




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 ZUM NACHKOCHEN

Wir wünschen viel Spaß bei Nachkochen und guten Appetit.



Vorspeise

Kokos-Curry-Suppe mit Hühnerbällchen



Beilage

Garten-Kartoffelsalat



Hauptgericht

Kalbsschnitzel



Dessert

Joghurt-Mousse mit frischen Beeren

Kategorie: Vorspeise / Tapas



ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN):

Zutaten Suppe:

etwa 800 g Kürbis

4 Schalotten

2 Knoblauchzehen

1/2 TL Kurkuma

3 cm frischen Ingwer

2 Stangen Zitronengras

1 EL Curry

Öl zum Braten

Saft einer Limette

400 ml Kokosmilch

400 ml Geflügel- oder Gemüsebrühe

Salz /p>

frisch gemahlener Pfeffer

Zutaten Hühnerbällchen:

300 g Hühnerfleisch

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

ZUBEREITUNG:

1. Für die Suppe den Kürbis schälen, die Kerne entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Schalotten, Knoblauch und Ingwer schälen, zusammen mit dem Zitronengras in mundgerechte Stücke schneiden, mit Curry und Chili in eine Schüssel geben und mit dem Pürierstab zu einer groben Paste mixen.
3. Topf auf das Kochfeld stellen, Öl hinein geben und mit der Kochstelleneinstellung 6 erhitzen. Gewürzpaste zugeben und anbraten. Das Ganze mit dem Zitronensaft ablöschen. Kürbis zufügen und mit Brühe und Kokosmilch ablöschen. Kochstelle auf Stufe 4 herunter schalten und die Suppe ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis der Kürbis weich gekocht ist.
4. In der Zwischenezeit für die Hühnerbällchen die Rosmarinzwige halbieren und die Nadeln so abstreifen, dass ein paar Nadeln am oberen Zweigende stehen bleiben.
5. Schalotten und Knoblauch schälen, zusammen mit dem Hühnerfleisch, Joghurt, Kurkuma, Koriander und der Stärke in eine Schüssel geben und mit dem Pürierstab zu einer homogenen Masse pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Hände anfeuchten und die Masse zu kleinen Kugeln formen. Jeweils zwei Kugeln auf je einen Rosmarinzwig stecken und diese in das gelochte Blech (Zubehör Dampfbarer) legen.
7. Das Blech in den Dampfbarer schieben und die Hühnerbällchen mit der Funktion Dämpfen 100°C für ca. 10 Minuten dämpfen.
8. Zum Servieren die Suppe in Tassen füllen und jeweils einen Spieß dazu anrichten.

KOKOS-CURRY-SUPPE MIT HÜHNERBÄLLCHEN

8 Zweige Rosmarin

2 EL Naturjoghurt

1 TL Kurkuma

1 TL gehackter Koriander

2 TL Speisestärke

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Gerät: Dampfgarer und Kochflächen

Funktion: Dämpfen

Temperatur: 100°C

Dauer: ca. 80 Minuten

Kategorie: Beilage



ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN):

600 g kleine Kartoffeln

200 g grüne Bohnen

2 Zwiebeln

100 g getrocknete Tomaten

100 g grüne Oliven

2 Sardellen in Öl, gehackt

1/2 Bund Petersilie, gehackt

150 g Olivenöl

50 g Rotweinessig

2 Zehen Knoblauch, gehackt

Salz /p>

frisch gemahlener Pfeffer

Gerät: Dampfgarer

Funktion: Dämpfen

Temperatur: 100°C

Dauer: ca. 80 Minuten inkl. Vorbereitung

ZUBEREITUNG:

1. Die Kartoffeln waschen, vierteln und in den gelochten Garbehälter (Zubehör Dampfgarer) geben. Bohnen putzen und zu den Kartoffeln geben.
2. Den Garbehälter in den Dampfgarer einschieben und die Funktion Dämpfen für 18 Minuten einstellen.
3. In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Tomaten in Streifen schneiden und die Oliven in Scheiben schneiden.
4. Sardellen, Petersilie, Olivenöl, Essig und Knoblauch in eine Schüssel geben und zu einem Dressing verrühren. Zwiebeln, Tomaten und Oliven zufügen und unterrühren.
5. Gemüse nach dem Garen aus dem Dampfgarer nehmen und mit dem Dressing vermengen. Das Ganze ca. 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend noch lauwarm servieren.

Kategorie: Hauptspeise

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN):

4 Kalbsschnitzel á 200 g

2 Eier

150 g Mehl

200 g Paniermehl

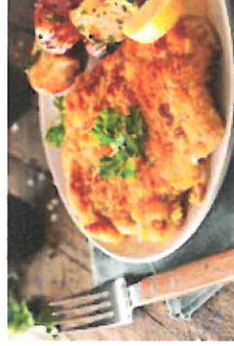
Salz /p>

frisch gemahlener Pfeffer

Pflanzenöl zum Ausbacken

Gerät: Kochfläche

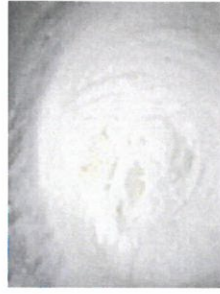
Dauer: ca. 20 Minuten



ZUBEREITUNG

1. Die Schnitzel leicht platt klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen, zuerst in Mehl, dann in Ei und zum Schluss in Paniermehl wenden.
2. Eine Pfanne mit reichlich Pflanzenöl auf die Kochfläche stellen und auf Stufe 6 aufheizen.
3. Schnitzel in die Pfanne geben und von beiden Seiten kurz anbraten.
4. Anschließend heraus nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Zusammen mit einem Stück Zitrone und dem Garten-Kartoffelsalat servieren.

Kategorie: Dessert



ZUTATEN:

Portionen:

500 g gemischte Beeren nach Geschmack

500 g Joghurt

250 g Mascarpone

150 g Zucker

500 ml Sahne

5 Eiweiß

6 Blatt Gelatine

1/2 Zitrone (Saft)

1 Vanilleschote (Mark herauskratzen)

125 g Puderzucker

Gerät: Kochfläche

Sonderfunktion: Schmelzen

Dauer: ca. 2 Stunden inkl. Kühlzeit

Zubereitung:

1. Kaltes Wasser in eine Schüssel geben und Gelatine darin ca. 5 Minuten einweichen.
2. Eiweiß mit dem Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät zu festem Eischnee aufschlagen.
3. Sahne in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät steif schlagen.
4. Zitronensaft in einen Topf geben, auf das Kochfeld stellen und mit der Sonderfunktion Schmelzen handwarm erwärmen. Die eingeweichte Gelatine aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und in dem handwarmen Zitronensaft auflösen.
5. Vanillemark, Joghurt, Mascarpone und Puderzucker zufügen und unterrühren.
6. Sahne und Eischnee zufügen und vorsichtig unterheben. Die Masse in kleine Gläser füllen und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
7. Zum Servieren die Masse aus dem Kühlschrank nehmen und zusammen mit einigen Beeren garniert servieren.

Tipp: Besonders fruchtig schmeckt das Dessert, wenn Sie einige frische Beeren pürieren und vor dem Joghurt-Mousse in das Glas füllen.