



GUT PAULINENWÄLDCHEN
BIOLAND-HOF

Bioland-Hof Gut Paulinenwäldchen

Zum Blauen Stein 26-34
52070 Aachen

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



3. Kalenderwoche 2010

REZEPTE zur Gourmetkiste

Geflügel-Reis-Pfanne mit Kürbis und Datteln

Zutaten:

für 4 Personen



400 g Putenbrust
200 g Hokkaido Kürbis
1 Orange
1 EL Butterschmalz
½ Zimtstange
2 Gewürznelken
300 g Basmati Reis
200 ml Gemüsebrühe
50 ml Weißwein
4 getrocknete Datteln
Salz und Pfeffer
Mandelblättchen

Zubereitung:

ca. 25 Min.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.
Den Kürbis schälen, Kerne und Fasern entfernen und das Fruchtfleisch würfeln.
Die Orange zur Hälfte abreiben, den Saft auspressen.
Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen, Zimtstange und Nelken darin schwenken.
Das Fleisch dazu geben und rundherum anbraten.
Den Reis, die Kürbiswürfel, die Orangenschale kurz mitdünsten.
Mit Orangensaft, Gemüsebrühe und Wein ablöschen und ca. 15 Min. garen.
Zwischendurch die Datteln halbieren, entkernen, vierteln und ein paar Min. vor Ende der Garzeit unterrühren.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die Mandelblättchen ohne Fett kurz anrösten und vor dem Servieren über den Geflügelreis streuen.

Dattel-Nuss-Trüffel mit Rosenwasser

Zutaten:

für 20-25 Trüffel



150 g Datteln ohne Stein
100 g Walnusskerne
50 g dunkle Schokolade, 70 % Kakaogehalt
3-4 EL Rosenblütenwasser
½ TL Vanillepulver
1 Prise Kardamompulver
fein geriebene Schokolade
evtl. Pralinenförmchen

Zubereitung:

ca. 30 Min.

Datteln, Nüsse und Schokolade fein hacken.
Mit Rosenblütenwasser, Vanille und Kardamom aromatisieren. Sollte die Masse noch nicht gut binden, etwas mehr Rosenblütenwasser hinzufügen.
Aus der Masse mit einem kleinen Eisportionierer Kugeln abstechen, in geriebener Schokolade drehen.