel geben und mit Rohrzucker, Minze, Limetten und etwas Cacaca marinieren. Dann den Lachs im Vakuumiergerät verschließen. Den Lachs nun im Dampfgarer bei 60 Grad oder Sous- vide garen.

Im Anschluss aus den Orangen Filets schneiden. Die gedämpften Spargelstücke in eine Schüssel geben zusammen mit den Orangenfilets und den Estragonblättchen und gut vermischen. Den Fond einkochen lassen und vom Herd nehmen. Danach das Olivenöl unter ständigem Rühren hinzufügen. Zum Schluss wird der Spargel mit dem Dressing verrührt und kann nun auf dem Teller angerichtet werden.



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

Hauptgericht

Zitronenhähnchen mit Kräuter Kräuter- Sauce Hollandaise, mediterranen Gemüse und neuen Kartoffeln

4 Stk. Hähnchenbrüste
1 Zitrone
1TL Thymian
Pfeffer
1EL Pflanzenöl
Butter zum braten
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 Zucchini
6 Kirschtomaten
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1TL Basilikum
2EL Rosmarin
Olivenöl
1kg kleine Kartoffeln
Mineralwasser
300g Butter
3 Eigelbe
300ml Weißwein
6EL hellen Balsamico
2 Lorbeerblätter
1EL schwarze Pfefferkörner
2 Estragonstiele

Zubereitung:

Von der Zitrone die Schale abreiben und mit gemahlener Pfeffer, Thymian, etwas Salz und Öl mischen. Danach die Hähnchen mit der Marinade einreiben und in den Vakuumbutel geben und diesen auf Stufe 3 verschließen.

Nun das Gemüse waschen, putzen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Die Schalotte und den Knoblauch fein würfeln und mit den Kräutern und Gewürzen mischen. Alles zusammen in den Vakuumbutel geben und auf Stufe 3 verschweißen.

Die Kartoffeln waschen und auf einem Dämpfeinsatz bei 100 Grad Dampf dämpfen, zusammen mit etwas Thymian und Lorbeer. Nun das Fleisch und das Gemüse bei 65 Grad Sous-vide für 45 Minuten garen. Danach das Fleisch aus dem Beutel nehmen und langsam in heißem Fett das Geflügel nachbraten. Die Kartoffeln werden nun in einem Sud aus Wasser und Meersalz solange geköchelt bis das Wasser verdampft ist und sich ein weißer Belag um die Kartoffel gelegt hat.

Eine Reduktion aus Weißwein, hellen Balsamico, Lorbeer, Thymian, schwarzen Pfefferkörnern, Estragon und Salz und Pfeffer kochen. Das heißt, die Flüssigkeit muss auf 1/3 reduziert werden. Jetzt die Hollandaise herstellen. Über dem Wasserbad die Reduktion mit den Eigelben verrühren, bis sie schaumig ist. Im Anschluss nach und nach die geklärte Butter hinzugeben bis eine feste Masse entsteht. Zum Schluss nochmals mit Salz und Zucker abschmecken und mit Zitronensaft und den Kräutern vollenden.



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

Dessert

Spargel-Panna-Cotta mit Erdbeer-Basilikum- Ragout und Erdbeersorbet

6 Blatt Gelatine
800ml Sahne
80g Zucker
1 Vaniliestange
100g Spargelschalen

200g Erdbeeren
Basilikum
10ml Olivenöl

300g Erdbeeren
200g Wasser
200g Zucker
etwas Weißwein
Saft von einer 1/2 Limette

Zubereitung:

Den Läuterzucker herstellen 1:1 Wasser und Zucker aufkochen. Die Beeren mit etwas Weißwein kurz ankochen und mit dem Mixer pürieren. Den Saft der Limette hinzufügen und alles in die Eismaschine geben.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Spargelschalen gründlich waschen mit lauwarmen Wasser, dann mit Sahne, Zucker und Vanillezucker aufkochen. Topf von der Kochstelle nehmen. Ziehen lassen und den Spargel entfernen. Ausgedrückte Gelatine in der Sahne auflösen. Das Ganze schnell kalt rühren und in kleine Förmchen, Tassen oder Terinen abfüllen. Sofort kalt stellen! Die Erdbeeren klein schneiden und mit Basilikum und Olivenöl marinieren. Zum Schluss alles auf einen großen Teller anrichten.