

Mit Messer, Eimer und Fön am Werk

Wer uns in der letzten Woche über die Schultern geschaut hat, war vielleicht etwas erstaunt. Ein Messer? Klar! Aber ein Fön und dann noch dieser Geruch? Ja, wir waren mit der Saatgutgewinnung beschäftigt ...

Mit «schlagen-schneiden» fing es an

In der letzten Woche hat sich Sabrina einige Rondini vorgenommen, diese mit dem Messer halbiert und die Samen herausgenommen. Normalerweise sind es genau die Samen, die man nicht möchte und die man wegmacht, bevor es ans Kochen geht. Doch bei uns waren eben die Samen das «Objekt der Begierde». Worum ging's? Saatgutgewinnung! Damit wir auch in den nächsten Jahren wieder eigene Demeter-Rondini anbauen können.

Es folgten etwas Zeit, Wärme und Wasser

Doch mit dem Herausnehmen war es nicht getan. Als nächstes kamen die Samen in einen Eimer mit Wasser, den wir dann an die Wärme gestellt haben. Hm, ... wir «klauen» jetzt mal bei einem grossen Detailhändler: Chli stinke muess es! Richtig, die Samen, die ja immer noch Fäden und Fruchtfleisch mit sich bringen, fangen ähnlich wie Suser an zu gären. Das merkt die Nase sofort! Der Vorteil ist aber, dass dann nach einer Weile das blosse Abspülen mit dem Schlauch ausreicht, um die Samen

vom Rest zu trennen. Dafür haben wir ein Saatgutreinigungssieb benutzt.

Gut durchtrocknen ist das A und O

Jetzt mussten die Samen nur noch trocknen. Dafür haben wir sie etwas gefönt. Übrigens, unser «Saatgutgewinnungs-Prozess» ging bereits früher im Jahr los. Wir haben die Rondinipflanzen, deren Ertrag wir für die Samengewinnung nutzen wollten, schon im Sommer ausgewählt und mit gelben Bändchen markiert, damit wir dort nicht ernten. Wichtig war auch, dass die Rondini weit genug weg von den Kürbissen standen. Da spielt auch die Windrichtung mit hinein. Nicht, dass es sich bei unseren Samen nachher um eine Kreuzung aus Rondini und Kürbis handelt!

Nun wahren sie ihr Geheimnis

Ob die Rondinisamen keimen werden? Das wissen wir noch nicht. Bis im Februar werden sie ruhen und es wird ihr Geheimnis bleiben. Dann machen wir eine erste Keimprobe. In diesem Sinne ... Fortsetzung folgt!

Viel Freude in dieser Winterwoche und vielleicht an dem einen oder anderen kleinen «Vorweihnachtsgeheimnis» wünschen wir Ihnen!

**Herzliche Grüsse
von Gerhard Bühler und dem BioBouquet Team**

Doppelter Wintergenuss frisch aus Ihrem BioBouquet:



Kartoffel-Wirz-Suppe Für 2 Portionen

Zutaten:

300 g festkochende Kartoffeln
1 mittelgrosser Wirz, ca. 400 g
1 kleine Zwiebel
2 EL Olivenöl

1 l Gemüsebrühe
1 dl Rahm
Kräutersalz
Pfeffer, frisch gemahlen
Muskatnuss, frisch gerieben

So zubereitet:

Die Kartoffeln schälen und fein würfeln.

Die äusseren Blätter des Wirz' entfernen, den Strunk teilweise entfernen. Den Wirz vierteln und dann hacken.

Die Zwiebeln schälen, fein hacken und im Öl andünsten.

Die Kartoffeln und die Gemüsebrühe dazugeben, aufkochen und bei schwacher Hitze 5 Minuten kochen.

Den Wirz dazugeben und weitere 5-10 Minuten kochen.

Den Rahm dazugeben und würzen.



Gemüse-Nuggets mit Dip Für 3 Portionen

Zutaten:

600 g Romanesco
Salzwasser, siedend
2 Eier
0.75 TL Salz
200 g Paniermehl

2-3 EL Rapsöl

Für die Dips:

100 g Quark
Petersilie ODER Currypulver und Sesam
ODER Meerrettich aus dem Glas

So zubereitet:

Den Backofen auf 200 Grad Celsius vorheizen.

Von dem Gemüse die Blätter abschneiden und beiseitestellen. Das Gemüse in Röschen teilen und den Strunk in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Die Stücke mit den Blättern im Salzwasser etwa 8 Minuten knapp weichkochen und abtropfen.

Die Eier in einem tiefen Teller verklopfen und salzen.

Das Paniermehl in einen tiefen Teller geben.

Die Röschen, die Blätter und die Scheiben zuerst in Ei, dann im Paniermehl wenden.

Die Panade etwas andrücken und das Gemüse auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Die Panade mit dem Rapsöl beträufeln.

In der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens etwa 25 Minuten knusprig backen.

Für die Dips: Quark und Lieblingszutaten vermengen, würzen und zum Gemüse servieren.

Info: Dieses Rezept stammt (in minim angepasster Form) aus dem Kochbuch «Hofsaison – Herbst» von Claudia Schilling (Friedrich Reinhardt Verlag).