



WIESENHOF

KOCH CLUB NEWS

Schlemmerrezepte für die Feiertage *Seite 2-3*

Rezepte & Tipps: An den Grill, fertig, los! *Seite 4-7*

Aktuell: Mit WIESENHOF gewinnen! *Seite 7*



Liebe Koch-Club Freunde,

der Frühling ist da! Bei Sonnenschein und milden Temperaturen zieht es uns hinaus in die Natur. Da freuen wir uns auf die Wochenenden und auf die Feiertage im Mai, wie Christi Himmelfahrt und Pfingsten, wenn wir mit der Familie oder mit Freunden zu Ausflügen ins Grüne starten können. Was halten Sie von einer gemeinsamen Wanderung oder einer Fahrradtour durch die Frühlingslandschaft? Mit einer Wander- oder Radwanderkarte können Sie die Route schon im Voraus planen und sich im Gelände orientieren. Auch im Internet finden Sie auf vielen Gemeindegeseiten Informationen zu den

Naherholungszielen. Wenn Sie lieber auf dem Wasserweg die Natur erkunden, dann machen Sie doch mal eine Padel- oder Kanutour. Bootsverleiher finden Sie ebenfalls im Internet auf den Seiten der jeweiligen Gemeinde. Ein besonderes Erlebnis verspricht eine Paddeltour im idyllischen Spreewald, vorbei an Wäldern und Wiesen und mitten durch traditionelle Dörfer. Wer sich nicht selbst anstrengen möchte, kann sich auch gemütlich auf einem Kahn durch die Fließe staken lassen. Dazu mehr Infos auf www.spreewald.de oder www.spreewald-web.de. Natürlich wollen wir den Früh-

ling gerade an den Feiertagen im Mai auch kulinarisch genießen. Da ist unser zartes WIESENHOF Entenfilet mit Spargel und Orangen-Hollandaise genau das Richtige für Ihre Festtagstafel. Und die fruchtig-frische Erdbeer-Rhabarber-Torte macht sich als prachtvolles Dessert ebenso gut wie zum Nachmittagskaffee. Einen wunderschönen Frühling wünscht Ihnen



Erdbeer-Rhabarber-Torte

(für 1 Springform 26 cm)

Zutaten für den Biskuit:

4 Eier, 130 g Zucker, 100 g Mehl
100 g Speisestärke
2 gestr. TL Backpulver
Backpapier

Zutaten für die Füllung:

500 g Rhabarber, geputzt
1 EL Butter, 5 EL Zucker
1 EL Zitronensaft
200 ml weißer Traubensaft
1 Päckchen Vanille-Puddingpulver zum Kochen
1 TL Sofort Gelatine-Pulver
2 EL Erdbeer-Konfitüre
400 g süße Sahne
1 Packung Sahnesteif
500 g Erdbeeren, geputzt

- 1 Eier mit 3 Esslöffeln heißem Wasser schaumig schlagen. Zucker unterrühren. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, über den Teig sieben und unterrühren. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C ca. 30 Minuten backen. Sofort stürzen, das Backpapier abziehen und den Teig auskühlen lassen.
- 2 Rhabarber in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, 3 Esslöffel Zucker darin schmelzen. Rhabarber hineingeben, Zitronensaft und 100 ml Traubensaft zufügen und den Rhabarber in ca. 8 Minuten weich garen. Puddingpulver

- mit restlichem Traubensaft verrühren, unter den Rhabarber rühren, aufkochen und erkalten lassen. Wenn der Pudding nur noch lauwarm ist, Sofort-Gelatine einrühren.
- 3 Erdbeerkonfitüre mit 1 Teelöffel Wasser leicht erhitzen und glatt rühren. Biskuit einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden dünn mit der Konfitüre bestreichen. Rhabarberpudding darauf verteilen.
- 4 Sahne mit Sahnesteif schlagen. Hälfte der Sahne auf den Rhabarber streichen. Zweiten Boden auflegen. Torte mit restlicher Sahne rundherum bestreichen und mit den Erdbeeren belegen.

Entenfilet und Spargel mit Orangen-Hollandaise

(für 4 Personen)

Zutaten:

2-3 Packungen WIESENHOF Entenbrustfilet
1,5 kg weißer Spargel, Salz
1/4 TL Zucker, 1 TL Butter
50 ml Orangensaft
schwarzer Pfeffer
1/2 TL gemahl. Koriander

Zutaten für die Hollandaise:

80 g Butter, 4 Eigelb
2 TL abgerieb. Orangenschale
100 ml Orangensaft
1 EL Zitronensaft
Salz, weißer Pfeffer
1 Prise gemahl. Koriander
1 TL Zucker, 2 EL Schmand
1 EL frische Kerbelblättchen

- 1 Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Wasser mit einer Prise Salz, Zucker, Butter und Orangensaft zum Kochen bringen. Spargel mit Küchengarn zu

vier Bündeln binden. In das Wasser geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten garen.

- 2 Entenbrustfilets auf der Hautseite mehrfach kreuzweise einritzen. Mit Salz, Pfeffer und Koriander einreiben und in dem heißen Fett bei mittlerer Hitze auf der Hautseite 4-5 Minuten braten. Wenden und weitere 3 Minuten braten. In Alufolie wickeln und ca. 3 Minuten ruhen lassen.
- 3 Für die Soße Butter in Stückchen schneiden und diese für 10 Minuten ins Gefrierfach legen. Eigelb mit Orangenschale, Orangen- und Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Koriander und Zucker in einer

Metallschüssel verquirlen und über dem heißen Wasserbad zur dicken Creme aufschlagen. Das Wasser darf dabei nicht kochen!

- 4 Butterstückchen nach und nach unterschlagen. Schmand unterrühren und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5 Fleisch in Scheiben schneiden und mit dem Spargel servieren. Soße mit Kerbelblättchen bestreuen. Dazu schmecken Herzoginkartoffeln.



Leserrezept

Hähnchenbrustfilet mit Salzeibutternudeln

(für 2 Personen)

Zutaten:

2 Hähnchenbrustfilets
von WIESENHOF

2 Zweige Rosmarin,
etwa 10 cm lang

2 Scheiben Käse, Roquefort oder
anderer Blauschimmelkäse

200 ml Sahne

2 Zehen Knoblauch, fein gehackt

1 TL Sambal Oelek

250 g Bandnudeln, gekocht

und abgetropft

10 Blätter Salbei

1 EL Butterschmalz

1 EL Butter

Paprikapulver

Salz

1 Hähnchenbrustfilets auf der Hautseite in Butterschmalz anbraten. Jedes Filet mit der nicht gebratenen Seite auf einen kleinen Rosmarinweig in die Pfanne setzen. Mit Paprika/Salzmischung (ohne Geschmacksverstärker) gut würzen. Jeweils eine Scheibe Roquefort Käse darauf legen. 200 ml Sahne angießen. Knoblauch und Sambal Oelek dazu geben und im Backofen bei 160 Grad für gut zwanzig Minuten garen.

2 Die Filets wieder in die Pfanne geben und auf dem Herd warm halten. Soße reduzieren. In einer Pfanne Salbeiblätter in Butter braten. Die gekochten, abgetropften Bandnudeln dazu geben und gut mischen.

3 Hähnchenbrustfilets und Bandnudeln auf einem Teller nett anrichten. Soßenspiegel zu den Filets geben.

Wir danken Herrn Dieter Willum aus Reute für diese Rezeptidee.

Impressum

Verantwortlich für Inhalt:
WIESENHOF

Texte: Ricarda Nolte

Layout:

KD&P Werbeagentur, Bremen

WIESENHOF Kontakt

WIESENHOF Geflügel-Kontor GmbH

Paul-Wesjohann-Str. 45

49429 Visbek

kochclub@wiesenhof.de

www.wiesenhof.de

Kleines Kräuter- und Gewürz-Lexikon: Pesto

Dieser Klassiker der italienischen Küche ist bei uns vor allem als Nudelsauce beliebt. Der Name bedeutet „Zerstoßenes“, „Zerdrücktes“ und leitet sich von der Herstellung ab, bei der alle Zutaten in einem Mörser oder Mixer zu einer sämigen Paste zerkleinert werden. Am bekanntesten ist das grüne „Pesto alla genovese“, das aus frischem Basilikum, Pinienkernen, Pecorino- oder Parmesankäse, Knoblauch, Salz und Olivenöl hergestellt wird.



Es gibt aber unzählige Varianten, bei denen die Zutaten entweder ausgetauscht oder ergänzt werden. So kann Basilikum z. B. durch Bärlauch oder Rucola ersetzt werden und statt Pinienkernen gibt man Mandeln, Walnüsse oder Kürbiskerne dazu. Der Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt. Eine besonders gelungene Variante ist das „Pesto rosso“ (rotes Pesto). Es besteht aus getrockneten Tomaten, roten Peperoncini, Parmesan, Salz und Olivenöl. Pesto ist ein vielseitiges Würzmittel, das viel mehr kann, als nur heiße Nudeln zu begleiten. So verleiht grünes Pesto z. B. Gemüsesuppe und Nudelsuppe Würze, gibt Nudelsalaten Geschmack und Farbe, passt zu frischen Tomaten, unter Quark gerührt und als Brotaufstrich. Rotes Pesto eignet sich hervorragend zum Überbacken von Geflügelfleisch, Gemüse und Fischfilet. Probieren Sie doch gleich einmal die neuen WIESENHOF Fixe Schnitzel „Red Pesto“ – zartes Hähnchenfleisch in einer herrlich fruchtig-pikanten Marinade.

