

FÜNFACHSGEFRÄSTER WALNUS-HOLZGRIFF -  
SORGT FÜR GUTE HAPTIK

CHROM-STAHL-VERSIEGELUNG FÜR SCHARFES  
ANBRATEN

BESONDERS GESUNDES UND SCHONENDES GAREN

SOWIE FETTARMES UND PUNKTGENAUES GAREN

SCHNELLSTE REAKTION AUF KLEINSTE HITZE-  
VERÄNDERUNGEN

SEHR GUTE DAUERHAFT ANTIHAFTWIRKUNG



MODERNES, MINIMALISTISCHES DESIGN BY  
YUNO MANNHEIM

EXTREM GUTE WÄRMELEITFÄHIGKEIT

20 MAL SCHNELLER ALS EDELSTAHL

3 MM MASSIVES KUPFERBLECH

GEEIGNET FÜR ALLE HERDARTEN,  
INSBESONDERE INDUKTION



  
Kupfermanufaktur  
**WEYERSBERG**

Kupfermanufaktur Weyersberg GmbH  
Weitenburg 1  
72181 Starzach  
Germany

Tel.: +49 74 57 93 18 300

Fax: +49 74 57 93 18 304

Email: [info@kupfermanufaktur.com](mailto:info@kupfermanufaktur.com)

Homepage: [www.kupfermanufaktur.com](http://www.kupfermanufaktur.com)

## REZEPT ANREGUNGEN ZUR CHROM-NOIR SERIE

DER KUPFERMANUFAKTUR WEYERSBERG



  
Kupfermanufaktur  
**WEYERSBERG**



## RATATOUILLE MIT FETA

Die Petersilie und das Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Den Knoblauch schälen, mit den frischen Kräutern fein hacken und mit 100 ml Olivenöl, 1 ½ TL Salz, ½ TL Pfeffer, 1 TL Kräuter der Provence und dem Oregano verquirlen.

Ofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Paprika, Zucchini und Aubergine waschen, trocknen und mittelgroße Würfel schneiden. Mit dem Kräuter-Öl vermengen und auf einem Blech im heißen Ofen (mittlere Schiene) ca. 20 Minuten backen.

Zwiebeln schälen, fein hacken und in 1 EL Olivenöl und 1 EL Butter mit 2 TL Kräutern der Provence glasig braten. Tomatenstücke, Rotwein, Fond, 1 TL Salz & Honig dazugeben. Aufkochen und für ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Die Tomaten waschen und halbieren. Mit dem gebackenen Gemüse und den Oliven in den Topf geben. Ca. 5 Minuten ziehen lassen. Den Schafskäse klein würfeln. Die Ratatouille mit Käse bestreuen und mit Basilikum dekorieren.



FÜR 4 PERSONEN  
ZUBEREITUNGSZEIT  
CA. 40 MINUTEN  
PRO PORTION  
445 KCAL

- 1/2 Bund glatte Petersilie
- 1/2 Bund Zitronen-Basilikum
- 100 ml Olivenöl
- Salz & Pfeffer
- 3 TL Kräuter der Provence
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 rote Paprikaschote
- 1-2 Zucchini (ca. 200 g)
- 1 kleine Aubergine (ca. 200 g)
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Butter & 1 EL Olivenöl
- ca. 400 g Tomaten in Stücken
- 150 ml trockener Rotwein
- 1 gehäufte TL Gemüsefond
- 1 TL Honig
- 10 Kirschtomaten
- 20 schwarze Oliven steinlos
- 100 g fester Schafskäse (Feta)
- Basilikumblätter zum Dekorieren



## LAMMFILET MIT ROQUEFORT-TOMATEN-SAUCE

Das Lammfilet trocken tupfen, eventuell Sehnen abschneiden. Butterschmalz & Öl in der Pfanne erhitzen und das Lammfilet darin bei starker Hitze rundherum ca. 3 Minuten braten. Die Tomaten waschen, trocknen und klein würfeln, den Käse grob würfeln.

Das Fleisch mit Salz & Zitronenpfeffer würzen und auf einen vorgewärmten Teller legen. Mit einem zweiten Teller bedeckt warm halten.

Den Bratensatz mit dem Sherry ablöschen. Tomaten- & Käsewürfel einrühren und bei schwacher Hitze schmelzen lassen.

Basilikum untermischen, Sauce pfeffern und eventuell leicht salzen. Sauce über dem Lammfilet verteilen und servieren. Dazu passen Weißbrot, Reis, Rucolasalat & ein kräftiger Rotwein aus dem Medoc.

- 300 g mariniertes Lammfilet
- 1/2 EL Butterschmalz
- 1/2 EL Öl
- 1 Fleischtomate
- 80 g Roquefort
- Salz & Zitronenpfeffer
- 50 ml trockener Sherry  
(ersatzweise Lammfond)
- frischer Basilikum Rosso



FÜR 2 PERSONEN  
ZUBEREITUNGSZEIT  
CA. 12 MINUTEN  
PRO PORTION  
395 KCAL



## SEETEUFEL MIT LIMETTEN-SAUCE

Die Limette & Orange waschen, trocknen und mit einem Zestenschneider die Schale entfernen. Das Fruchtfleisch anderweitig verwenden. Die Schale in feine Streifen schneiden und in 200 ml Wasser für 10 Minuten kochen lassen. In einem Sieb abtropfen, dabei 100 ml Limetten-Orangen-Sud auffangen und beiseitestellen.

Die Limetten- & Orangenschalen mit Zucker in einer Kupfer-Keramik-Schwenkpfanne verrühren und karamellisieren. Ca. 100 ml Limetten-Orangen-Sud dazu gießen und die Schalen bei mittlerer Hitze in 5-8 Minuten leicht einkochen lassen. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Den Seeteufel waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen, längs einschneiden und die Mittelgräte entfernen. Den Seeteufel in ca. 5 cm breite Stücke schneiden. Das Öl im Chrom-Noir-Sautoir erhitzen, die Seeteufelstücke darin bei mittlerer Hitze auf allen Seiten je eine ½ Minute anbraten. Die Hitze reduzieren und den Fisch weitere 4 Minuten braten, dabei öfter wenden. Den Seeteufel mit Salz & Pfeffer würzen. Die Zitrusauce in die Pfanne zum Fisch geben und 2-4 Minuten erwärmen. Den Fisch sofort servieren und mit kleinen Limetten- & Orangenstückchen garnieren.



FÜR 4 PERSONEN  
ZUBEREITUNGSZEIT  
CA. 40-45 MINUTEN  
PRO PORTION  
270 KCAL

- 1 Bio Limette
- 1 Bio Orange
- 4 EL brauner Zucker
- 800 g Seeteufel
- 2 EL Olivenöl
- 200 ml Wasser
- Salz & Zitronenpfeffer