



WIESENHOF

KOCH CLUB NEWS

Unser Ostergericht *Seite 2*

Picknick mit dem Osterhasen *Seite 3-4*

Leckeres für die Grillsaison *Seite 5-7*



Liebe Koch-Club Freunde,

es ist Frühling und das spürt man überall. Die Tage sind wieder länger, die Luft wärmer und die Menschen lächeln öfter. Wir fühlen uns ausgeglichener, wacher und aktiver. Und auch die Lust auf Aktivitäten im Freien und das Grillen erwacht. Also schnell den Grill aus dem Keller holen, einsatzbereit machen und Freunde einladen zum „Angrillen“. Für alle Grillfans gibt es auch in diesem Sommer neben den bekannten und beliebten WIESENHOF Grillklassikern eine Saison-Neuheit: den Bruzzler LadyKracher mit Chili und Sun dried Tomato – ein schön scharfer Genuss.

Den sollten Sie mit dem fruchtigen Mangoketchup aus unserem Rezept probieren. Auch andere WIESENHOF Neuheiten finden Sie ab sofort im Kühlregal. Da kommt jeder Grill-Gourmet auf seine Kosten, z. B. mit den Grillspeisen zu Feldsalat und Himbeeren oder mit den Fixen Schnitzeln Roasted Garlic auf Antipasti-Gemüse.

Natürlich haben wir auch wieder ein paar kulinarische Oster-Ideen für Sie. Zum Beispiel die zarte Hähnchenbrust unter einer Kräuterkruste mit feinem Spargel und einer leichten Limettenschaumsoße. Ein köstliches Frühlingsge-

richt, perfekt für die Ostertafel. Wenn es Sie bei schönem Wetter nach draußen zieht, finden Sie in dieser Ausgabe ein paar tolle Picknickrezepte mit leckeren WIESENHOF Geflügelwurstsorten. Da ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Frohe Ostern und einen genussvollen Sommer wünscht



WIESENHOF

Kräuterhähnchenbrust mit Spargel und Limetten-Zabaione

(für 4 Personen)

Zutaten:

4 WIESENHOF Hähnchenbrustfilets à 200g

Salz, schwarzer Pfeffer

1 EL Öl, 1/2 Bd. Petersilie

1/2 Bd. Minze, 3 Stiele Thymian

4 EL Semmelbrösel

60g Kräuterbutter

1 kg weißer Spargel, Zucker

Schale und Saft von 1/2 unbehandelten Limette

3 Eigelb (Gr. M)

75 ml Geflügelfond

75 ml trockener Weißwein

Fett für die Form

- 1 Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Filets rundherum ca. 3 Minuten anbraten, dann in eine gefettete Auflaufform legen.
- 2 Kräuter waschen, trocken tupfen und fein hacken. Mit Semmelbröseln und weicher Kräuterbutter vermengen,

nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

- 3 Kräutermasse auf den Filets verteilen und etwas fest drücken. Filets im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 15-20 Minuten überbacken.
- 4 Spargel waschen, schälen und holzige Enden abschneiden. Stangen in leicht gesalzenem Wasser mit einer Prise Zucker bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten bissfest garen.
- 5 Ein Stückchen Limettenschale in sehr feine Streifen schnei-



den. Eigelbe, Geflügelfond und Weißwein im heißen Wasserbad dick-schaumig aufschlagen. Mit 1-2 Teelöffeln Limettensaft, 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

- 6 Kräuterhähnchenbrust und Spargel anrichten. Zabaione über den Spargel geben und mit Limettenschale garnieren.



Picknick mit dem *Osterhasen*

Verlegen Sie die Ostereiersuche dieses Jahr doch mal in die freie Natur! Warum soll der Osterhase die bunten Eier immer nur zu Hause verstecken?

Schnappen Sie sich Ihre Familie, packen Sie zusammen einen Picknickkorb und dann raus ins Grüne. Vielleicht verbinden Sie den Ausflug mit einer Fahrradtour oder einem Spaziergang? Auf dem Weg zum Picknickplatz kann der Osterhase schon einmal das eine oder andere Osterei „verlieren“, das die Kinder dann finden. Oder Sie verstecken Süßigkeiten und kleine Geschenke nach der Ankunft in der Nähe des Picknickplatzes.

Zur Verpflegung gibt's leckere Sandwiches mit den herzhaften WIESENHOF Geflügelwurstsorten. Die sind nicht nur zu Ostern die perfekten Picknick-Begleiter und lassen sich in Frischhaltefolie oder -dosen verpackt problemlos transportieren.



Black Puty



Club-Sandwich

(für 4 Stück)

Zutaten:

- 1-2 Packungen WIESENHOF Black Puty
- 2 Eier, 2 Tomaten
- 1/2 gelbe Paprikaschote
- 8 Blätter Kopfsalat
- 2 EL Salatcreme
- 2 EL Joghurt
- 1 TL Senf
- Salz, schwarzer Pfeffer
- einige Spritzer Worcestersauce
- 6 Scheiben Sandwich-Toast
- 8 Oliven, Holzstäbchen

- 1 Eier hart kochen und in Scheiben schneiden.
- 2 Tomaten und Paprika putzen und waschen. Tomaten

in Scheiben, Paprika in feine Streifen schneiden. Salatblätter waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.

- 3 Salatcreme, Joghurt, Senf verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Worcestersauce abschmecken. Salatstreifen unterheben.
- 4 Salat auf 4 Scheiben Toastbrot verteilen. Mit Tomaten-, Ei- und Black Puty-Scheiben und mit Paprikastreifen belegen. Je 2 belegte Scheiben Brot aufeinanderlegen. Mit jeweils einer weiteren Toastscheibe bedecken. Sandwiches mit Holzstäbchen und Oliven feststecken und halbieren.



Pfannkuchen-Wraps mit Hähnchen-Kräuterroulade

(für 8 Stück)

Zutaten:

1 Packung
WIESENHOF
Hähnchen
Kräuterroulade

100g Mehl

150 ml Milch

Salz

2 Eier (Gr. M)

30g Rucolasalat

1 Möhre

1 reife Avocado

1 EL Zitronensaft

schwarzer Pfeffer

Öl für die Pfanne

Pergamentpapier oder Servietten
und Küchengarn



- 1 Mehl, Milch, Salz und Eier glatt rühren. Teig 30 Minuten quellen lassen.

- 2 Eine beschichtete Pfanne mit Öl auspinseln, darin nacheinander 4 dünne Pfannkuchen backen. Auskühlen lassen.
- 3 Rucola waschen und trocken-schleudern. Möhren schälen und raspeln. Avocado halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren.
- 4 Pfannkuchen mit Avocado-creme bestreichen, mit Rucola, Hähnchen Kräuterroulade und Möhrenraspeln belegen. Pfannkuchen fest einrollen und schräg halbieren. Jeden Pfannkuchen zur Hälfte in Pergamentpapier oder bunte Servietten einwickeln und mit Küchengarn zusammenbinden.

Tipp: Früchte-Eistee

Eistee ist an heißen Tagen herrlich erfrischend und lässt sich gut in einer Thermoskanne zum Picknick mitnehmen. Für einen leckeren Früchte-Eistee z.B. 8 Beutel Früchtetee und 3 EL Zucker mit 1,5 Litern kochendem Wasser übergießen, 10 Minuten ziehen lassen und mind. eine Stunde kalt stellen. In eine Thermoskanne geben und mit Eiswürfeln auffüllen.

Salami- Zucchini- Mehrkorn- Sandwich

(für 4 Stück)

Zutaten:

1 Packung
WIESENHOF
Salami Pepper

2 EL Frischkäse
mit Joghurt

1 EL Milch

Salz

schwarzer Pfeffer

1 kleine Zucchini

4 Blätter Romanasalat

4 Scheiben Mehrkornbrot



- 1 Frischkäse und Milch verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Zucchini waschen, trocken reiben und längs einige Scheiben abhobeln. Salat waschen und trocken schütteln.
- 2 Brotscheiben mit Frischkäse-Masse bestreichen, halbieren. 4 halbe Brotscheiben mit je 1 Salatblatt belegen. Salami- und Zucchinischeiben zu Röllchen formen und auf die Brote legen. Restliche Brotscheiben darauf klappen.



Bruzzler

LadyKracher

NEU



Am Grill und bei der Frauen-Fußball-WM: Lasst es krachen, Mädels!

Der Sommer 2011 wird der Sommer der Frauen – nicht nur bei der Frauen-Fußball-WM in Deutschland, sondern auch beim Grillen! Vom 26.06.-17.07.2011 lassen es die Frauen bei der Fußball-WM im eigenen Land krachen. Passend zum Sportereignis des Jahres hat sich auch WIESENHOF einen Kracher ausgedacht: den Bruzzler LadyKracher. Schön! Scharf! Mit Chili und Sun dried Tomato. Der schmeckt nicht nur Frauen, sondern auch echten Männern! Am besten gleich ausprobieren, denn den neuen Bruzzler gibt es als „Limited Edition“ nur in diesem Grill-sommer.

mit Kartoffelecken und Mangoketchup

(für 5 Personen)

Zutaten:

- 1 Packung WIESENHOF Bruzzler LadyKracher
- 2 reife Mangos, 3 Schalotten
- 4-5 EL Öl, 40g Zucker
- 5 EL Apfelessig
- 1/4 TL gemahl. Kardamom
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 1/2 rote Chilischote
- 1 kg Kartoffeln
- 3 TL Paprikapulver
- Alu-Grillschale

Restliches Öl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver in einer Schüssel verrühren. Kartoffelecken darin wenden und auf einer Alu-Grillschale 15-20 Minuten grillen.

- 4 Bruzzler LadyKracher rundherum knusprig grillen, mit Kartoffelecken und Mangoketchup servieren.

- 1 Mangos schälen, das Fruchtfleisch links und rechts vom Stein schneiden und grob würfeln. Schalotten schälen und würfeln. 2 Esslöffel Öl erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Mangostücke dazugeben und kurz mitdünsten. Zucker, Essig und 200 ml Wasser dazugeben. Mit Kardamom, 1/2 Teelöffel Salz und Pfeffer würzen. Im geschlossenen Topf etwa 15 Minuten bei kleiner Hitze kochen lassen.
- 2 Mischung mit dem Stabmixer pürieren. Chilischote halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Unter das Mangoketchup rühren.
- 3 Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und in Spalten schneiden.



111 Nummern-Shirts mit scharfen Sprüchen zu gewinnen!

Diese Shirts sind ein echter Hingucker! Damit macht das Mitfiebern noch mehr Spaß, wenn die weiblichen Fußball-Profis den WM-Titel im eigenen Land verteidigen. Passend zur Frauenfußball-WM im Sommer verlost WIESENHOF **ab Ende April 111 Fußball-T-Shirts** in tollen Farben, bedruckt mit Nummern von 1 bis 11 und coolen Sprüchen. Und das Beste: Sie können sich Ihre Lieblingsfarbe und Ihren Spruch selber aussuchen. Egal ob Grillspieße oder Fixe Schnitzel – alle WIESENHOF Grillprodukte sind dabei! Auf jeder Verpackung finden Sie einen Teilnahme-Code, den Sie auf unserer Homepage www.wiesenhof.de eingeben können. Sie erfahren sofort, ob Sie zu den glücklichen Gewinnern gehören. Dann nur noch die gewünschte Größe und Farbe sowie den bevorzugten T-Shirt-Spruch online auswählen und schon wird Ihnen Ihr individuelles Wunsch-„Trikot“ nach Hause geschickt.

Mit jeder Packung gibt es eine neue Chance! Aber nur bis zum Finale am 17. Juli 2011!



FIXE SCHNITZEL

(für 4 Personen)

Zutaten:

- 1 Packung WIESENHOF Fixe Schnitzel „Roasted Garlic“
- 1 Aubergine
- 1 Zucchini
- je 1 rote und gelbe Paprika
- 2 rote Zwiebeln
- 2 EL Pinienkerne
- 50g Rucola
- 6 EL Olivenöl
- 2 EL Pesto Genovese
- Saft und Schale v. 1/2 Bio-Zitrone
- schwarzer Pfeffer
- Balsamico-Essig
- Alu-Grillschalen

- 1 Aubergine und Zucchini waschen, die Enden abschneiden und längs in dünne (ca. 1/2 cm) Scheiben schneiden. Paprika waschen, putzen und längs in Streifen schnei-

Grillspieße

mit fruchtigem Feldsalat

(für 4 Personen)

Zutaten:

1 Packung **WIESENHOF**
Grillspieße
150g Feldsalat
4 EL Salat-Kern-Mischung
2 EL Himbeer- oder
Holunderblütenessig
2 EL Apfelsaft
3 EL Rapsöl
Salz, schwarzer Pfeffer
1 Prise Zucker
125g Himbeeren
25g Parmesan

- 1 Salat gründlich waschen, trocken schleudern und in eine Salatschüssel geben. Kerne-Mix in einer Pfanne ohne Fett rösten.
- 2 Essig, Apfelsaft, Öl, Salz, Pfeffer und Zucker verquirlen und mit dem Salat mischen. Himbeeren vorsichtig unterheben. Parmesan darüber hobeln und mit gerösteten Kernen bestreuen. Grillspieße von beiden Seiten grillen und mit dem Salat servieren.

NEU

mit Antipasti-Gemüse vom Grill

den. Zwiebeln schälen und vierteln. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Rucola waschen und harte Stiele entfernen.

- 2 Öl mit Pesto, Zitronensaft und -schale verrühren, das Gemüse damit einpinseln. Alles auf Grillschalen unter Wenden 4-5 Minuten grillen.
- 3 Gemüse und Rucola auf Teller verteilen, pfeffern, mit Balsamico beträufeln und mit Pinienkernen bestreuen.
- 4 Fixe Schnitzel von beiden Seiten grillen, zu dem Gemüse auf die Teller geben und servieren.

Dazu schmeckt ein Kräuter-Joghurt-Dip.



NEU



Leserrezept

Gorgonzola-Putenschnitzel mit Kohlrabi

(für 4 Personen)

Zutaten:

4 WIESENHOF Putenschnitzel à 200 g
100 g Gorgonzolakäse
2-3 EL süße Sahne
Salz, schwarzer Pfeffer
50 g Mehl, 1 Ei
50 g Semmelbrösel
1 Kohlrabi, 1 EL Butter
1 TL Zucker, 2 EL Olivenöl

- 1 Putenschnitzel waschen, trocken tupfen und etwas flach klopfen. Gorgonzola entrinden, mit einer Gabel zerdrücken und mit der Sahne glatt rühren.
- 2 Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, mit Gorgonzolacreme bestreichen und zusammenklappen. Ränder zusammendrücken.

- 3 Mehl in eine flache Schale geben. Das Ei in einer zweiten Schale verrühren. Semmelbrösel in eine dritte Schale geben. Die Schnitzel zuerst im Mehl wenden und abklopfen, dann durch das Ei ziehen und anschließend in den Semmelbröseln wenden. Die Brösel dabei etwas andrücken.
- 4 Kohlrabi schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, Zucker darin leicht karamellisieren lassen. Kohlrabi zufügen, kurz schwenken. Mit Salz würzen und mit 50 ml Wasser ablöschen. Zugedeckt ca. 8 Minuten dünsten.
- 5 Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel darin auf jeder Seite in 5-6 Minuten goldbraun



braten. Mit dem Kohlrabi servieren.

Wir danken Herrn Möllhoff aus Oldenburg 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 Küchen-Lexikon: Minze

Pfefferminze, Krause Minze, Ananasminze ... Weltweit gibt es etwa 25 Arten des aromatischen Krauts. Am bekanntesten ist bei uns die Pfefferminze. Sie enthält viel Menthol, das für ihr pfeffrig-scharfes Aroma verantwortlich ist. Ihre ätherischen Öle kühlen und beleben. Sie wird traditionell als Tee verwendet und hat eine große Bedeutung als Heilkraut.



Andere Sorten wie Grüne Minze, Krause Minze oder Marokkanische Minze enthalten dagegen wenig bis gar kein Menthol und sind daher für Menschen mit empfindlichem Magen bekömmlicher.

Am aromareichsten sind die Blätter jedoch vor der Blüte. Man pflückt sie am besten morgens, denn dann ist ihr Gehalt an ätherischen Ölen am höchsten.

Minze verträgt sich nur mit sehr stark aromatischen Kräutern wie Knoblauch oder Thymian. In den letzten Jahren hat die Minze viele kulinarische Bereiche unserer Küche erobert. Sie wird nicht mehr nur als Tee genossen, sondern verfeinert Desserts, aromatisiert Fleisch- und Fischgerichte und gibt Gemüsegerichten den frischen Kick. Zu Geflügel passt ihr typisches Aroma ganz hervorragend, wie z. B. in der Kräuterkruste bei unserem Osterrezept.