



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

REZEPT Monat Juni



Vorspeise

Toskanisches Pfannen-Brot



Vorspeise 2

Würziger Gemüsesalat



Hauptgericht

Gebratener Lachs mit Auberginen-Püree



Kuchen-Dessert

Joghurt-Erdbeer-Törtchen

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit.



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

TOSKANISCHES PFANNEN-BROT

ZUTATEN (FÜR 8 PORTIONEN):

42 g frische Hefe
ca. 250 ml lauwarmes Wasser
etwas Zucker
500 g Mehl
30 ml Olivenöl
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
1 EL Rosmarin-Nadeln
Gerät: Backofen EEB ...
Funktion: Heißluft mit Unterhitze
Temperatur: 200°C

ZUBEREITUNG:

1. Hefe in eine Rührschüssel geben. 50 ml Wasser und etwas Zucker zufügen und die Hefe darin auflösen.
2. Mehl in die Rührschüssel sieben, 1 EL Olivenöl, $\frac{1}{2}$ TL Salz und das restliche Wasser zufügen. Alles zusammen zu einem Teig kneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
3. Arbeitsplatte mit etwas Mehl bestäuben. Den aufgegangenen Teig nochmal kurz durchkneten und anschließend auf der Arbeitsplatte ca. 3 cm dick ausrollen.
4. Eine temperaturbeständige Form (Ø ca. 30 cm) mit etwas Öl einstreichen. Den Teig hineinlegen und 10 Minuten ruhen lassen.



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

5. Den Backofen mit der Funktion Heißluft/Unterhitze auf 200°C vorheizen. Einen Rost in Ebene 1 einschieben.

6. Den Teig in der temperaturbeständigen Form auf den Rost stellen und für ca. 25-30 Minuten backen.

Anschließend heraus nehmen, mit dem restlichen Olivenöl einstreichen und mit den Rosmarin-Nadeln bestreuen.



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

WÜRZIGER GEMÜSESALAT

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN):

Für den Gemüsesalat:

100 g Zucchini

100 g rote Paprika

100 g Zuckerschoten

100 g Möhren

100 g Zwiebeln

1 EL Öl

Salz /

frisch gemahlener Pfeffer

Für das Dressing:

100 g Mango in Streifen geschnitten

etwa 3 cm Ingwer in feinen Streifen geschnitten

1 Chilischote ohne Kerne fein gehackt

1 feingehackte Knoblauchzehe

2 EL gehackter Koriander

Saft einer Limette

5 g Zucker

Olivenöl

etwas Salz

Gerät: Kochfläche

Funktion: Dünsten

Temperatur:

Dauer: ca. 120 Minuten inkl. Zubereitung



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

ZUBEREITUNG:

1. Zucchini, Paprika, Zuckerschoten, Möhren und Zwiebeln putzen, waschen und in Streifen schneiden. Eine Pfanne auf dem Kochfeld auf Stufe 7 aufheizen. Das geschnittene Gemüse mit etwas Öl zufügen und darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Für das Dressing den Koriander hacken, Chilischote entkernen und fein hacken. 3 cm Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden. Limette auspressen. Knoblauchzehe schälen, fein hacken. Mango schälen, vom Kern befreien und klein schneiden.
3. Alle Zutaten mit etwas Olivenöl in einen Behälter geben und mit dem Pürierstab zu einem Dressing pürieren.
4. Das noch heiße Gemüse in eine Schüssel geben. Das Dressing darüber gießen und alles miteinander vermengen. Die Schüssel in den Kühlschrank stellen und das Gemüse eine Stunde ruhen lassen. Zwischendurch gelegentlich umrühren.
5. Kurz vor dem Servieren die gewaschenen Wildkräuter untermengen.



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

GEBRATENER LACHS MIT AUBERGINEN-PÜREE

ZUTATEN (FÜR 1 QUICHE):

4 Lachsfilets mit Haut

2 Auberginen

150 ml Olivenöl

1/2 EL Kreuzkümmel

10 Salbeiblätter

2 kleine Frühlingszwiebeln

3 EL Vinaigrette

5 EL Kalbsfond

Salz /p>

frisch gemahlener Pfeffer

Gerät: Kochfläche

Dauer: ca. 70 Minuten inkl. Zubereitung

ZUBEREITUNG:

1. Für das Auberginen-Püree den Backofen mit der Funktion Ober-/Unterhitze auf 240°C vorheizen.

2. Die Aubergine waschen, der Länge nach halbieren und auf der Innenseite mehrmals mit einem Messer tief einritzen. Die Auberginen in eine temperaturbeständige Form geben und auf der Innenseite mit etwas Olivenöl beträufeln. Die Form mit Alufolie abdecken und auf einen Rost in den Backofen schieben. Das Ganze ca. 30 Minuten garen, bis das Auberginenfleisch weich ist.

3. Einen Topf auf das Kochfeld stellen, 3 EL Olivenöl zusammen mit dem Kreuzkümmel einfüllen und auf Kochstellenstufe 7 kurz erhitzen. Anschließend das Kochfeld ausschalten und den Topfinhalt 15 Minuten ruhen lassen.



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

4. Die Auberginen aus dem Backofen nehmen, das Fruchtfleisch aus der Schale kratzen und zusammen mit dem Kreuzkümmel-Öl in eine Schüssel geben. Das Ganze mit einem Pürierstab zu einer sämigen Masse pürieren, anschließend warm stellen.
5. Für die Vinaigrette 20 ml Öl und 10 ml Essig miteinander verrühren.
6. Salbeiblätter waschen, trocken tupfen und in dünne Streifen schneiden.
7. Frühlingslauch waschen und unschönes Grün entfernen.
8. Vinaigrette, Salbei, Kalbsfond und Frühlingslauch in einen Topf geben. Diesen auf das Kochfeld stellen und den Inhalt auf Stufe 7 kurz erhitzen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen.
9. Eine Pfanne auf das Kochfeld stellen, Olivenöl hinein geben und auf Leistungsstufe 5 aufheizen. Den Lachs waschen, trocken tupfen, auf der Hautseite in die aufgeheizte Pfanne legen und 5-10 Minuten anbraten. Anschließend wenden und für weitere 90 Sekunden anbraten. Fisch aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.
10. Zum Anrichten etwas von dem Auberginen-Püree in die Mitte eines Tellers geben, darauf den Lachs legen und mit der Frühlingslauch-Vinaigrette beträufeln. Sofort servieren.



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

JOGHURT-ERDBEER-TÖRTCHEN

ZUTATEN:

Für die Böden

75 g Butter oder Margarine

75 g Zucker

1 P. Vanillin-Zucker

2 Eier

200 g Mehl

1 TL Backpulver

250 ml Milch

Für die Joghurtmasse

500 g Erdbeeren

500 g Naturjoghurt

200 g Schmand

50 ml Agavendicksaft (oder 50 g Zucker)

9 Blatt Gelatine

Für das Fruchtgelee

500 g Erdbeeren

2 EL Zucker

6 Blatt Gelatine

Backform 12er-Minitörtchen

Gerät: Backofen EEB

Funktion: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 175 °C

Dauer: 20 Minuten Backzeit

Zubereitung:

Für die Böden



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

1. Die Zutaten für die Böden in eine Rührschüssel geben und mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren.
2. Backformen fetten. Jeweils 2 EL von dem Teig in die gefetteten Formen füllen und glatt streichen.
3. Backform auf einem Rost in den Backofen schieben und mit der Funktion Heißluft bei 180°C ca. 20 Minuten backen.
4. Nach dem Backen den Törtchen auskühlen lassen und den Formenrand entfernen.

Für die Joghurtmasse

1. Kaltes Wasser In einen kleinen Topf füllen und die Gelatineblätter darin einweichen.
2. Erdbeeren putzen, waschen, abtropfen lassen, in eine Rührschüssel füllen. Mit einem Pürierstab fein pürieren. Joghurt, Schmand und Agavendicksaft zufügen und gut miteinander verrühren.
3. Gelatine aus dem Wasser nehmen und gut ausdrücken. Das restliche Wasser wegschütten. Gelatine zurück in den Topf geben. Den Topf auf das Kochfeld stellen und die Gelatine auf kleiner Kochstufeneinstellung auflösen, bis sie vollständig flüssig ist. Achtung: die Gelatine darf nicht zu heiß werden, sonst geliert sie hinterher nicht mehr.
4. Die Gelatine unter Rühren zur Joghurtmasse geben.
5. Den Formenrand säubern und wieder um die Törtchen herum stecken. Die Joghurtmasse einfüllen. Die Törtchen 1 Stunde kalt stellen.

Für das Fruchtgelee

1. Erdbeeren putzen, waschen, abtropfen lassen, 12 Erdbeerhälften beiseite stellen. Die restlichen Erdbeeren mit dem Zucker in eine Rührschüssel füllen und fein pürieren.
2. Gelatine wie in Punkt 5 und 7 beschrieben zubereiten.



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

3. Die flüssige Gelatine zu den pürierten Erdbeeren geben und gut unterrühren. Die Masse vorsichtig auf die Joghurtmasse in die Formen füllen.

4. Die Törtchen mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit die Gelatine fest wird.

Zum Servieren

1. Zum Servieren die Törtchen aus dem Kühlschrank nehmen und die Formenränder entfernen.

2. Törtchen auf einer Tortenplatte anrichten und mit Erdbeerstückchen garnieren.

Tipp: Für ein klares Gelee die Erdbeeren nach dem Pürieren durch ein Sieb streichen.