

Zeit für den Willisauer Rachenputzer

In dieser Woche geht es dem Pfnüssel und der Heiserkeit (vorsorglich) an den Kragen: Wir haben Ihnen wieder den kräftigen Bio-Meerrettich von Schmid aus Willisau eingepackt. Was einst als Experiment begann, hat sich längst etabliert und ist gar nicht mehr wegzudenken aus dem Bio-Gemüsejahr ...

Mit viel Mut an den Start gegangen

Zwar waren wir damals nicht dabei, aber wir können es uns lebhaft vorstellen ... der eine oder andere hat sich wahrscheinlich gefragt: Was? Meerrettich anbauen? In der Schweiz? Doch Luzia und Willy Schmid gingen mutig voran und unternahmen einen Feldversuch. Bald zwanzig Jahre ist das her – mittlerweile sind Schmid richtige Experten und ihr Bio-Meerrettich gehört längst fest dazu. Wir freuen uns, Ihnen in dieser Woche wieder Bio-Meerrettich aus Willisau einpacken zu dürfen.

Ein beliebter und würziger Wintergast

Meerrettich ist eine Wohltat für den Hals und die Nase. Er «putzt» richtig durch und ist auch dann das richtige, wenn womöglich ein Schnupfen hinter der nächsten Ecke lauert. Den Meerrettich, der auch Bauernsenf genannt wird, kann man zum Beispiel als Mousse oder Dip servieren. Genauso würzt er mit seinem kräftigen Geschmack und seiner Schärfe Saucen, Fleisch oder Salate. Raffeln Sie vom Meerrettich ein wenig ab, mischen Sie ihn sofort mit Zitronensaft oder Essig und geben Sie ihn nach Belieben bei. Und wie bleibt der Meerrettich am längsten frisch? Am liebsten wird er in ein feuchtes Tuch gewickelt und dann in einem Plastiksäckli im Kühlschrank gelagert.

Ein «Gewackel» mit den Kartoffeln

In der letzten Woche hielten uns die Kartoffeln auf Trab resp. sie hielten Überraschungen für uns bereit. Erst gab es mehligkochende Kartoffeln, obwohl festkochende angekündigt waren. Dann war wieder alles ein wenig anders. Ähnlich wie uns geht es im Moment vielen. Das hängt damit zusammen, dass sich die Lager in der Schweiz langsam, aber sicher, leeren. Dies auch, weil es im letzten Jahr bis Juli so viel geregnet hat. Die Kartoffeln, die wir jetzt verzehren, sind «Früchte» des letzten Sommers. Vielleicht tauchen ein paar schöne Sommererinnerungen auf, während sie die Kartoffeln schälen oder kochen?

Der Wechsel zeichnet sich ab

Und wie geht es voraussichtlich weiter? Im Moment finden Sie in Ihrem BioBouquet lose festkochende Kartoffeln sowie mehligkochende Kartoffeln, welche abgepackt sind. Diese kommen aus der Schweiz. In der nächsten Zeit steht dann ein Wechsel auf Importware an. Doch bevor es so weit ist, freuen wir uns über jede heimische Kartoffel, welche wir Ihnen einpacken und liefern dürfen – und über alle anderen Gemüsesorten, Salate, Brote, Eier ... natürlich auch! Der E-Shop steht Ihnen offen. Wir wünschen Ihnen ...

... eine genussreiche Woche, immer wieder kleine Pausen und viel Freude zu Tisch!

Herzliche Grüsse von Gerhard Bühler
und dem BioBouquet-Team

Power und Würze frisch aus Ihrem BioBouquet:



Meerrettich-Mousse

Für 3-4 Portionen

Zutaten:

50 g Crème fraîche

1 dl Rahm

2 EL Meerrettich, fein gerieben

2 Prisen Salz

So zubereitet:

Crème fraîche und Rahm steif schlagen.

Den Meerrettich daruntermischen und salzen.

Die Mousse zugedeckt ca. 2 Stunden kühl stellen.

Tipp:

Die Meerrettich-Mousse passt zu Grilladen, kaltem Fleisch/Wurst, zu Fondue Chinoise und sie macht sie gut auf einem feinen Stück Brot.



Schnelle Lauch-Pfanne mit Hörnli

Für 4 Portionen

Zutaten:

500 g Hörnli

600 g Lauch, halbiert, in feinen Streifen

Je nach Gusto: etwas geriebener Käse

Sauce:

250g Frischkäse mit Kräutern (selbst vermennt oder gekauft)

½TL Salz

wenig Pfeffer

So zubereitet:

Zunächst die Teigwaren kochen in Salzwasser.

Ca. 2 Minuten vor Ende der Kochzeit den Lauch dazu geben und mitkochen.

Dann 3 dl Kochwasser abschöpfen und die Teigwaren und den Lauch abtropfen.

Für die Sauce das Kochwasser mit dem Frischkäse mit Kräutern aufkochen, die Hörnli und den Lauch wieder dazugeben, alles erhitzen und würzen.

Vor dem Servieren nach Lust und Laune mit Reibkäse bestreuen und dann geniessen.

En Guete!