

Wocheninfo

Kistenvorschau für die KW23



Für die KW 23 (03. bis 07. Juni 2019) planen wir für Sie folgenden Kisteninhalt für die FrischeKiste „Klassik“:

- Salat (Bioland Hof Morgentau, Eichwaldhof Förster Demeter)
- Spitzkohl (Bioland Hof Morgentau)
- Roma Tomaten
- Steinchampignons (Deutschland)
- Fenchel (Bioland Hof Morgentau)
- Äpfel (Deutschland)
- Erdbeeren (Biolandhof Speth/Frohmeder)

Das Brot der Woche:

- Kaiser Kruste, 750 g, 3,79 € (Biobäckerei Kaiser)

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

Liebe Kunden,

– LIEFERTAGVERSCHIEBUNG –



bitte beachten Sie, dass es in der letzten Mai-Woche (KW 22) zu Liefertagverschiebungen kommt. Fällt ein Feiertag vor oder auf Ihren Liefertermin, so verschiebt sich die Anlieferung um einen Tag nach hinten. Bitte bestellen Sie im Onlineshop zu Ihrem regulären Liefertermin.

Ihr NOVUM Team

Rezeptvorschau für die KW23

Pilzsuppe mit Kräuterseitlingen (2 Portionen)

400 g Steinchampignons, 1 kleine Kartoffel, 1 Zwiebel, 40 g Butter, 200 ml Weißwein, 200 ml Sahne, glatte Petersilie, etwas geriebenem Parmesan, Salz, Pfeffer

Tomaten mit Schafskäse

800 g Tomaten, Salz, Pfeffer, 1 TL getrockneter Oregano, 200 g Schafskäse (Feta), 4 EL schwarze Oliven, 4 EL Olivenöl

Erdbeeren-Kokos Scones

125 g Erdbeeren, 300 g Mehl, 2 EL brauner Zucker, 1 EL Backpulver, 1 Prise Salz, 115 g Butter (kalt), gehackte Schokostücke (Menge nach Bedarf), 120 ml Kokosmilch, 2 Eier, zusätzlich: 2 EL Kokosmilch und 3 EL brauner Zucker

Produktinfo: Steinchampignon

Kaum ein anderer Kulturpilz in Europa hat so eine lange Geschichte wie der Champignon. Erstmals angebaut wurde er etwa 1750 in Frankreich. Wie so oft in der Geschichte, hat auch hier der Zufall eine Rolle gespielt. So entdeckten Pariser Gärtner eines Tages weiße Champignons auf dem Dünger ihrer Beete. Sie waren findig und fanden schnell heraus, dass man diese Champignons weiter kultivieren konnte. Auch der Name „Champignon“ ist französisch und bedeutet übersetzt ganz einfach „Pilz“. Es dauerte zwar nicht lange, bis man erkannte, dass die lichtscheuen Pilze am besten in dunklen Kellern und Gewölbekellern gedeihen. Doch erst zu Beginn des 20. Jahrhunderts entwickelte sich eine nennenswerte Champignonzucht. Kultur-Champignons hatten zunächst den Status eines Luxusgemüses und waren für die breite Bevölkerung praktisch unerschwinglich. So galten sie zu Zeiten des Sonnenkönigs Ludwig XIV. als rare und teure Delikatesse. Der Name Steinchampignon ist eine Erfindung des Handels. Die Botaniker bezeichnen den Steinchampignon als Zweisporigen Champignon (*Agaricus bisporus*). Der Zweisporige Champignon (auch Zweisporiger Egerling) ist der weltweit bedeutendste Kulturpilz. Durch langjährige züchterische Bearbeitung ist er inzwischen in vielen verschiedenen Größen- und Farbvariationen erhältlich.



Zutaten

450 g frische Erdbeeren, 2 EL Balsamico, 115 g Mascarpone

2 Stangen Rhabarber, 8 Stücke TK-Blätterteig, 1 verquirltes Eigelb zum Bestreichen, etwas brauner Zucker, Mandelhobel, 100 g gemahlene Mandeln, 75 g Zucker, 1 Ei Größe L, 30 g geschmolzene Butter

3 große Zucchini, 5 Zehen Knoblauch, Olivenöl, Salz und Pfeffer, 400 g Bandnudeln, 150 g Parmesankäse

750 g Spargel, Wasser, Salz, Zucker, Butter, 3 EL Mayonnaise, etwas Milch, 1 Zwiebel, ca. 3 TL Zitronensaft, frische Kräuter, Salz, Pfeffer, Zucker

Balsamico-Erdbeeren mit Mascarpone

Die Erdbeeren waschen und mit einem kleinen Messer die Blätter abschneiden. Die Früchte längs halbieren – dabei große Früchte vierteln – und in eine Schüssel geben. Den Essig (pro Person ½ EL) zugeben. Ein wenig Pfeffer darüber mahlen und alles vorsichtig verrühren. Mit Frischhaltefolie abdecken und für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren die Minze unterrühren. Der Mascarpone auf einzelne Dessertschälchen verteilen und die Erdbeeren darüber geben. Zum Schluss nach Geschmack mit einigen Minzblättern garnieren und nochmals mit Pfeffer bestreuen.

Rhabarber Blätterteig mit Mandelcreme

Die gemahlene Mandeln, Zucker, Ei und geschmolzene Butter mit Handrührgerät vermischen. Den Blätterteig Raumtemperatur annehmen lassen und dann die Creme in die Mitte der Teigstücke verteilen. Den Rhabarber putzen und in schmale Streifen schneiden, mit dem braunen Zucker vermischen und auf die Mandelcreme setzen. Die Ränder des Teiges mit dem verquirlten Eigelb bepinseln und mit den Mandelhobeln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 ° C Ober- und Unterhitze für ca. 30 Minuten backen.

Zucchini mit Bandnudeln

Die Zucchini am besten mit einer Reibe in feine Scheiben schneiden. Etwas Olivenöl in die Pfanne geben und die geriebenen Zucchini dazugeben. Die Zucchini bei guter Hitze braten lassen. Sobald die Zucchini weich werden, den Knoblauch pressen und dazugeben. Das ganze dünsten lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Während die Zucchini dünsten, die Bandnudeln kochen und den Käse reiben. Sobald die Zucchini leicht braun werden sind sie fertig (nach ca. 15 Minuten).

Spargelsalat mit Kräuterdressing

Den Spargel waschen, schälen und in kochendem Salzwasser mit etwas Butter ca. 15 Minuten bissfest garkochen. Spargel sorgfältig abtropfen und abkühlen lassen, in Stücke schneiden und in eine Schale geben. Die Salatcreme mit etwas Milch verrühren. Die Zwiebel und die frischen Kräuter fein hacken und mit der Salatcreme mischen. Mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Zitronensaft abschmecken. Das Kräuterdressing unter den Spargel rühren. Abschließend einige Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.