



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



47. Kalenderwoche 2011

REZEPTE zur Gourmetkiste

Endivien-Apfel-Salat

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

ca. 30 Min.

1 Endiviensalatkopf

1 Apfel

Zitronensaft

1 Möhre

200 g Kalbsleber

1 EL Mehl

1 EL Öl

Salz, Pfeffer

Marinade

Zitronensaft, 2 EL Weinessig

2 EL Walnussöl

Salz, Zucker, Pfeffer

Dressing

3 EL Sauerrahm

1 TL Meerrettich, Zitronensaft

Salz, Pfeffer, Zucker

1 Zwiebel

Endiviensalat putzen und in feine Streifen schneiden.

Apfel waschen, entkernen und würfeln.

Mit Zitronensaft beträufeln.

Möhre schälen, grob raspeln und mit Zitronensaft beträufeln.

Leber in Streifen schneiden,

mit Mehl bestäuben.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Leber kross darin braten,

salzen und pfeffern.

Eine Marinade aus Essig und Öl, Salz, Zucker und Pfeffer rühren und

über den Salat gießen. Alles gut vermischen.

Dressing aus Sauerrahm,

Meerrettich und Zitronensaft rühren.

Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Zwiebel schälen und fein würfeln. Unter das Dressing rühren.

Salat auf Teller verteilen, mit der Kalbsleber dekorieren und mit dem

Sauerrahmdressing beträufeln.

Schweinemedallions in Meerrettichsahne

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

ca. 30 Min.

30 g Schinkenspeck

300 g Champignons

1 EL Butterschmalz

6 Schweinemedallions

Salz, Pfeffer

200 g Frischkäse

2 EL Meerrettich, gerieben

Schinkenspeck würfeln, bei kleiner Hitze in einer Pfanne auslassen.

Champignons putzen und in Scheiben schneiden, in die Pfanne geben und etwa fünf Minuten braten. Dann herausnehmen und beiseite stellen.

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und

die Medallions von jeder Seite ca. 2 Min. braten,

salzen und pfeffern. Die Pilzmischung wieder in die Pfanne geben und das Fleisch darauf platzieren.

Den Frischkäse mit dem Meerrettich mischen und auf jedes Medaillon einen Eßlöffel dieser Mischung geben.

Die Pfanne mit einem Deckel schließen und den Käse bei niedriger Temperatur etwa zwei bis drei Minuten zerlaufen lassen.