

Ein wenig wie Klavier spielen

Rund, rot und knackig – ein richtiger Frühlingsgenuss, frisch aus dem Beet: Gerade sind Sophie und Maira dabei, unsere Radiesli für Sie zu ernten. Beim «Bündeln» kommt es auf die richtige Technik an ... wann ist welcher Finger wo?

Schon fürs Auge eine Freude

Es ist eine ganze Weile her, dass wir zuletzt Radiesli angebaut haben. Umso grösser ist nun die Freude darüber, wie gut die Pflanzen gedeihen. Läuft einem nicht bereits beim Anblick der roten «Kugeln» das Wasser im Mund zusammen? Jetzt sind die Radiesli parat für die Ernte. Maira und Sophie haben sich die Schaumstoffmätteli für die Knie geschnappt und sich zusammen ans Werk gemacht. Ernten, bündeln, an den Rand des Beetes stapeln, später in Kisten zählen und vorsichtig waschen ... das ist der Ablauf. Doch, Moment, wie entsteht so ein Bündel überhaupt?

Welches ist die beste Variante?

Man könnte sagen, dass so ein Radiesli-Bündel ein wenig wie ein Biedermeier-Sträussli ist. Damit es «funktioniert», ist die richtige Technik gefragt. Also, eine Art «Fingersatz», das werden nicht nur Floristen, sondern auch Pianistinnen kennen. Vielleicht haben Sie da auch Erfahrungen? Jedenfalls ist die Frage: Wann ist welcher Finger wo? In der einen Hand halte ich die Radiesli, die andere nutze ich, um das Gummeli herumzutun. Habe ich die Gummeli um die Finger? Oder in einem Kübeli? Wickele ich es einmal drum? Zweimal? Oder beim zweiten Mal nur um einen Teil der Radiesli? So viele Möglichkeiten ...

Radiesli vielfältig geniessen

Wie immer macht Übung den Meister oder die Meisterin – in Kombination mit Austausch, würden wir sagen. Denn vielleicht hat ja der oder die andere den entscheidenden Tipp. Apropos Tipp, wir empfehlen knackig-frische Radiesli zum Spontan-Hineinbeissen, mit Quark oder Butter und etwas Salz auf dem Brot, als rote «Highlights» im Salat oder als Zugabe auf Saucen oder Curries. Hätten Sie gedacht, dass man mit etwas Glück sogar die Blätter nutzen kann? Näheres dazu erfahren Sie im Rezept. Ausserdem gibt es Bilder von der Ernte bei uns im Web. Schauen Sie Maira und Sophie gerne über die Schultern.

Für Nachschub ist gesorgt

Und zu guter Letzt: Es wird nicht bei dieser einen Radiesli-Ernte bleiben, denn wir haben bis jetzt bereits drei Sätze Radiesli angebaut. Der erste Satz ist der, den wir jetzt ernten. Der zweite folgt etwas später. Hier ist es noch nicht Zeit zum Ernten, aber die jungen Pflänzchen stehen bereits gut da. Und der dritte Satz? Dieser ist gerade am Keimen, mal schauen, wie er gedeiht. Neben den Radiesli haben wir auch zum ersten Mal in dieser Saison Asiasalat geschnitten. Geniessen Sie das vielfältige Rot und Grün aus unseren Beeten!

Eine sonnige Woche wünschen wir Ihnen – im Innen und im Aussen!

**Herzliche Grüsse
Gerhard Bühler und das BioBouquet Team**

Knackige Frische direkt aus Ihrem BioBouquet

Manchmal sind die Radiesli so schön, dass man sogar die Blätter nutzen kann:



Radieschenblätter-Chips als Apéro-Häppchen für etwa 4 Personen

Zutaten:

100 g Radieschenblätter von ca. 2 Bund Radieschen
2 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer

So zubereitet:

Den Backofen auf 150 °C Unter-/Oberhitze vorheizen.
Die Radieschenblätter waschen.
Auf Haushaltspapier abtropfen.
Mit Öl, Salz und Pfeffer mischen.
Auf zwei mit Backpapier belegten Blechen flach auslegen.
In der Ofenmitte ca. 10 Minuten knusprig backen.

Hinweis: Dieses Rezept stammt von Migusto.



Kartoffel-Krautstiel-Auflauf Für 4 Personen

Zutaten:

300 g Krautstiel	Salz
500 g Kartoffeln	Pfeffer
1 Zwiebel	etwas Paprikapulver
Je nach Gusto: 200 g Schinkenwürfeli	2 dl Halbrahm
	100 g geriebener Parmesan

So zubereitet:

Die Kraustiele waschen und die Stiele in feine Scheiben schneiden. Die Blätter klein zupfen.

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Zuerst die Kartoffeln ins siedende Salzwasser geben. Sobald sie etwas weicher sind, den Krautstiel dazugeben und beides so lange kochen, bis es gar ist und noch Biss hat. Danach das Gemüse absieben und in eine Gratinform geben.

Die Zwiebel fein schneiden und mit den Schinkenwürfel ebenfalls in die Gratinform geben. Gut mischen und alles zusammen würzen.

Den Halbrahm und den Parmesan darüber geben und den Auflauf bei 220 Grad 30 Minuten lang backen.