



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



17. Kalenderwoche 2011

REZEPTE zur Gourmetkiste

Grünpargel - Geschnetzeltes

Zutaten:

Für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 30 Min.

2 EL Öl

Mehl

600 g chweinegeschnetzeltes

Salz, Pfeffer

750 g grüner Spargel

1 Bund Frühlingszwiebeln

125 ml Weißwein

300 ml Fleischbrühe

125 ml Sahne

Salz, Cayennepfeffer,

Zucker

Öl in eine große Pfanne geben,

Fleisch mit etwas Mehl bestäuben und in etwa zehn Minuten anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen,

aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

Spargel waschen und im unteren Drittel schälen, Stangen in etwa vier bis fünf Stücke schneiden.

Frühlingszwiebeln waschen, in Ringe schneiden.

Spargel und die in Ringe geschnittenen Zwiebeln in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa sechs Minuten braten.

Aus der Pfanne nehmen, zur Seite stellen.

Für die Sauce den Weißwein in die Pfanne geben und auf die Hälfte reduzieren lassen. Brühe zufügen, aufkochen lassen.

Sahne zugeben, noch einmal kurz aufkochen lassen.

Mit Salz, Cayennepfeffer

und Zucker abschmecken.

Fleisch und Gemüse noch einmal kurz in der Sauce erwärmen.

Rettich – Carpaccio mit Ziegenkäse

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 30 Min.

1 weißer Rettich

Salz

1 TL Keimöl

4 kl. runde Ziegenkäse

2 EL Balsamico

4 EL Olivenöl, Pfeffer

4 EL Kapern

Rettich waschen, schälen, vier etwas dickere Scheiben abschneiden, den Rest in dünne Scheiben hobeln.

Die dünnen Scheiben salzen, ziehen lassen.

Backofengrill vorheizen.

Ein Backblech mit Alufolie auslegen, dünn mit Öl bestreichen.

Ungesalzene, dicke Rettichscheiben darauflegen, jeweils mit einem Ziegenkäse belegen. Unter dem Grill vier Minuten überbacken.

Gesalzene Rettich mit Küchentrepp abtupfen, auf Teller verteilen. Mit Balsamico

und Olivenöl beträufeln. Pfeffern.

Je eine Rettichscheibe mit Käse in die Mitte legen.

Mit jeweils einem Esslöffel Kapern bestreut servieren.