

15 Jahre

Biokiste
Hof Kotthausen

BIOKISTE

HOF KOTTHAUSEN

Fenchel-Rahmsuppe

Den Fenchel putzen, waschen und in Würfel schneiden. Das Fenchelgrün als Garnitur beiseite legen.

Die Butter erhitzen und die fein gewürfelten Zwiebeln darin glasig dünsten. Dann den Fenchel dazugeben, kurz anschwitzen und mit der Brühe ablöschen. Bei milder Hitze ca. 20 min köcheln lassen. Mit einem Pürrierstab oder in einem Mixer pürieren, mit der Sahne aufkochen und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Auf dem Teller mit 1 EL Crème fraîche und Fenchelgrün servieren.

(Rezept für 4 Personen)

600 g Fenchel
2 Zwiebeln
2 EL Butter
1 Liter Gemüsebrühe
200 ml Sahne
100 g Crème fraîche
Salz
Pfeffer, schwarz

Postelein-Salat in Kartoffel-Vinaigrette

Den Salat putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Schalotte pellen und in feine Würfel schneiden. Die Tomaten würfeln. Aus Schalottenwürfeln, Essig, Öl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen. Den Salat und die Tomaten damit marinieren.

Für die Kartoffel-Vinaigrette die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Den Schnittlauch oder die Petersilie waschen und klein schneiden. Die Schalotten pellen und in feine Würfel schneiden. Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne anschwitzen und mit der Gemüsefondbrühe ablöschen. Die Kartoffelwürfel dazugeben und ca. 10 - 12 Minuten darin gar kochen. Mit dem Schnittlauch oder der Petersilie vermengen und alles mit Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Salat mit der Vinaigrette mischen.

(Rezept für 4 Personen)

Für den Salat:
250 g Postelein
1 Schalotte
4 Tomaten
20 g Balsamico, heller
10 g Sonnenblumenöl
Salz und Pfeffer
Für die Vinaigrette:
300 g Kartoffeln
¼ Bund Schnittlauch oder Petersilie
2 Schalotten
30 g Sonnenblumenöl
150 ml Gemüsefond
40 g Balsamico, heller
30 g Olivenöl
Salz und Pfeffer

Kartoffel-Rote Bete-Rösti

Die geschälten Kartoffeln und die Rote Bete mit einer Gemüsereibe auf der groben Seite reiben und miteinander und dem Ei gut mischen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen und kleine Häufchen davon in einer zweiten Pfanne in etwas heißem Öl von beiden Seiten kross braten.

(Rezept für 4 Personen)

4 große Kartoffeln
2 m.-große Rote Bete Meer-
salz und Pfeffer
1 Ei
1 EL Olivenöl zum Braten

Blätterteig - Quiche mit Brokkoli und Camembert

Den Blätterteig in einer Springform auslegen. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Den Brokkoli waschen und in kleine Röschen zerteilen.

In einem Topf etwas Wasser aufsetzen, den Brokkoli hineingeben und ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze garen. In einem Sieb abgießen, abtropfen lassen und auf den Teig verteilen. Den Käse in dünne Scheiben schneiden und dekorativ auf den Brokkoli legen.

Die Sahne mit Eiern und Gewürzen verquirlen und über den Brokkoli und Käse gießen. Dann auf der mittleren Schiene etwa 40 - 45 Minuten goldgelb backen.

(Rezept für 6 Personen)

1 Pck. Blätterteig aus dem Kühlregal
600 g Brokkoli
200 g Camembert
200 ml Sahne
1 Prise Muskat
2 Eier
Salz und Pfeffer

15 Jahre

Biokiste
Hof Kotthausen

BIOKISTE

HOF KOTTHAUSEN

Mangold-Lasagne mit Schafskäse

Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein würfeln.

Für die Tomatensoße 3 EL Olivenöl erhitzen, das Tomatenmark darin anbraten und ca. die Hälfte der Knoblauchwürfel dazugeben. Kurz mitbraten und mit den passierten Tomaten aufgießen. Hitze auf kleinste Stufe stellen und mindestens 20 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Inzwischen für die Mangold-Schafskäse-Masse den Mangold waschen und putzen. Zuerst die weißen Stiele in kochendem Salzwasser 5 Min. blanchieren und dann die grünen Mangoldblätter dazugeben. Alles weitere 3 Min. blanchieren, dann abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Gut ausdrücken und klein hacken.

Schafskäse zerbröseln, Pinienkerne anrösten. 3 EL Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln und den restlichen Knoblauch darin anbraten. Dann den Mangold und den Schafskäse dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Thymian würzen. Pinienkerne dazugeben und alles gut vermengen.

Nun 2 EL Olivenöl in einer Auflaufform verteilen und deren Boden mit Lasagneplatten auslegen. Etwas Tomatensoße darauf verteilen. Nun abwechselnd Lasagneblätter und Mangold-Schafskäse-Masse darauf schichten. Mit Lasagneplatten abschließen. Auf das Ganze die Tomatensoße großzügig verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft ca. 30 Min. im Rohr lassen. Dann mit dem Parmesan bestreuen und weitere 10 Min. überbacken.

(Rezept für 6 Personen)

0,7 kg Kopf Mangold
12 Lasagneplatten
(ohne kochen)
1 Zwiebe
3 Knoblauchzehe(
200 g Schafskäse
1 EL Pinienkerne
500 ml Tomatenpüree
2 EL Tomatenmark
8 EL Olivenöl
1 TL Thymian, getrocknet
50 g Parmesan, gerieben
Zucker
Salz und Pfeffer
Muskat

Brotaufstrich mit Karotten, Feta und Frischkäse

Karotten waschen, schälen und in kleinere Stücke schneiden. Feta evtl. auch zerbröseln.

Alle Zutaten zusammen im Mixer pürieren.

Brotaufstrich

200 g Karotten
200 g Feta-Käse
200 g Frischkäse
1 Knoblauchzehen
Salz und Pfeffer
Kräuter, frische

Winterlicher Obstsalat

2 Orangen, 2 Mandarinen und 1 Zitrone zur Seite legen, das restliche Obst in kleine Stücke schneiden und in eine große Schüssel geben. Die 2 Orangen, die 2 Mandarinen und die Zitrone aufschneiden und auspressen, den Saft samt Fruchtfleisch an den Salat geben, gut durchrühren.

Jetzt mit Vanillezucker, Zucker, Zimt und einer Prise Salz abschmecken. Zum Schluss die Mandeln oder Nüsse, oder beides an den Salat geben und gut untermischen. Den Salat am besten 2 Stunden ziehen lassen, damit sich die Aromen gut entfalten können.

Dessert
(Rezept für 6 Personen)

4 Äpfel
3 Bananen
5 Orangen
6 Mandarinen
3 Kiwis
2 Zitronen
1 Tüte Vanillezucker
n. B. Zucker
n. B. Zimtpulver
n. B. Mandel, oder Nüsse,
gemahlen
1 Prise Salz

Guten Appetit

wünscht Ihnen

das Team von der Biokiste