



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 hohlen 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.



An den Grill, fertig, los!

Wenn die Temperaturen langsam wieder steigen, wächst bei allen Grillfreunden die Vorfreude: Bald ist die lange Zeit des Wartens vorbei und die heißersehnte Grillsaison beginnt. Am Feierabend und an den Wochenenden wird der Grill angeworfen und es wird nach Herzenslust ge-

schlemmt. Für den richtigen Genuss und viel Abwechslung im Geschmack sorgt dabei wie immer die große Auswahl der WIESENHOF Grill-Spezialitäten. Da ist garantiert für jeden etwas dabei.

Wenn Sie etwas ganz Neues probieren möchten, holen

Sie sich Fixe Schnitzel in den drei leckeren Varianten Red Pesto, Hot BBQ oder BBQ Senf oder die Hähnchen Oberkeulen-Steaks in zwei würzigen Marinaden. Die passenden Rezeptideen dazu finden Sie hier. Jetzt können Sie gleich losgrillen.

Hähnchenfilets „Korsika“

mit Tomaten-Brot-Salat

(für 4 Personen)

Zutaten:

2 Packungen WIESENHOF marinierte Hähnchenbrustfilets Korsika (à 300 g)
200 g Ciabattabrot (ersatzweise Baguette)
4-5 Knoblauchzehen
8 EL Balsamicoessig
Salz, schwarzer Pfeffer
1 Prise Zucker
5 EL Olivenöl
300 g Flaschentomaten
80 g schwarze Oliven ohne Stein
2 EL Kapern
4 Zweige Basilikum
20 g Parmesankäse
Alu-Grillschalen

1 Brot in Scheiben schneiden und hellbraun tosten. Knoblauch halbieren. Brotscheiben von beiden Seiten mit den Knoblauchhälften einreiben, dann in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. 3 Esslöffel Essig mit 5 Esslöffeln Wasser verrühren, löffelweise über das Brot geben und durchmischen, um es zu befeuchten.

2 Restlichen Essig mit 2 Esslöffeln Wasser, Salz, Pfeffer,

Zucker und Olivenöl verrühren. Tomaten waschen, trockenreiben und in Scheiben schneiden. Oliven halbieren. Tomaten, Oliven und Kapern mit der Marinade mischen. Brotwürfel unterheben.

3 Basilikum waschen und trockenschütteln. Die Blättchen abzupfen, evtl. zerkleinern und über den Salat streuen. Parmesan in Flocken über den Salat hobeln.

4 Hähnchenfilets in einer Aluschale 5-8 Minuten grillen. Mit dem Tomaten-Brot-Salat servieren.



Fixe Schnitzel

mit Crêpe-Gemüse-Spießen

(für 4 Personen)

Zutaten:

2 Packungen WIESENHOF Fixe Schnitzel Red Pesto oder Hot BBQ
250 ml Milch
2 Eier, 1 Prise Salz
1/2 Packung gemischte Kräuter (tiefgekühlt)
100 g Mehl, 2 TL Öl
2 mittelgroße Zucchini
2 Möhren
1 Knoblauchzehe
2-3 EL Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer
1 reife Avocado
100 g Schmand
etwas Zitronensaft
8 kleine oder 4 große Grillspieße

1 Milch, Eier, Salz, Kräuter und Mehl verquirlen. Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen und nacheinander 4 dünne Pfannkuchen backen.

2 Zucchini und Möhren waschen und mit dem Sparschäler längs in Scheiben hobeln.

3 Pfannkuchen in 3 cm breite Streifen schneiden. Jeden Streifen mit Zucchini- und Möhrenscheiben belegen und alles wellenförmig auf Grillspieße stecken.

4 Knoblauchzehe schälen und durch die Knoblauchpresse drücken. Mit dem Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren und die Spieße damit einpinseln.

5 Avocado halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale holen und mit einer Gabel zerdrücken. Mit Schmand, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren.

6 Crêpe-Gemüse-Spieße und WIESENHOF Fixe Schnitzel kurz grillen. Beides mit der Avocadocreme servieren.

Probieren Sie doch auch die Fixen Schnitzel BBQ Senf.



Im Grünen grillen!

Am Wochenende oder an Feiertagen lässt sich das Grillvergnügen wunderbar mit einem Ausflug in die Natur verbinden. Auf einer schönen Wiese, an einem idyllischen See, oder vielleicht sogar am Meer wird der Grillausflug zu einem ganz besonderen Erlebnis. Aber denken Sie daran, dass Grillen nur auf den ausgewiesenen Plätzen erlaubt ist. Am besten erkundigen Sie sich bei der jeweiligen Gemeinde, wo es öffentliche Grillplätze gibt. Ein paar besonders schöne Orte zum Geflügelgrillen haben wir hier für Sie gefunden:

Grillvergnügen am Meer: Im Sommer können Sie Bruzzler & Co direkt am schönen weißen Sandstrand von Scharbeutz in der Lübecker Bucht (Schleswig Holstein) grillen. Voranmeldung telefonisch 04503-7709-0 oder unter info@Gemeinde-Scharbeutz.de.

Wandern und Grillen: Auf der schwäbischen Alb lässt sich nach einer erlebnisreichen Wanderung Leckeres vom Rost mit Bergblick genießen. Infos gibt's unter www.schwaebischer-albverein.de.

Genießen mit Aussicht: Einen wunderschönen Ausblick bietet auch der Grillplatz in Heiligenkirchen bei Detmold. Der mit Steckdosen, Trinkwasser und Toiletten ausgestattete Platz liegt an einem Hügelrücken, der sich bis zum Hermannsdenkmal hochzieht. Im Tal sieht man die Dächer Detmolds und die Windmühlen des Freilichtmuseums. Mieten können Sie den Platz unter 05231-48726 oder www.Heiligenkirchen.de.

Grillromantik am Rhein: Direkt am idyllischen Rheinufer südlich von Mainz befindet sich der Gemeindegrillplatz in Bodenheim. Infos und Reservierungen unter 06135-9260-0 oder ortsbuergermeister@bodenheim.de.



Bruzzler-Gemüse-Spieße mit Rosmarin-Kartoffeln

(für 4 Personen)

Zutaten:

- 2 Packungen WIESENHOF Bruzzler minis
- 500 g kleine Kartoffeln
- Salz
- 1 rote Chilischote
- 2 Zweige Rosmarin
- etwas Zitronensaft
- 4 TL Kräuterbutter
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Paprikaschote
- 1 EL Öl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Alufolie
- 4 Grillspieße



- 1 Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich putzen. Mit Schale in Salzwasser 10 Minuten vorkochen. Inzwischen Chili waschen, vierteln und die Kerne entfernen. Rosmarin waschen, Zweige halbieren und die Nadeln etwas zerdrücken.
- 2 Kartoffeln abgießen. Auf 4 Stücke Alufolie verteilen, salzen und mit einigen Tropfen Zitronensaft beträufeln. Je einen Teelöffel Kräuterbutter, ein Stück Chilischote und einen halben Zweig Ros-

marin dazugeben. Folie zusammenfalten und die Päckchen auf dem Grill ca. 15 Minuten garen. Dabei öfter wenden.

- 3 Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Paprikaschote waschen, putzen und in Stücke teilen.
- 4 Zwiebeln und Paprika mit den Bruzzler minis auf die Grillspieße stecken. Mit Öl bepinseln, mit Salz und Pfeffer würzen und rundherum grillen. Bruzzler-Spieße mit den Rosmarin-Kartoffeln servieren.

Hähnchen Oberkeulen-Steaks

auf Erdbeer-Blattsalat

(für 4 Personen)

Zutaten:

- 2 Packungen WIESENHOF Hähnchen Oberkeulen-Steaks
- Pikant-würzig
- 2 Römersalatherzen
- 1 kleiner Kopf Friséesalat
- 250 g Erdbeeren
- 3 EL Zitronensaft
- 5 EL Orangensaft
- 4 EL Traubenkernöl
- 2 EL Joghurt, Salz
- 1-2 TL eingelegter grüner Pfeffer



- 1 Salate putzen, waschen und trockenschleudern. In mundgerechte Stücke zupfen. Erdbeeren waschen, trockentupfen, putzen und halbieren.
- 2 Zitronen- und Orangensaft, Öl, Joghurt und Salz verquirlen. Grüne Pfefferkörner hacken und unterrühren. Blattsalate und Erdbeeren mit der Vinaigrette mischen.
- 3 WIESENHOF Hähnchen Oberkeulen-Steaks 8-10 Minuten grillen. Mit dem Salat servieren.



Jetzt WIESENHOF Bruzzler Car & Camping Grill-Gespann gewinnen!

Auf WIESENHOF Bruzzler Packungen gibt es jetzt Gewinn-Codes, mit denen Sie das WIESENHOF Bruzzler Car & Camping Grill-Gespann gewinnen können. Fiat 500, T@B Caravan und Kugelgrill sind die ideale Kombination für den perfekten Sommer! Zusätzlich werden 111 Kugelgrills für puren Grillgenuss verlost. Also, holen Sie sich jetzt die Bruzzler Packungen mit Gewinn-Code! Codes gibt es auch unter www.bruzzler.de. Viel Glück!



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.

