



**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](mailto:info@biokiste-aachen.de)

Internet: [www.biokiste-aachen.de](http://www.biokiste-aachen.de)



**5. Kalenderwoche 2010**

## REZEPTE zur Gourmetkiste

### Cremige Sauerkrautsuppe

#### Zutaten:

für 4 Personen



3 Zwiebeln  
200g Möhren  
200 g Wurzelpetersilie  
3 EL Butter  
  
750 g Sauerkraut  
150 ml Sherry  
1200 ml Gemüsebrühe  
100 g Walnüsse, gehackt  
4 Scheiben Graubrot, gewürfelt  
(1 cm dick)  
2 EL Honig  
400 g Sahne  
Salz und Pfeffer  
1 Bund Schnittlauch

#### Zubereitung:

ca. 40 Min.

Zwiebeln fein hacken  
Möhren grob würfeln  
Wurzelpetersilie grob würfeln  
1 EL Butter in einem Topf erhitzen  
Zwiebelwürfel, Möhren, Wurzelpetersilie und 2/3 des  
Sauerkrauts andünsten.  
Mit Sherry ablöschen, mit Brühe auffüllen und zugedeckt 30  
Min. leicht köcheln lassen, dann fein pürieren.  
1 EL Butter erhitzen,  
Nüsse und Brotwürfel goldgelb braten und herausnehmen.  
Übrige Butter erhitzen, Rest Sauerkraut und  
Honig kurz andünsten.  
Sahne in die Suppe rühren, würzen, einmal aufkochen.  
Honig-Kraut in tiefe Teller verteilen und mit Suppe aufgießen.  
Mit Nuss-Croutons und Schnittlauch bestreuen.

### Tagliatelle Nero mit Lachs, Limetten-Zabaione und glasiertem Fenchel

#### Zutaten:

für 4 Personen



4 Lachsfilets  
Salz  
1 Limette  
40 g Butter  
Zitronenthymian  
2 Fenchel  
Puderzucker  
  
500 g Tagliatelle nero  
  
5 Eigelb  
2 EL Weißwein

#### Zubereitung:

ca. 20 Min.

Den Lachs in eine Form legen, salzen, mit etwas Limettensaft  
beträufeln, eine hauchdünne Scheibe Butter auf den Lachs  
legen und mit einige Blättchen Zitronenthymian würzen.  
Die Form abdecken und für 25 Min. Bei 70°C im Ofen  
erwärmen.  
Den Fenchel quer in nicht zu dicke Scheiben schneiden.  
Butter und einen Hauch Puderzucker in einer Pfanne  
schmelzen, die Scheiben hineinlegen und von beiden Seiten 1-  
2 Min. glasieren lassen. Herausnehmen und warm stellen.  
Die Nudeln kochen, abgießen und im Butterrest der  
Fenchelpfanne schwenken.  
Für die Sauce 3 Eigelb mit etwas Salz, dem Saft einer halben  
Limette und etwas Weißwein verquirlen. Dann über dem  
heißen Wasserbad zu einer Creme aufschlagen.