



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



24. Kalenderwoche 2012

REZEPTE zur Gourmetkiste

Spargel-Radieschen-Salat mit Lachs

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

ca. 35 Min.

800 g Spargel
etwas Zucker
Salz, für den Spargel
etwas Butter
1 Spritzer Zitronensaft
1-2 Bund Radieschen

Den Spargel gut schälen und
in Wasser mit Salz, Zucker, Butter und Zitronensaft kochen.
Den Spargel in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.

3 EL Honig
3 EL Essig
70 ml Öl
3 EL Senf

Die Radieschen putzen und in feine Scheiben schneiden, große
Radieschen vorher halbieren.

Für das Dressing Honig,
Essig,
Öl und
Senf und ein wenig Spargelfond verrühren.
Alles leicht schaumig schlagen.

4 Scheiben Brot
2 EL Kräuterfrischkäse
4 Scheiben geräucherter
Lachs

Brote
mit Kräuterfrischkäse bestreichen,
ein Salatblatt darauf legen und
1 Scheibe geräucherten Lachs darauf drapieren.

Blätterteig-Broccoli-Kuchen

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

ca. 45 Min.

1 kg Broccoli
Salz
4 Platten Blätterteig

Brokkoli in kleine Röschen teilen und in kochendem Salz-Wasser ca. 5
Minuten bissfest kochen.

Blätterteig zum Auftauen nebeneinander auf eine leicht bemehlte
Arbeitsfläche legen.

1 Frühlingszwiebel
10 g Butter
120 g gekochter Schinken
250 ml Schmand
4 Eier
Pfeffer, weiß
100 g Emmentaler, gerieben

Eine Frühlingszwiebel in kleine Würfel und das Laub in Ringe schneiden.
Butter auslassen und die Zwiebeln darin glasig dünsten.

Gekochten Schinken in feine Streifen schneiden.

Schmand mit Eiern verrühren und mit weißem Pfeffer und Salz würzen.
Den Backofen auf 225° vorheizen und ein Backblech mit Backpapier
auslegen. Brokkoli in ein Sieb schütten und gut abtropfen lassen.

Blätterteig übereinander legen, leicht mit Mehl bestreuen, zu einem
Rechteck ausrollen und auf das Backblech legen. Die Ränder vom
Blätterteig leicht anfeuchten, nach innen umlegen und festdrücken.

Brokkoli, Zwiebeln und gekochten Schinken auf dem Blätterteig verteilen.
Die Hälfte vom Eieguss darüber gießen und dabei den Rand frei lassen.

Die Hälfte vom geriebenen Emmentaler darüber streuen und den
Blätterteig-Broccoli-Kuchen bei 225° ca. 10 Minuten auf der mittleren
Schiene backen. Wenn der Rand hochgestiegen ist, den restlichen
Eieguss verteilen, mit dem restlichen Emmentaler bestreuen und weitere
6-7 Minuten backen.