



GUT PAULINENWÄLDCHEN
BIOLAND-HOF

Bioland-Hof Gut Paulinenwäldchen

Zum Blauen Stein 26-34
52070 Aachen

Montag bis Freitag: 8.30 bis 13.00 Uhr oder Anrufbeantworter

Telefon: +49 241 955 1453

Telefax: +49 241 955 1452

E-Mail: info@biokiste-aachen.de

Internet: www.biokiste-aachen.de



33. Kalenderwoche 2009

REZEPTE zur Gourmetkiste

Zuckermaisschaum (argentinisches feines Dessert)

Zutaten:

für 4 Personen

6 Zuckermaiscolben
750 ml Milch
½ TL Salz
3 EL Zucker
4 EL Butter
4 EL Mehl

Muskat

6 Eier (getrennt)

Öl für die Form



Zubereitung:

ca. 30 Min. + 50 Min. Backzeit

Den Mais auf einer Gemüsereibe fein reiben.
Mit 1/2 Liter Milch, Salz und Zucker in einen Topf geben, aufkochen und 5 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Mais durch ein Sieb in eine Schüssel passieren.
Butter in einem Topf zerlassen, Mehl einrühren und hellgelb anschwitzen. Die restliche Milch unter Rühren angießen. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren kochen, bis die Milch eindickt.
Die Maismilch unterrühren. Vom Herd nehmen und mit Zucker, Salz und Muskatnuss abschmecken. Etwas abkühlen lassen. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Eigelbe nach und nach unter die Maismasse rühren. Das Eiweiß sehr steif schlagen und unterheben. Eine tiefe, ofenfeste Form mit Öl ausstreichen und die Masse einfüllen. Im heißen Ofen ca. 45 Minuten backen. Den Backofen ausschalten und den Auflauf noch 5 Minuten ruhen lassen.

Gefüllte Rote Bete

Zutaten:

für 4 Personen

800 g rote Bete

2 EL Brotwürfel
Öl

1 hartgekochtes Ei

1 grüne Paprika

50 g Käse

2 EL gehackte Kräuter



Zubereitung:

ca. 10-15 Min. + 60 Min. Garzeit Rote Bete + 15 Min. überbacken

Rote Bete waschen und in Wasser garen. Abkühlen lassen, schälen, halbieren und aushöhlen.
Brotwürfel in Öl bräunen.

Das hartgekochte Ei in feine Würfel schneiden
Paprika waschen und klein würfeln
Paprika mit Brotwürfeln, Ei, Käse und Kräutern vermischen und in die Rote Bete füllen.

In eine Auflaufform stellen, mit etwas Käse bestreuen und im Backofen bei 180 °C ca. 10-15 Min. überbacken.