



## 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)



**GUT PAULINENWÄLDCHEN**  
**BIOLAND-HOF**

**18. Kalenderwoche 2013**

## REZEPTE

### Topinambur-Cremesuppe mit Rucola

#### Zutaten:

Für 4 Personen



#### Zubereitung:

Ca. 35-45 Min.

150 g Kartoffeln  
400 g Topinambur

1 Zwiebel  
2 EL Butter

3 TL Brühe

1 EL Öl

100 g Schlagsahne  
Salz, Pfeffer  
1 TL Zitronensaft  
½ Bund Rucola

Kartoffeln und Topinambur schälen und waschen. Beides, bis auf 50 g Topinambur, grob würfeln. Zwiebel schälen und hacken. Butter im Topf erhitzen. Kartoffeln, Topinamburstücke und Zwiebel darin andünsten. Gut 3/4 l Wasser angießen, aufkochen. Brühe einrühren. Zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln. Anschließend die Suppe pürieren. Den Rest Topinambur in feine Scheiben schneiden. Im heißen Öl ca. 2 Minuten goldbraun rösten. Auf einem Papiertuch abtropfen lassen. Die Sahne halb steif schlagen. Die Hälfte unter die Suppe rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken. Rucola waschen und fein schneiden. Die Suppe auf Teller verteilen, je einen Sahnklecks zugeben und mit Rucola und Topinambur-Chips bestreuen.

### Blumenkohl in Senfsauce

#### Zutaten:

4 Personen



#### Zubereitung:

Ca. 30 Min.

850 g Blumenkohl

30 g Butter  
20 g Mehl  
125 ml Brühe  
125 ml Schlagsahne

2 EL körniger Senf  
Salz, Pfeffer  
1 Prise Zucker  
2 Eigelbe

½ Bund Rucola

Blumenkohl putzen, in Röschen schneiden, waschen und in kochendem Salzwasser 10-13 Minuten garen lassen. Abgießen und etwas Kochwasser aufheben. Butter in einem Topf zerlassen, Mehl hineinrühren und anschwitzen. Mit 1/4 l des Kochwassers, Brühe und Sahne auffüllen und einige Minuten unter Rühren kochen lassen, bis eine sämige Sauce entsteht. Mit Senf, Salz, Pfeffer und Zucker kräftig abschmecken. Eigelbe unter die Sauce rühren; nicht mehr kochen lassen. Sauce über die Blumenkohlroschen geben, Rucola waschen, klein schneiden und darüber streuen.