

«Bischofsmützen» frisch vom Feld

Unsere freien Tage haben wir sozusagen im «Schichtbetrieb» genossen. So waren immer ein paar Hände auf dem Hof, um zu Salaten und Gemüse zu schauen. Jetzt sind wir alle wieder aus den Ferien zurück. Voller Freude haben wir in Ihre erste Kiste nach der «Pause» feine Patissons gepackt ...

Was landet da in Ihrer Küche?

Wegen ihres Aussehens werden Patissons im Volksmund oft «Bischofsmützen» genannt. Aber erinnern sie nicht auch ein wenig an UFOs? So oder so können Sie die Kürbisse vielfältig zubereiten und geniessen.

Patissons füllen ...

Für eine gefüllte Patisson schneiden Sie rund um den Stielansatz einen «Deckel» heraus. Durch die Öffnung entkernen Sie mit einem Löffel das Innere. Dämpfen Sie die ausgehöhlte Patisson in wenig Wasser bissfest vor. Danach füllen Sie sie nach Belieben mit gebratenem Hackfleisch, mit einer Quark-Eier-Käsemischung oder mit Würfeln von Feta und Tomaten – Ihrer Fantasie sind hier kaum Grenzen gesetzt.

... und mit Käsekruste schmecken lassen

Salzen Sie die Füllung ausreichend, damit beim Überbacken das Fruchtfleisch der Patisson die Würze aufnehmen kann. Stellen Sie die gefüllte Patisson in eine Gratinform mit wenig Wasser darin und legen Sie den Deckel daneben. Streuen Sie etwas Reibkäse über die Füllung und überbacken Sie die gefüllte Patisson bei 200 Grad im Ofen, bis die Käsekruste goldgelb ist. Servieren Sie die Bischofsmütze mit ihrer «Mütze» (dem Deckel).

Willkommen im «offenen Garten»

Wer hat eigentlich die Patissons geerntet und in meine Kiste gepackt? Was wächst gerade im Gewächshaus? Gerne laden wir Sie nochmals ein zum zweiten «Tag des offenen Gartens». Kommen Sie bei uns auf dem Hof vorbei und erleben Sie Ihr BioBouquet «live». Wir freuen uns über Ihren Besuch am ...

Dienstag, den 15. August:

9.30 Uhr: Kaffee und Gipfeli

10-11.00 Uhr: Rundgang

Damit wir planen können, bitten wir Sie um eine kurze Anmeldung bis am Sonntag, den 13. August. Senden Sie uns einfach ein Mail an: info@biobouquet.ch oder rufen Sie uns an: 062 958 50 60
Wir freuen uns auf Sie!

Mit neuer Frische

So richtig gut getan haben uns unsere gestaffelten Ferien! Jetzt sind wir alle wieder zurück und gehen mit neuer Energie ans Werk. Nach der erholsamen Pause und vielen schönen Erlebnissen in den Ferien, schauen wir nun wieder mit etwas mehr Distanz auf uns und die eigene Arbeit. Kennen Sie das?

Auch Ihnen wünschen wir einen frischen Blick auf «alte Zöpfe». Herzliche Grüsse,

**für das BioBouquet-Team
Gerhard Bühler**

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Rondini, Buschbohnen und Zucchetti.

Immer wieder Neues – frisch aus Ihrem BioBouquet:



Ein 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.



Eine weitere Rezept-Idee: Patisson-Gratin

Für 4 Portionen

Zutaten:

1 kg Patisson

250 g Kartoffeln

1 Zwiebel

250 g Speckwürfel

2 dl Crème Fraîche

Salz, Pfeffer

150 g Gruyère, gerieben

So zubereitet:

Die Patissons vierteln, falls nötig schälen und mit einem Löffel die Kerne entfernen. Dann in Scheibchen hobeln.

Die Kartoffeln schälen und in Scheibchen hobeln.

Die Zwiebeln schälen und fein schneiden.

Speckwürfel in einer grossen Bratpfanne anbraten, die fein geschnittenen Zwiebeln dazugeben und glasig andünsten.

Die Kartoffelscheiben dazugeben und bei reduzierter Hitze etwas mit braten.

Die gehobelten Patissons dazugeben und weitere fünf Minuten braten.

Die Crème Fraîche dazugeben und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Eine Auflaufform einfetten, lageweise Gemüse und Reibkäse einfüllen, am Schluss mit Reibkäse bestreuen.

Im Ofen etwa eine halbe Stunde bei 220° C überbacken.