



GUT PAULINENWÄLDCHEN
BIOLAND-HOF

Bioland-Hof Gut Paulinenwäldchen

Zum Blauen Stein 26-34
52070 Aachen

Bürozeit: 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



18. Kalenderwoche 2010

REZEPTE zur Gourmetkiste

Mispeln

Die ausgereiften Früchte sind grün oder haben eine bräunliche Farbe und die Größe einer kleinen Birne. Mispeln haben ein festes Fleisch und werden frisch gegessen. Sie können auch gut für Marmeladen verwendet werden.

Sie schmecken am besten wie Pflaumen oder Aprikosen aus der Hand gegessen, evtl. sollte man sie schälen. Die erdnussgroßen Kerne sind essbar. Sie schmecken mandelartig und lassen sich auch genau gleich verwenden.

Mispel Kompott

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

ca. 30 Min.

400 g Mispeln
200 g brauner Zucker
100 ml Rotwein
5 EL Rum
1 Zimtstange
1 kleines Stück Ingwer

Mispel waschen, vierteln, entkernen.
Zucker, 100 ml Wasser, Rotwein, Rum und Zimt mischen und aufkochen.
Mispel zugeben und ca. 5 Min. köcheln lassen. Abgießen und den Sud dabei auffangen. Zimtstange entfernen.
Den Sud einkochen, bis er sirupartig ist. Zum Schluss den Ingwer kurz mitkochen und wieder entfernen.
Mispeln wieder in den heißen Sud geben und darin erkalten lassen. Mit Sahne, zu Vanilleeis oder Pudding servieren.

Rucola-Frischkäse-Torte

Zutaten:

für 1 Portion



Zubereitung:

ca. 30 Min.

100 g salzige Cracker
75 g Butter
Agar Agar (oder Gelantine)
600 g Doppelrahmfrischkäse
200 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
Zitronensaft
1 Bund Rucola
6 Scheiben Parmaschinken (à 60 g),
halbiert

Cracker im Gefrierbeutel fein zerbröseln.
Mit geschmolzener Butter mischen und in eine kleine Springform füllen und als Boden andrücken. Kalt stellen.
Agar Agar in kaltem Wasser einweichen. Frischkäse und Gemüsebrühe glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Agar Agar bei milder Hitze auflösen.
Mit 3-4 EL Frischkäsemasse verrühren und dann den Rest unterrühren.
Rucola waschen, trocken schütteln und 2/3 grob hacken.
Mit der Käsemasse mischen und auf den Boden geben.
Glatt streichen und 2 Stunden kalt stellen.
Springform entfernen und mit Schinken und der restlichen Rucola belegen.