



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



14. Kalenderwoche 2014

REZEPTE zur Gourmetkiste

Bärlauch-Schaumomelett mit Parmesan

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 30 Min.

150 g Bärlauch
6 Eier (Größe M)
Salz
100 g Sahne
100 g Parmesan
Pfeffer
Muskat, frisch gerieben
50 g Butter

Den Backofen auf 120° (Umluft nicht geeignet) vorheizen. Bärlauch waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden.
Die Eier trennen, die Eiweiße und 1 Prise Salz mit den Schneebesen des Handrührgeräts steif schlagen.
Die Eigelbe mit der Sahne verquirlen.
Parmesan fein reiben und unter die Sahne rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Bärlauch und Eischnee vorsichtig unter die Masse heben.
Butter in einer beschichteten ofenfesten Pfanne zerlassen. Die Eiermasse dazugießen und bei sehr schwacher Hitze zugedeckt ca. 8 Min. garen.
Anschließend die Pfanne in den heißen Ofen (Mitte) stellen und das Omelett weitere 8-10 Min. garen, bis die Masse gestockt, aber innen noch feucht ist.
Das Omelett auf einen Teller stürzen und wie eine Torte in Stücke schneiden.
Zum Servieren nach Belieben mit feinen Parmesanspänen bestreuen. Dazu passt ein frischer Blattsalat.

Parmesan

Spitzkohlauflauf mit Lachs

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 50 Min.

500 g Tagliatelle
Salz
1 Spitzkohl
2 kleine Zwiebeln
40 g Butter
Salz, Pfeffer
500 g Lachsfilet
1 Bund Dill
300 ml Sahne
2 EL flüssiger Honig
2 EL mittelscharfer Senf
100 g junger Gouda

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Abgießen und abtropfen lassen.
Kohl putzen, längs vierteln, den harten Strunk entfernen und den Kohl in fingerdicke Streifen schneiden.
Zwiebel würfeln.
Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze glasig braten. Kohl unterrühren, kurz mitbraten, salzen und pfeffern. Zugedeckt bei milder Hitze 7 Min. schmoren.
Lachs quer in 2 cm dicke Scheiben schneiden.
Dillspitzen fein schneiden. Lachs rundum salzen, pfeffern und mit Dill bestreuen. Kohl in einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen und mit Sahne, Honig und Senf verrühren, salzen und pfeffern.
Gouda raspeln und die Hälfte unter die Sauce rühren. Nudeln, Kohl und Lachs abwechselnd in eine gefettete, ofenfeste Form schichten. Honig-Sahne-Sauce darübergießen und alles mit dem restlichen Käse bestreuen.
Im heißen Ofen bei 180 Grad auf dem Rost auf der mittleren Schiene 20-25 Min. garen.



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

