

Wocheninfo

Kistenvorschau für die KW02



Für die KW 02 (06. bis 10. Januar 2019) planen wir für Sie folgenden Kisteninhalt für die FrischeKiste „Klassik“:

- Möhren (Deutschland)
- Lauch (Deutschland)
- Topinambur (Deutschland)
- Paprika rot
- Zucchini
- Äpfel (Deutschland)
- Clementinen

Das Brot der Woche:

- Roggenbrot, 1.000 g, 3,49 € (Biobäckerei Kaiser)

Alle Produkte sind selbstverständlich aus kontrolliert-biologischem Anbau. Kurzfristige Änderungen sind möglich.



Wir wünschen allen Kunden ein gesundes, glückliches und erfolgreiches neues Jahr!

Ihr NOVUM-Team

Rezeptvorschau für die KW02

Bandnudeln mit Fenchel und Schafskäse

500 g Bandnudeln, 400 g Schafskäse, 1 kg Fenchel, 400 ml Milch, 200 ml Sahne, Butterschmalz, Salz, Pfeffer

Clementinen-Tiramisu

9 Clementinen, 500 g Mascarpone, 150 g Zucker, 5 EL Orangensaft, 1 Stange Zimt, 1 Sternanis, 3 Gewürznelken, 5 Eigelb, 8 Löffelbiskuits, 1 EL Kakaopulver

Kartoffelsalat mit Möhren und Lauch

1 kg Kartoffeln, 1 Stange Lauch, 3 Möhren, 125 ml Gemüsebrühe, 4 EL Essig, ½ TL Zucker, 3 EL Rapsöl, Pfeffer, Salz

Apfelpfannkuchen

4 Äpfel, 2 EL Butter, 2 EL Zucker, 4 Eier, 4 EL Zucker, 400 ml Milch, 250 g Mehl, ½ TL Backpulver, Salz

Produktinfo: Topinambur

Topinambur – auch Erdbirne oder Jerusalem-Artischocke genannt – kam im frühen 17. Jahrhundert aus Nordamerika nach Europa. Topinambur, Pastinaken und andere Wurzelgemüse gehörten in unseren Breiten solange zu den Grundnahrungsmitteln, bis sie durch die Kartoffel vom Speiseplan verdrängt wurden. Hauptgrund für diese Entwicklung: Der Anbau von Kartoffeln brachte grössere Erträge. Erst heute wird Topinambur von Feinschmeckern und ambitionierten Köchen wiederentdeckt und vor allem in Südfrankreich kultiviert.



Zutaten

2 Schalotten, 250 g Süßkartoffeln,
250 g Möhren, 1 Vanilleschote, 1 Orange,
40 g Butter, 700 ml Gemüsefond, Salz,
Pfeffer, 100 g Sahne, 200 ml Milch,
3 TL rosa Pfeffer

1 kg Wirsing, 1 Zwiebel, 5 EL Öl, 500 ml
Gemüsebrühe, 1 TL getrockneter Thy-
mian, 2 große Orangen, 200 g Sahne, Salz,
Pfeffer

300 g Knollensellerie, 1 EL frisch gepresster
Zitronensaft, 100 g Walnuskerne,
50 g Parmesan, 180 ml Olivenöl, Salz,
Pfeffer

150 g Milch, 40 g Butter, ½ Würfel fri-
sche Hefe, 40 g Zucker, Prise Salz, 1 Ei,
300 g Mehl, 4–5 Äpfel, Saft 1 Zitrone,
2–3 EL Speisestärke, 300 ml Apfel-
saft, 40 g Zucker, 2 TL Vanille-Paste,
1,5 TL Zimt, 2–3 EL Puderzucker

Süßkartoffel-Möhren-Suppe

Schalotten abziehen und würfeln. Süßkartoffeln und Möhren schälen und grob würfeln. Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Schote halbieren. Orange heiß waschen und trockenreiben. Schale dünn abreiben, Saft auspressen. Butter in einem Topf erhitzen und die Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Süßkartoffel und Möhrenwürfel dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Gemüsefond ablöschen. Halbe Vanilleschote und die Hälfte des Vanillemarks hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und 1 TL Orangenschale würzen. Zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen. Halbe Vanilleschote aus der Suppe entfernen. Sahne und Orangensaft angießen. Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren und warm stellen. Milch mit dem restlichen Vanillemark und der zweiten Vanilleschotenhälfte erhitzen, dabei aber nicht kochen. 5 Minuten ziehen lassen. Vanilleschote entfernen. Milch mit einem Milchaufschäumer aufschäumen. Suppe in kleine, heiß ausgespülte Gläser füllen. Milchschaum darüber geben und mit Rosa Pfeffer bestreuen.

Orangen-Wirsing

Wirsing putzen, halbieren, den Strunk herausschneiden. Wirsing in Streifen schneiden, waschen und abtropfen lassen. Zwiebel schälen und würfeln. Öl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebel darin andünsten. Wirsing zugeben und unter Rühren ca. 5 Min. andünsten, salzen, pfeffern. Brühe und Thymian zugeben, 30 Min. bei mittlerer Hitze zugedeckt schmoren lassen. Inzwischen die weiße Haut von den Orangen vollständig entfernen. Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden, den Saft dabei auffangen und zum Wirsing geben. Sahne zugießen und halb zugedeckt 15 Min. weitergaren. Die Orangenfilets unterheben und erwärmen.

Sellerie-Nuss-Aufstrich

Sellerie schälen und in kleine Stücke schneiden. Sellerie in einen kleinen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken. ½ TL Salz und Zitronensaft zugeben, aufkochen lassen und ca. 10–15 Min. garen. Den Kochsud abgießen, das Gemüse kurz ausdämpfen und abkühlen lassen. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren goldbraun rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Den Käse fein reiben. Nüsse fein hacken. Sellerie fein pürieren, Nüsse, Käse und Öl langsam unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Apfel-Zimt-Buchteln

Milch, Butter und Salz in einem Topf lauwarm erwärmen. Die Hefe hinzufügen und auflösen. Zucker und Ei in eine Rührschüssel geben. Die Hefemischung und die Hälfte vom Mehl hinzufügen. Teig gut mit dem Mixer verrühren. Restliches Mehl hinzufügen und verkneten. Die Rührschüssel mit einem Tuch abdecken und für ca. 1,5 Stunden ruhen lassen. Inzwischen die Füllung machen. Die Äpfel schälen, entkernen, kleinschneiden und mit dem Zitronensaft vermischen. Die Mischung mit dem Apfelsaft aufkochen. Die Stärke mit etwas kaltem Saft anrühren und zu den Äpfeln geben. Alles bissfest köcheln lassen. Vanille und Zucker unterrühren. Nach der Ruhezeit den Hefeteig vom Schlüsselrand lösen und neun gleichgroße Kugeln formen. Diese leicht zu einem Kreis ausrollen. Mittig 1–2 Esslöffel Apfelkompott einsetzen, den Teig gut verschließen und mit der Nahtseite nach unten in eine gebutterte Auflaufform setzen. Backofen auf Umluft 180 °C vorheizen. Die Teigkugeln mit etwas flüssiger Butter bepinseln und für ca. 15–20 Minuten backen. Die fertigen Buchteln leicht abkühlen lassen und ordentlich mit Puderzucker bestäuben.