



**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)



**14. Kalenderwoche 2013**

# REZEPTE zur Gourmetkiste

## Avocado-Kartoffelsalat

### Zutaten:

für 4 Personen

1 kg Kartoffeln  
Salz, Pfeffer  
6 EL Olivenöl  
Saft von einer halben  
Zitrone  
2 reife Avocados  
  
Kräuter nach Wahl, z. B.  
Fenchelgrün



### Zubereitung:

ca. 40-45 Min.

Kartoffeln kochen, abgießen und in Scheiben schneiden.  
Mit Salz, Pfeffer,  
Öl und  
Zitronensaft vermengen. Alles abkühlen lassen.

Die Avocados halbieren, schälen und in Spalten schneiden und mit den  
gegebenenfalls noch lauwarmen Kartoffeln vermengen.  
Salat abschmecken und mit Kräutern würzen.

Tipp: Mit Stücken einer Chilischote würzen. Hierzu schmeckt Spiegelei.

## Wirsing-Möhrengemüse mit Putenschnitzel

### Zutaten:

für 4 Personen

25 g Mandelblättchen  
  
250 g Möhren  
Salz  
750 g Wirsing  
1 Zwiebel  
3 EL Öl  
1/4 l Gemüsebrühe  
  
4 Scheiben (à 175 g)  
Putenschnitzel  
Pfeffer, Salz  
75 g mittelalter Goudakäse  
1 Tüte (30 g) Soße  
Hollandaise  
125 g Butter  
Saft von 1/2 Orange  
nach Belieben  
  
Orangenscheiben und  
Petersilie zum Garnieren



### Zubereitung:

Zubereitungszeit ca. 60 Minuten

Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne unter Wenden rösten,  
herausnehmen.

Möhren putzen, waschen, in Scheiben schneiden und in kochendem  
Salzwasser ca. 12 Minuten garen.

Wirsing putzen, waschen und in Streifen schneiden.

Zwiebel schälen und fein würfeln.

1 Esslöffel Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel darin anbraten, Kohl  
zufügen, anbraten, mit Brühe ablöschen und 12-15 Minuten bei mittlerer  
Hitze schmoren.

Fleisch waschen, trocken tupfen. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen,  
Fleisch darin von beiden Seiten ca. 3 Minuten bei mittlerer Hitze braten,  
anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

In der Zwischenzeit Käse grob reiben.

1/8 Liter Wasser erwärmen, Soßenpulver einrühren, aufkochen lassen  
und

Butter in Flöckchen nach und nach zufügen und unterrühren. Käse und  
Orangensaft unter die Soße rühren. Gemüse in eine ofenfeste Form  
geben, Fleisch darauflegen, Soße darüber verteilen, mit Mandelblättchen  
bestreuen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/ Gas: Stufe 3)  
12-15 Minuten backen.

Mit Orangenscheiben und Petersilie garniert servieren.

Tipp: Zusätzlich feine Streifen einer Chilischote zugeben.