



## 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**

**38. Kalenderwoche 2013**

# REZEPTE

## Fenchel-Sellerie-Salat mit Rosinen

### Zutaten:

Für 4 Personen



### Zubereitung:

Ca. 30-35 Min. + 3 Stunden Ruhezeit

70 g Sultaninen  
35 ml Weißwein  
2 cl Orangenlikör  
6 EL Essig  
Zucker  
Salz  
Pfeffer  
8 EL Öl  
400 g Fenchel

Die Sultaninen unter heißem Wasser abbrausen, abtropfen lassen und im Wein aufkochen. Abkühlen lassen und mit Likör, Essig, Zucker, Salz, Pfeffer und Öl verrühren.

400 g Staudensellerie

Vom Fenchel die Stiele entfernen, das Grün fein hacken. Fenchelknollen vierteln, vom Strunk befreien und quer in dünne Streifen teilen. Selleriestangen in Scheiben schneiden. Diese und den Fenchel samt Grün unter die Sultaninen mischen. Den Salat 3 Std. durchziehen lassen, nochmals mischen und erneut abschmecken.

## Wirsing-Lachs-Gratin

### Zutaten:

für 4 Personen



### Zubereitung:

Ca. 25 Min + 20 Min. Backzeit

1 Wirsing  
5 EL Butter  
400 g Lachsfilet  
1 Zitrone, Salz, Pfeffer  
2 Scheiben Weißbrot  
100 g Parmesan oder Gouda, Emmentaler  
200 g Crème fraiche  
3 TL Meerrettich  
1 Bund Dill,

Wirsing putzen, waschen, dicke Rippen herausschneiden und in kochendem Salzwasser knapp bissfest garen. Mit eiskaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen und grob hacken.

In 3 EL Butter kurz dünsten, salzen, pfeffern.

Lachs in ca. 1 cm dicke schräge Streifen schneiden, mit etwas Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern.

Brot ohne Rinde krümelig reiben, mit restlicher Butter und dem Käse verkneten.

Crème fraiche mit Meerrettich,

gehacktem Dill, Salz, Pfeffer und übrigem Zitronensaft vermischen.

Den Wirsing in eine ausgefettete Auflaufform geben, darauf den Lachs schichten. Die Meerrettichcreme darüber verteilen und mit dem Brot-Parmesan-Gemisch abschließen. Anschließend bei 200 °C ca. 20. min backen.