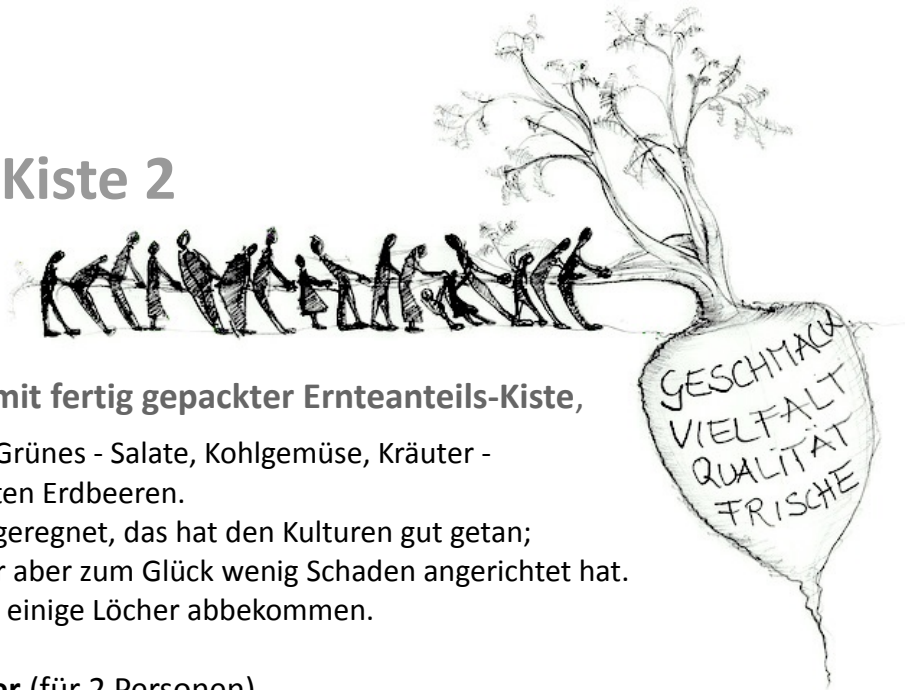


31. Mai 2011

## gela Ernteanteils-Kiste 2



### Liebe ErnteanteilhaberInnen mit fertig gepackter Ernteanteils-Kiste,

Diese Woche gibt es weiterhin viel Grünes - Salate, Kohlgemüse, Kräuter - aber auch etwas Rotes - unsere ersten Erdbeeren.

Es hat in der letzten Woche kräftig geregnet, das hat den Kulturen gut getan; es gab auch einen kurzen Hagel, der aber zum Glück wenig Schaden angerichtet hat. Lediglich die Mangoldblätter haben einige Löcher abbekommen.

### Mangoldtarte mit Limettenbutter (für 2 Personen)

- für den Teig 180 g fein vermahlene Dinkelmehl, 20 ml Olivenöl, ca. 80 ml Wasser, 1 Prise Salz zu einem Teig vermengen, gut durchkneten, mind. eine halbe Stunde rasten lassen
- für die Limettenbutter 50 g raumtemperierte Butter cremig rühren, mit der abgeriebenen Schale einer ½ Bio-Limette (oder Zitrone), 1 EL Limettensaft, 1 Prise Salz, etwas Cayennepfeffer, 1 EL gehacktem Koriandergrün, ½ kleinen gepressten Knoblauchzehe vermengen; auf ein Stück Frischhaltefolie geben, zu einer Rolle formen und im Kühlschrank fest werden lassen
- 4 Jungzwiebeln in Ringe schneiden, in Butter und Olivenöl langsam anschwitzen,
- von ca. 250 g Mangold die Stiele grob schneiden, 2 mehligte Erdäpfeln reiben und alles mit den Zwiebeln ca. 3 Min. braten
- die in Streifen geschnittenen Mangoldblätter, etwas Wasser, Salz und Pfeffer zufügen und ca. 5 Min. dünsten lassen
- den Teig ausrollen und in eine ausgebutterte und mit Bröseln bestreute Quicheform legen
- die ausgekühlte Gemüsefülle auf dem Teig verteilen und die Tarte im Rohr bei 180° ca. 30 Min. backen
- zu jedem Tartestück eine Scheibe Limettenbutter und Salat servieren

### Linsensalat mit Minze (für 2 Personen)

- 80 g grüne Du-Puy-Linsen mit einem Lorbeerblatt, 2 Gewürznelken und der fein geschnittenen Schale einer ½ Bio-Limette (ohne das Weiße) in Wasser ca. 30 Min. bißfest köcheln, das Wasser abgießen, die Linsen salzen und abkühlen lassen
- 1 TL Dijonsenf, 1 TL Honig, Pfeffer, Salz verrühren, 2 EL Limettensaft zugeben, 2 EL Olivenöl nach und nach unterrühren, evtl. eine halbe fein gehackte Chilischote zugeben
- die Linsen mit dem Dressing vermengen, 1 bis 2 EL gehackte Minzblätter darunter mischen und mit ein paar feinblättrig geschnittenen Erdbeeren und ganzen Minzblättern garnieren

### Broccolistrudel (für 2 Personen)

- 4 Jungzwiebel in Ringe schneiden und in Butter langsam anbraten
- von ca. 200 g Broccoli die Stiele in ganz feine Stücke schneiden, die Röschen teilen, die Blätter in feine Streifen schneiden, alles zum Zwiebel fügen und ca. 5 Min. mit braten, 1 TL fein gehackten Majoran zugeben
- mit 50 ml Schlagobers angießen, salzen, pfeffern und noch 3 Min. dünsten lassen
- einen Strudelteig auf Backpapier auslegen, beidseitig mit Olivenöl bestreichen
- die Broccolifülle darauf geben, mit ca. 60 g Gorgonzolastückchen bestreuen, den Strudel einrollen und mit einem verquirltem Ei bestreichen
- bei 180° ca. 30 Min. im Rohr backen und zu Salat servieren

## Die 2. Ernteanteils-Kiste enthält folgendes:

Zur Überprüfung des Inhalts der Kisten werden wir nun immer auch Mengen angeben. Diese beziehen sich, wenn nicht anders angegeben, immer auf einen Ernteanteil (kleine Kiste), die mittlere Kiste enthält die doppelte Menge, die große Kiste das Dreifache. Unsere Kistlinfozettel sind auch auf unserer Homepage [www.ochsenherz.at](http://www.ochsenherz.at) unter „gemeinsam landwirtschaften“, „Kistl-Infos 2011“ zu finden.

### Salate:

„**Maraviglia de Verano**“ Batavia Salat: grün mit rötlichen Blatträndern

**Frisee Salat**: grün, mit leicht bitterer Note

„**Forellenschluss**“ mit rot gesprenkeltem Blatt: ein Römersalat (ohne Kopfbildung, mit aufrechtem Wuchs); früher traditionell oft als Kochsalat verwendet, genauso auch als Blattsalat zu verwenden

„**Regina dei Ghiacci**“: italienische Eissalatsorte mit zerfranstem Blattrand

„**Cherokee**“ Batavia Salat mit dunkelrotem Blatt

kleine Kiste: Maraviglia de Verano, Frisee

mittlere Kiste: Maraviglia de Verano, Frisee, Regina dei Ghiacci

große Kiste: Maraviglia de Verano, Frisee, Forellenschluss, Cherokee

**Spargelsalat**, 1 Stück: (*Lactuca sativa* var. *angustana*): eine alte ostasiatische Kulturpflanze; die geschälten Stängel können roh oder wie Kohlrabi zubereitet gegessen werden; die Blätter ebenfalls roh als Salat oder wie Kochsalat

**Mangold**, 230 g: wir haben buntstieligen und grünen Mangold; die Stiele etwas länger braten oder dünsten als die Blätter

**Broccoli, Broccoliblatt, Zuckerschoten**, 220 g: unser Broccoli hat mehr Blatt als Kopf; die Stiele etwas länger dünsten als Blatt und Röschen; ein paar Zuckerschoten haben wir dazu gemischt - es sind noch wenige reif

**Jungzwiebel**, 1 Bund (klein, mittel, groß)

**Kohlrabi**, 1 Stück: es gibt eine grüne und eine blau-violette Sorte – beides alte, samenfeste Sorten

**Agretti**, 1 Bund (klein, mittel, groß): auch „Mönchsbart“, „Salsola soda“ oder „Kapuzinerbart“ genannt; ein ursprünglich aus dem Mittelmeerraum stammendes Küstengewächs; grasartige, knackige Blätter mit leicht salzigem, an Algen erinnernden Geschmack; roh als Salat mit Zitrone und Olivenöl mariniert oder kurz angebraten zu verwenden

**Erdbeeren** (kleine Tasse, große Tasse, große und kleine Tasse): unsere ersten Erdbeeren sind reif; die Sorte heißt „Frau Hof“ und ist hellrot und besonders aromatisch; ein paar weiße Erdbeeren „Weiße Ananas“ haben wir dazu gemischt; **bitte die Erdbeeren waschen - sie sind vom Regen recht erdig!**

**frische Kräuter**: ein wenig **Majoran** 1 Bund (klein), **Koriander** 1 Bund (klein, mittel), **Minze** 1 Bund (klein, mittel, groß)

Wir wünschen viel Freude mit dem Gemüse und beim Kochen!

*Liebe Grüße*

*Lilli, Peter, Susanne und das Team des Ochsenherz Gärtnerhofs*