

## Kistenvorschau für die KW 52

Für die KW 52 (25. bis 29. Dezember 2017) planen wir für Sie folgenden Kisteninhalt für die FrischeKiste „Klassik“:

- **Feldsalat (Bioland-Hof Morgentau / Förster)**
- **Möhren (Deutschland)**
- **Lauch (Demeter-Eichwald Hof Förster)**
- **Schmelzkohlrabi (Bioland-Hof Morgentau)**
- **Landgurke**
- **Clementinen**
- **Haselnüsse (Deutschland)**

Alle Produkte sind selbstverständlich aus kontrolliert-biologischem Anbau. Kurzfristige Änderungen sind möglich.

Das Brot der Woche:

- **Essener Brot, 750 g, 4,20 € (Bioland-Bäckerei Kaiser)**

Liebe Kunden,



zwischen den Jahren in der KW 52 beliefern wir unsere Montags- und Dienstagskunden am Mittwoch und alle anderen Kunden je einen Tag später als gewohnt. In der KW 01 im Januar 2018 verschiebt sich für alle Kunden die Lieferung um einen Tag.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Lieben ein besinnliches Weihnachtsfest und ein gesundes neues Jahr! – Ihr NOVUM Team

## Rezeptvorschau für die KW 52

### Feldsalat mit Clementinen

250 g Feldsalat, 2 Stk. Clementinen, 2 EL Walnüsse, gehackt, 5 EL Balsamico hell, 1 TL Salz, 2 gestrichene TL Zucker, 2 EL Olivenöl, 3 EL Orangensaft

### Schmelzkohlrabi-Gratin

1 Schmelzkohlrabi (ca. 800 g geputzt), Meersalz, 50 g Butter, 25 g Mehl, ½ l Gemüsebrühe, 125 ml Sahne, Salz, Pfeffer, 1 Ei, 50 g Gouda, frisch geriebener, 1 EL Petersilie, 50 g Butter, etwas Butter für die Form, 2–3 EL Semmelbrösel

### Lauch-Tortilla (2 Portionen)

500 g Lauch, ½ Bund Petersilie glatt, 3 Tomaten, 4 Eier, 50 ml Milch, 30 g Parmesan gerieben, 2 EL Olivenöl, 1 EL Essig, Pfeffer, Salz, Zucker

### Schokoladen Mousse mit karamellisierten Haselnüssen

100 g Haselnusskerne, 1 Eigelb, 1 Ei, 75 g Zartbitterschokolade, 25 g Vollmilchschokolade, 100 g Weisse Schokolade, 300 g Schlagsahne, 2 EL Zucker

## Rezeptvorschläge für die KW 51

18. bis 22. Dezember 2017

### Zutaten

250 g Broccoli, 250 g Kartoffeln mehlig-kochend, 1 Schalotte, 2 EL Butter, 100 g Quark, 2 Eier, 2 EL Parmesan, gerieben, Pfeffer aus der Mühle, Salz, Muskat, Butter für die Tassen

### Herzhaftes Soufflé mit Broccoli und Kartoffeln

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser ca. 30 Minuten gar kochen. Währenddessen den Broccoli waschen, putzen und zerkleinern. 8–10 Minuten vor Ende der Kochzeit zu den Kartoffeln geben und zusammen kochen bis alles gar ist. Nun das Wasser abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Gut ausdampfen und etwas abkühlen lassen. Den Backofen auf 180 °C Unter- und Oberhitze vorheizen. Vier Portionsformen oder Tassen ausbuttern. Die Schalotte schälen, fein würfeln und in der heißen Butter glasig dünsten. Etwas abkühlen lassen. Den Quark gut abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Die Eier trennen. Den Quark mit dem Parmesan, den Eigelben und der Schalotte unter die durchgedrückten Broccoli-Kartoffeln mengen. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. In die gebutterten Tassen füllen und auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, leicht abkühlen lassen und servieren.

### Orangen-Rotkohl

1 kg Rotkohl, 1 Zwiebel, 65 ml Zitronensaft, 125 ml Orangensaft, frisch gepresst, 75 g brauner Zucker, 2 Lorbeerblätter, 2 Gewürznelken, 50 g Butter, Pfeffer und Salz

Den Rotkohl in feine Streifen schneiden. Zucker in einem großen Topf karamellisieren lassen, Butter zugeben und schmelzen lassen. Rotkohl zugeben und darin andünsten, mit Zitronensaft, Orangensaft, Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebel mit den Gewürznelken spicken und zusammen mit den Lorbeerblättern zum Rotkohl geben. 1,5 Stunden bzw. so lange garen lassen, bis die gewünschte Bissfestigkeit erreicht ist. Zwiebel und Lorbeerblätter vor dem Servieren entfernen, abschmecken.

### Fenchel-Carpaccio

4 Fenchelknollen, 4 TL Olivenöl, 4 EL Orangensaft, Balsamicoessig, Pfeffer, Salz

Die grünen Stängel von den Knollen schneiden, die Knollen waschen und halbieren. Den Stunk aus der Mitte entfernen. Mit dem Gemüsehobel der Länge nach in feine Scheiben hobeln und auf einem Teller anrichten. Den Orangensaft, Balsamico und Olivenöl miteinander vermengen und mit Pfeffer und Salz und Pfeffer abschmecken. Die Marinade über den Fenchel träufeln und servieren.

### Orangen-Spekulativus-Dessert

4 Orangen, 400 g Schmand, 100 g Buttermilch, 50 g Zucker, 150 g Spekulativus

Die Orangen schälen und dabei die weiße Haut mit entfernen. Anschließend alle Orangen filetieren und dabei den Saft auffangen. Schmand mit Zucker und Buttermilch cremig verrühren. Den aufgefangenen Saft dazugeben und unterrühren. Kekse zerkrümeln. Die Filets abwechselnd mit den Keksbröseln und der Schmandmasse in 4 Gläser verteilen. Obenauf mit je 3 Filets und etwas Keksbrösel abschließen.



**NOVUM – Das Gemüseabo GmbH** | Industriestraße 14 | 65474 Bischofsheim  
Telefon (0 61 44) 3 37 48-0 | Fax (0 61 44) 3 37 48-33 | info@novum-gemueseabo.de | www.novum-gemueseabo.de  
Unter DE-006-ÖKO-Kontrollstelle sind wir im Kontrollverfahren gemeldet und damit berechtigt, Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau zu vertreiben.