



KW 24/2018

Rucola-Salat mit gebratenen Pilzen und Marillen

Zutaten für 4 Personen

Für den Salat: 150 g Rucola, 3 Marillen, 4 Scheiben Roggenbrot, Olivenöl. **Für die Vinaigrette:** 2 TL Ahornsirup, 2 EL Balsamico-Essig, 3 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer. **Für die Pilze:** 150 g Austernpilze, 2 Zweige Thymian, ¼ rote Chilischote, 2 Knoblauchzehen, ½ Zitrone, 4 EL Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Die Rucolablätter waschen und trocken schleudern, die Marillen halbieren, entkernen und in dünne Spalten schneiden.

Für die Vinaigrette alle Zutaten verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat mit den Marillen vermischen und die Vinaigrette unterrühren.

Das Brot auf ein Backblech legen, mit etwas Öl beträufeln und ca. 8 Minuten bei 160 °C im Backrohr knusprig backen.

Die Pilze putzen und in grobe Streifen, die Chilischote in feine Streifen schneiden, die Knoblauchzehen in der Schale zerdrücken.

4 EL Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze zusammen mit Thymian und Knoblauch scharf anbraten, bis sie goldgelb bzw. fast braun sind. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Chili würzen.

Die Pilze auf dem Brot verteilen und mit dem Rucola-Salat garnieren.

Marillenkuchen mit Kokosbaiser

Zutaten für 4 Personen:

250 g Marillen (entkernt, halbiert), 100 g Butter (weich), 100 g Staubzucker, 1 Prise Salz, 4 Eier, 100 g Mehl, 6 EL Kokosraspeln (fein), 2 EL Vanillepuddingpulver, 1 TL Backpulver, 1 TL Bio-Zitrone (abgeriebene Schale), etwas Milch, 120 g Kristallzucker

Zubereitung:

Für Teig, Butter, Staubzucker, eine Prise Salz und die abgeriebene Zitronenschale mit dem Handrührgerät sehr cremig rühren. 3 Eier trennen. Die 3 Eidotter und 1 ganzes Ei nacheinander gut unterrühren. Das Mehl, 4 EL Kokosraspel, Vanillepuddingpulver und Backpulver mischen und unterheben. Dabei etwas Milch zugeben.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) füllen. Die Marillen darauf verteilen und bei 180°C Grad auf mittlerer Schiene ca. 35 Minuten backen. Für das BAISER (nach 25 Minuten Backzeit) die 3 Eiklar mit 1 Prise Salz steif schlagen. 120 g Kristallzucker unter Rühren langsam einrieseln lassen.

Weiterschlagen, bis die Masse glänzt und der Zucker gelöst ist. Kuchen aus dem Ofen holen. Mit der Baisermasse bestreichen und weitere 12 Minuten hellbraun backen. Nach 7 Minuten den Marillenkuchen mit 2 EL Kokosraspeln bestreuen.

Wir wünschen einen guten Appetit

Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich und Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: bestellung@gaertnerhof-callenberg.de

DE-ÖKO-037 Ust.-Nr. DE 224708876

www.gaertnerhof-callenberg.de

GLS Bochum IBAN: DE45 4306 0967 6007 2911 00 BIC: GENOFEM1GLS