



KURTH

individual furniture

*wir schaffen
Atmosphäre zum Wohlfühlen
für Küche & Büro*

Rezept des Monats Dezember 2017



Vorspeise

Pilz-Pfannkuchen-Roulade



Hauptspeise

Entenbrust a l'Orange



Beilage

Backkartoffeln mit Dipp



Dessert

Früchtebrot

Kategorie: Vorspeise / Tapas



ZUBEREITUNG:

1. Dinkelmehl, Maismehl, Salz, Milch und Ei in einer Rührschüssel miteinander verrühren. Den Teig beiseite stellen und 10 Minuten quellen lassen.
2. Eine Pfanne auf dem Kochfeld auf Stufe 7 aufheizen. Wenn die Pfanne heiß ist, aus dem Teig dünne Pfannkuchen backen. Sollte der Pfannkuchen in der Pfanne kleben, etwas von dem Butterschmalz zufügen. Pfannkuchen beiseite stellen.
3. Olivenöl in die heiße Pfanne geben und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Pilze zufügen und kurz mit anschwitzen. Maismehl einstreuen und Milch unter Rühren zugießen. Das Ganze auf kleiner Kochstelleneinstellung ca. 3–4 Minuten leicht köcheln lassen. Pfanne von der Kochstelle ziehen und die Pilzmasse einige Minuten quellen lassen.
4. Backofen (Funktion Heißluft) auf 160°C vorheizen.
5. Die restlichen Zutaten für die Füllung zur Pilzmasse geben und vorsichtig vermengen. Die Masse mit den Gewürzen kräftig abschmecken.
6. Jeden Pfannkuchen mit der Pilzmasse einstreichen und anschließend zusammen rollen. Die Rollen mit einem Zahnstocher fixieren.

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN):

Für den Pfannkuchenteig:

60 g Dinkelvollkornmehl

30 g Maismehl

1 Pr. Salz

200 ml Milch

1 Ei

10 g Butterschmalz

Für die Füllung:

50 g Zwiebeln, gewürfelt

1 EL Olivenöl

300 g Pilze, klein gewürfelt

1 EL Maismehl

100 ml Milch

80 g Schmand

1 Ei

20 g Giersch, fein geschnitten

½ TL Salz

1 Pr. Pfeffer, frisch gemahlen

7. Eine temperaturbeständige Auflaufform leicht mit Butter einstreichen. Die Pilzrollen nebeneinander in die Form legen.
8. Die Auflaufform auf einem Rost in den Backofen schieben und die Rollen ca. 30 Minuten backen. Anschließend heraus nehmen und abkühlen lassen.
9. Zum Servieren die Pilzrouladen in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.

1 Pr. Muskatnuss, gerieben

3 g Butter

Gerät: [Kochfelder](#) & [Backofen](#)

Funktion: Heißluft

Temperatur: 160 °C

Tipp: Dazu passt sehr gut etwas grüner Salat.

Melden Sie sich hier für unseren [Newsletter](#) an und lassen Sie sich monatlich von unseren neuen [Menü-Vorschlägen](#) inspirieren!

{{PRODUCT.LABEL}}

{{product.manufacturerPid}}
{{value.label}}

Zu Ihrer Suchanfrage wurden keine Produkte gefunden.

Nährwertangaben

Kohlenhydrate 88 g

Eiweiß 37 g

Fett 76 g

Kalorien / Broteinheiten

Rezept 1219 kcal

Portion 305 kcal

Portion 1,8 BE

Kategorie: Beilage



ZUBEREITUNG:

Zubereitung Backkartoffeln

1. Backofen mit der Funktion Heißluft mit Oberhitze auf 180°C vorheizen.
2. Kartoffeln waschen, evtl. Schadstellen herausschneiden. Kartoffeln der Länge nach halbieren. Dann jede Hälfte noch einmal in 2 bis 3 Stücke schneiden.
3. Kartoffeln auf einem Backblech verteilen und gleichmäßig mit dem Olivenöl übergießen. Mit Salz und Paprikapulver würzen.
4. Backblech in den Backofen schieben und die Kartoffeln darin ca. 45 Minuten backen.

Zubereitung Dipp

1. Schmand mit Salz, Pfeffer, Senf, Ahornsirup und Zitronensaft verrühren.
2. Kräuter waschen, trockentupfen und kleinschneiden. Kräuter unter den Schmand rühren. Die Masse noch einmal mit den Gewürzen abschmecken.

ZUTATEN (FÜR 6 PORTIONEN):

Zutaten für die Kartoffeln

- 1,5 kg Kartoffeln
- 4-5 EL Olivenöl
- Salz /p>
- 2 TL Salz
- 1 TL Paprikapulver

Für den Dipp

- 400 g Schmand
- Salz
- Pfeffer
- 2 TL Senf
- 1 TL Ahornsirup
- 1 EL Zitronensaft
- 25 g Kräuter

Gerät: [Backofen](#)

Funktion: Heißluft mit Oberhitze

Melden Sie sich hier für unseren [Newsletter](#) an und lassen Sie sich monatlich von unseren neuen [Menü-Vorschlägen](#) inspirieren!

Temperatur: 180°

Zubereitungsdauer: 60 Minuten

Nährwertangaben:

Kohlenhydrate 278 g

Eiweiß 43 g

Fett 133 g

Kalorien / Broteinheiten:

Rezept 2552 kcal

Portion 425 kcal

Portion 3,9 BE

Kategorie: Hauptspeise



ZUBEREITUNG:

1. Die Entenbrüste abwaschen, trocken tupfen und auf der Hautseite kreuzweise einschneiden.
2. Eine Edelstahlpfanne auf das Kochfeld stellen und auf hoher Stufe (ohne Fett) aufheizen. Die Entenbrüste darin zuerst auf der Hautseite kräftig anbraten, dann wenden und ebenfalls kurz anbraten.
3. Die Entenbrüste auf einem Rost in den Kombi-Dampfgarer schieben und eine Ebene darunter ein Backblech einschieben.
4. Das Bratenthermometer an der dicksten Stelle einer Entenbrust, der Länge nach vollständig einstecken. Den Stecker des Bratenthermometers in die dafür vorgesehene Buchse am Gerät einstecken.
5. Am Kombi-Dampfgarer das Programm Zartgaren wählen, eine Kerntemperatur von 60°C und die Zeitspanne bis zum Essen einstellen und starten.
6. In der Zwischenzeit die Orangen filetieren, den Saft dabei auffangen. Den Rest des verbliebenen Fruchtfleisches ebenfalls auspressen.
7. Die fein gewürfelte Zwiebel und den Pfeffer zum Bratfett in die Pfanne geben und darin andünsten. Mit Orangensaft und Geflügelfond ablöschen und einreduzieren lassen. Cognac und Orangenfilets zufügen, noch einmal aufkochen lassen und abschmecken.
8. Fleisch würzen, in Scheiben schneiden zusammen mit der Soße servieren

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN):

4 Stck. Barbarie-Entenbrüste (à 150-200g)
1 Zwiebel
2 TL bunte Pfeffer
3 Orangen
4 EL Cognac
200 ml Geflügelfond
Salz
Pfeffer
Zucker
Thymian

Gerät: [Kochfelder](#) & [Kombi-Dampfgarer](#)

Funktion: Zartgaren

Temperatur: 60°C

Nährwertangaben

Kohlenhydrate 58 g

Eiweiß 158 g

Fett 206 g

Kalorien / Broteinheiten

Rezept 2843 kcal

Portion 711 kcal

Portion 1,2 BE

Tipp: Wenn die Haut kross werden soll, muss die Kerntemperatur auf 60°C gestellt und nach Ende der Garzeit für kurze Zeit der Grill eingeschaltet werden.

Melden Sie sich hier für unseren [Newsletter](#) an und lassen Sie sich monatlich von unseren neuen [Menü-Vorschlägen](#) inspirieren!

Kategorie: Backwaren / Brot / Kuchen



ZUBEREITUNG:

1. Rosinen waschen, trocken tupfen. Pflaumen, Feigen und Aprikosen in kleine Stücke schneiden.
2. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und grob raspeln.
3. Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einem weichen Teig verrühren.
4. Eine Kastenform (Länge ca. 30 cm) fetten. Teig einfüllen und glattstreichen.
5. Die Backform auf einem Rost in den Kombi-Dampfgarer schieben und mit der Funktion Profi-Backen backen bei 180 °C ca. 60-70 Minuten backen.
6. Anschließend heraus nehmen und einige Minuten in der Form auskühlen lassen, dann aus der Form stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Tipp: Das Brot hält sich in einem belüftetem Brottopf ca. 2 Wochen.

ZUTATEN (FÜR 1 BROT/12 SCHEIBEN):

50 g Rosinen
50 g getrocknete Pflaumen (klein gewürfelt)
50 g getrocknete Feigen (klein gewürfelt)
50 g getrocknete Aprikosen (klein gewürfelt)
500 g Äpfel (z.B. Boskoop), fein geraspelt
130 g Honig
80 g Haselnüsse (ganz)
80 g Mandeln (ganz)
320 g Dickel-Vollkornmehl
1 Päckchen Backpulver
1/2 EL Kakaopulver
2 EL Rum
1 TL gemahlener Zimt
1 TL gemahlener Ingwer
1/2 TL gemahlener Anis
1 Prise Salz
100 ml Wasser

Gerät: [Kombi-Dampfgarer](#)

Funktion: Profi-Backen

Temperatur: 180 °C

Nährwertangaben

Kohlenhydrate 505 g

Eiweiß 45 g

Fett 135 g

Melden Sie sich hier für unseren [Newsletter](#) an und lassen Sie sich monatlich von unseren neuen [Menü-Vorschlägen](#) inspirieren!

Kalorien / Broteinheiten

Rezept 3575 kcal

Portion 298 kcal

Portion 3,5 BE