



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



ökokiste

05. Kalenderwoche 2012

REZEPTE zur Gourmetkiste

Cidre-Huhn mit Rübchen

Zutaten:

für 4 Personen

1 Maispoularde
Butter, weich zum Einreiben
der Poularde
Salz, Pfeffer
1 Bund Estragon
1 Bund Dill
2 EL Rübensirup
3 EL Senf, grobkörniger
400 ml Cidre brut
200 ml Geflügelfond
0,5 kg Rübchen

3 Äpfel



Zubereitung:

ca. 20 Min. + 90 Min. Garzeit im Backofen bei 190° C

Je 2-3 Stiele Estragon und Dill in die bratfertige Poularde stecken und diese mit Küchengarn zubinden. Die Poularde mit Butter einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen, in einen Bräter legen.

Rübensirup, Senf, Cidre und Fond mit etwas Salz verrühren, 1/4 dieser Mischung zur Poularde geben.

Die Poularde im vorgeheizten Backofen bei 190° C auf der 2. Schiene von unten ca. 90 Minuten garen, dabei nach und nach die restliche Cidremischung angießen.

In der Zwischenzeit die Rübchen schälen und der Länge nach durchschneiden. Die Rübchen nach der Hälfte der Garzeit zur Poularde geben.

Aus den Äpfeln mit einem Kugelausstecher Kugeln ausstechen und diese 10 Minuten vor Ende der Garzeit mit je 2 Stielen Estragon und Dill zur Poularde geben.

Man kann auch TK-Kräuter bzw. getrockneten Estragon verwenden. In diesem Fall einen Teil der Kräuter in die Maispoularde geben und den Rest unter in die Cidremischung rühren.

Gratinierter Radicchio mit Scarmorza

Zutaten:

für 4 Personen

1 Radicchio
60g getrocknete Tomaten
1 Knoblauchzehe
1 EL Kapern
3 EL Olivenöl

125ml Weißwein
Salz, Pfeffer
50g Zucker
Fett für die Form

60g Scarmorza
1 EL Basilikum
1 TL Olivenöl



Zubereitung:

ca. 25 Min. + 2-3 Minuten Gratinierzeit unter dem vorgeheizten Grill des Backofens

Radicchio putzen und vierteln.

Tomaten in dünne Streifen schneiden.

Knoblauch pellen und fein hacken.

Kapern grob hacken.

Knoblauch im Olivenöl anbraten, Kapern und Tomaten zufügen, mit Wein ablöschen. Alles 8-10 Minuten bei milder Hitze kochen, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, warm stellen.

1,5l Wasser mit restlichem Zucker und Salz aufkochen, Radicchio 90 Sekunden darin blanchieren. Sofort in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. In eine gefettete feuerfeste Form geben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Käse über den Radicchio verteilen und im Backofen 2-3 Minuten gratinieren. Basilikum unter die Tomatensauce mischen mit restlichem Olivenöl beträufeln, zum Radicchio reichen.