

28. Juni 2011

gela Ernteanteils-Kiste 6



Liebe ErnteanteilhaberInnen mit fertig gepackter Ernteanteils-Kiste,

bei unserem heutigen Rundgang über die Felder haben wir geschaut, was in den nächsten 3 Wochen in die Kisten kommen soll und es gibt heuer wirklich sehr viel und üppig wachsendes Gemüse. Wir beginnen jetzt die Wintergemüsesätze auszusäen - Zuckerhut, Steckrüben, Grünkohl, etc.; Rotkraut, Wirsing und Sprosskohl wurden gerade gesetzt.

Erdäpfelsalat (für 2 Personen)

- 300 g Erdäpfeln bissfest garen, etwas abkühlen lassen, schälen, in grobe Stücke schneiden
- ein Dressing aus 1 fein gehackten Jungzwiebel, ½ TL Dijonsenf, 1 EL weißer Blausaugeressig, 2 EL Olivenöl verrühren, unter die warmen Erdäpfel mischen, durchziehen lassen
- zum Servieren mit 2 abgerebelten Lavendelblüten bestreuen

Mangold mit Couscous (für 2 Personen)

- 150 g Couscous kurz in Olivenöl anbraten, mit ca. 300 ml Wasser aufgießen, salzen, kurz aufkochen, vom Herd nehmen und zugedeckt ca. 15 Min. ziehen lassen
- in der Zwischenzeit 2 klein geschnittene Jungzwiebel und 1 TL gehackten Thymian in Olivenöl langsam anbraten; von 150 g Mangold die Stiele heraus schneiden, in 5 mm große Stücke schneiden, mit den Zwiebeln bissfest garen
- Couscous, in Streifen geschnittene Mangoldblätter, Saft einer 1/2 Zitrone, Salz, Pfeffer zu den Mangoldstielen fügen und durchschwenken
- zum Servieren mit 2 EL in der trockenen Pfanne gerösteten Sesamkörnern, zerzupftem Basilikum, 2 abgerebelten Lavendelblüten bestreuen und 1 EL Olivenöl beträufeln

Pasta mit Mairüben (für 2 Personen)

- 2 Jungzwiebel fein schneiden und in Olivenöl langsam anbraten
- Mairüben mit der Schale in ½ cm große Würfel schneiden, zu den Zwiebeln geben und ca. 5 Min. mit braten
- mit ½ Becher Schlagobers aufgießen, salzen, pfeffern, Schale und Saft einer ½ Zitrone zufügen; ca. 8 Safran Fäden fein im Mörser zermahlen und mit etwas warmem Schlagobers verrühren und zugeben; ca. 10 Min. sanft köcheln lassen
- in der Zwischenzeit 250 g Pasta (Spiralen oder Muscheln) al dente kochen
- das Gemüse, 1 EL Olivenöl und reichlich zerzupftes Zitronenbasilikum unter die Nudeln mischen und mit geriebenem Parmesan bestreuen

Die 6. Ernteanteils-Kiste enthält folgendes:

Salate:

„**Regina dei Ghiacci**“: ein Eissalat mit gefransten Rändern

„**Maraviglia de Verano**“: ein mittelgrüner Batavia Salat mit wenig Kopfbildung und rötlichem Blattrand

„**Cherokee**“: ein Batavia Salat mit dunkelroten Blättern

kleine Kiste: 1 Salat; mittlere Kiste: 2 Salate; große Kiste: 3 Salate

Jungzwiebel, 1 Bund (klein, mittel, groß)

Mangold, ca. 250 g

Frühkartoffeln, ca. 500 g: wieder die Sorte „**Agata**“, festkochend; sie haben eine kurze Garzeit - mit der Gabel die Bissfestigkeit prüfen

Mairüben, ca. 300 g: auch Navet genannt; eine Verwandte der Speiserübe mit leicht scharfem, würzigen Geschmack; für den Rohverzehr schälen und fein aufschneiden, gekocht mit Schale zu verwenden

Zucchini, ca 250 g: wir haben alte samenfeste Sorten, von denen wir auch selbst das Saatgut vermehren: „**Costates Romanesco**“ (länglich, grün), „**Tondo di Toscana**“ (rund, grün), „gelbe Hofsorte“ (rund, gelb), „**Gold Rush**“ (länglich, gelb)

Gurke, 1 Stück (klein, mittel, groß): unsere ersten Gurken aus dem Folientunnel sind reif; unsere Hofsorte, eine alte, von uns weiter entwickelte Sorte; der Stielansatz schmeckt bitter (großzügig wegschneiden); bei den neueren Gurkensorten ist das Bittere weg gezüchtet, oft auf Kosten des Geschmacks der Gurken

Lavendel, 1 Bund (klein, mittel, groß): unser Lavendel heißt „**Amethyst**“, hat eine sehr schöne Farbe und einen feinen Duft; abrebeln und als essbare Blüten verwenden, oder als Blumenstrauß oder getrocknet als Gewürz oder für ein Duftsackerl

frische Kräuter: diesmal ein Bund **Genoveser Basilikum**, ein Bund **Zitronenbasilikum** und ein Bund **Thymian mit einem Zweig Zitronenverbene** (Zitronenverbene eignet sich für Salat, Tee, Fisch, etc.; roh verwenden)

Peter und Lilli sind am **5. Juli und am 12. Juli auf Urlaub**. Die Kisten gibt es in diesen 2 Wochen natürlich trotzdem und es wird eine Urlaubsvertretung geben, die die emails abrufen wird: trotzdem ist es für uns einfacher, wenn du/Sie deinen/Ihren Urlaub noch bis 30. 6. bei uns unter gela@ochsenherz.at mit Betreff „Urlaub“ und Namen meldest/melden. Vielen Dank!

Am **Samstag, 2. Juli von 9 bis 15 Uhr** findet unser nächster **Mithilfetag** statt! Wir brauchen wieder **dringend Unterstützung bei der Beikräuterregulierung** und freuen uns über viele **HelferInnen!** Es gibt ein gemeinsames Mittagessen und eine Feldbesichtigung. Bitte um **Anmeldung** unter gela@ochsenherz.at.

Wir wünschen viel Freude mit dem Gemüse und beim Kochen!

Liebe Grüße

Lilli, Peter, Susanne und das Team des Ochsenherz Gärtnerhofs

www.ochsenherz.at

<http://gela-ochsenherz.mixxt.at/>