



**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](mailto:info@biokiste-aachen.de)  
Internet: [www.biokiste-aachen.de](http://www.biokiste-aachen.de)



**26. Kalenderwoche 2011**

# REZEPTE zur Gourmetkiste

## Weinbergpfirsich - Parfait

### Zutaten:

Für 4 Personen



2 Eier  
1 Vanilleschote  
1 ½ EL Vanillezucker

250 g Weinbergpfirsische

250 ml Sahne

### Zubereitung:

Ca. 30 Min.

Die Eier trennen,  
die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herausschaben.  
Die Eigelbe mit Vanilleschotenmark und Vanillezucker im heißen  
Wasserbad aufschlagen. Dann vom Herd nehmen und kalt  
weberschlagen.

Weinbergpfirsische kurz in kochendes Wasser legen, die Haut  
abziehen und das Fruchtfleisch pürieren.

Einige Pfirsichstücke zur Garnitur zurückhalten.

Das Püree unter die Eiercreme mischen.

Die Sahne steif schlagen und unterheben.

Das Parfait in Portionsförmchen füllen und einfrieren.

Zum Servieren mit Stückchen von eingelegten roten  
Weinbergpfirsichen garnieren.

## Rote Bete in Kokosmilch

### Zutaten:

für 4 Personen



1 EL Butterschmalz  
800 g rote Bete  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
je 1 TL Koriander  
und Kurkuma  
1/4 l Gemüsebrühe  
Salz

1 Dose Kokosmilch (400 g)  
2-4 TL Currypaste

1 kleines Bund Basilikum  
1 EL Zitronensaft

### Zubereitung:

Ca. 30 Min.

Butterschmalz im Wok oder einer Pfanne heiß werden lassen.

Die geschälten roten Beten mit

Zwiebelwürfeln und

Knoblauch darin andünsten.

Koriander und Kurkuma darüber streuen und gut untermischen.

Kurz weiter braten,

dann die Brühe zugeben.

Gemüse leicht salzen, zudecken und bei schwacher Hitze etwa  
20 Minuten garen.

Kokosmilch einrühren und

die Currypaste gut untermischen.

Den Deckel wieder auflegen und das Gemüse noch einmal etwa

20 Minuten garen, bis es bissfest ist. Vor dem Servieren

Basilikumblättchen abzupfen, in feine Streifen schneiden und

mit dem Zitronensaft unter das Gemüse rühren.