

Wir essen das Wetter der letzten Wochen

Erinnern Sie sich noch an die Hitze, die der Juli für uns bereithielt? Sicherlich ist es kein Vergnügen an den Bürostühlen zu kleben. Aber abends auf einen Schwamm in die Badi oder an den See – daran könnte sich der eine oder die andere bestimmt gewöhnen. Ganz ähnlich ging es unserem Salat ...

Gut eingerichtet in der Hitze

Ob unser Salat auch in der Badi war? Wir mussten kurz schmunzeln bei dieser Vorstellung. Nein, der Salat ist natürlich im Beet geblieben. Dort allerdings hat er sich an die Hitze angepasst und einfach angenommen, dass die heissen Hochsommertage der «Normalfall» sind. Doch mittlerweile hat es rechte Veränderungen gegeben: In Sachen Temperatur und Nässe schlug der August vorübergehend plötzlich andere Töne an.

Eine Frage der Gewohnheit ...

Das ist an und für sich kein Problem, doch der Salat scheint leicht verwirrt. Er war so an die Hitze gewöhnt, dass ihn das jetzige Wetter erstmal ausgebremst hast. Ganz anders hingegen «erlebt» der Salat, den wir dann erst später gesät hatten, die Situation. Dieser so genannte nächste Satz war nie etwas Anderem ausgesetzt als dem kühleren, feuchten und wechselhaften Augustwetter.

... die sich bis auf die Teller auswirkt

Während also der frühere Satz gerade eine «Pause» einlegt und sich umgewöhnt, wächst der nächste Satz mit ganzer Kraft. Was heisst das dann für uns? Dass beide Sätze – die wir

eigentlich schön gestaffelt ernten wollten – in etwa zur gleichen Zeit parat sein werden. Es gibt also jetzt manchmal Lücken und irgendwann fast einen Überfluss.

Im Takt der Natur geniessen

Das ist nicht einfach zu nivellieren, aber es geht gerade vielen Produzenten so. Broccoli und Blumenkohl zum Beispiel reagieren ganz ähnlich wie unser Salat. Da spürt man bis in die Küchen, welchen grossen Einfluss das Wetter hat und wir freuen uns ganz besonders, über das, was wir im Moment ernten dürfen.

Was, wenn die Zitrone noch grün ist?

Im Moment kann es gut sein, dass Sie eine Zitrone in die Hände bekommen, die noch «grün hinter den Ohren» ist. Wir schicken heute darum gerne mit, dass diese Zitrone dann trotzdem schon reif ist. Denn spannenderweise ist die Farbe bei Zitrusfrüchten kein so genanntes «Reifezeichen». Das heisst, gelbe Zitronen sind nicht grundsätzlich reifer als grüne. Oder anders gesagt: Unabhängig von der Farbe sind sie innerlich gleich weit. Der Farbumschlag von grün zu gelb kommt mit den kühleren Nächten von ganz allein und variiert dazu je nach Region und Sorte.

**Eine genussreiche Spätsommerwoche wünschen wir Ihnen! Herzliche Grüsse,
Gerhard Bühler und das ganze BioBouquet-Team**

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Karotten, Buschbohnen und Tomaten.

Frisches fein gekocht – aus Ihrem BioBouquet:



Tipp zur Patisson-Zubereitung

Machen Sie den «Fingernagel-Test»

Die Schale junger Patisson wird beim Kochen weich und muss nicht entfernt werden. Reifere Patissons haben eine festere Schale, die beim Kochen nicht mehr ganz weich wird.

Den Test machen Sie am besten mit dem Fingernagel: **Lässt sich die Haut im rohen Zustand mit dem Daumnagel leicht einritzen, muss nicht geschält werden.** Können Sie nur mit grossem Kraftaufwand wenig einritzen, schälen Sie Ihre Patisson besser.



Gefüllte Patissons

Für 4 Portionen

Zutaten:

ca. 800 g Patissons

0.25 TL Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle

Füllung:

1 TL Butter

1 Brötchen (ca. 75 g), vom Vortag, in Würfeli

1 Zwiebel, fein gehackt

beiseite gestelltes Patisson-Inneres

2 EL glattblättrige Petersilie, fein gehackt

200 g Alpkäse (z.B. Valle Piora), grob gerieben

1 Eigelb

1 Eiweiss

1 Prise Salz

0.25 TL Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle

1 dl Gemüsebouillon

So zubereitet:

Von den Patissons je einen Deckel abschneiden und beiseitelegen.

Patissons ggf. schälen und dann mit einem Kugelausstecher bis auf einen ca. ½ cm dicken Rand aushöhlen. Inneres fein hacken, für die Füllung beiseitestellen.

Patissons innen würzen.

Butter in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen.

Brot begeben, goldbraun rösten.

Zwiebel, Patisson-Inneres und Petersilie begeben, kurz mitbraten, herausnehmen, abkühlen.

2/3 des Käses und das Eigelb daruntermischen.

Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, sorgfältig darunterziehen.

Füllung würzen, in die Patissons verteilen.

Patissons mit den Deckeln in eine gefettete, weite Form setzen.

Bouillon dazugiessen, Form mit Alufolie bedecken.

Gratinieren: 15 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Dann die Alufolie entfernen, den restlichen Käse darauf verteilen und ca. 10 Min fertig gratinieren.