



WIESENHOF

KOCH CLUB NEWS

Rezept:

Köstliches Spargelmenü

Seite 2/3

Cooler Dekotipps:

Sommerzeit ist Grillzeit!

Seite 4/5

Leserreise:

Sind Sie reif für die Insel?

Seite 6/7



Liebe Koch-Club Freunde,

nach der kalten Jahreszeit freuen wir uns, dass uns warme Sonnenstrahlen kitzeln und die ersten bunten Blumen in den Gärten ihre Köpfchen aus der Erde stecken. Der Frühling ist endlich da – und die Feinschmecker unter uns können aufatmen – die lang ersehnte Spargelzeit hat begonnen! Das aromatische Edelm Gemüse schmeckt nicht nur hervor-

ragend, es enthält auch viele gesunde Inhaltsstoffe und dabei kaum Kalorien. Perfekt zu diesem leichten Frühlingsgemüse passen die feinen Geflügelspezialitäten von WIESENHOF. Die reichhaltige Auswahl an Schnitzeln, Hähnchen-Brustfilet und Co. hat für jeden Geschmack etwas zu bieten. Verwöhnen Sie sich, Ihre Familie und Freunde doch einmal mit diesem köstlichen Spargel-

menü mit zarter Hähnchenleber und saftigen Putenschnitzeln von WIESENHOF. Sie können sich jetzt schon auf Komplimente freuen!



Italienischer Spargelsalat

mit Hähnchenleber

(für 4 Personen)

Zutaten:

300 g WIESENHOF Hähnchenleber
500 g grüner Spargel
Salz, Zucker
3-4 EL weißer Balsamico-Essig
Pfeffer
Saft und Schale von einer kleinen unbehandelten Orange
3-4 EL Olivenöl
2 EL Pinienkerne
200 g Cocktailtomaten
Mehl zum Bestäuben
2 EL Butter
Basilikumblätter

1 Spargel waschen und Endstücke abschneiden. Spargelstangen im unteren Drittel schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser mit 1 Prise Zucker 6-8 Minuten garen.

2 Für die Vinaigrette Essig, Salz, Pfeffer, Orangenschale und -saft verrühren. Olivenöl hineinrühren.

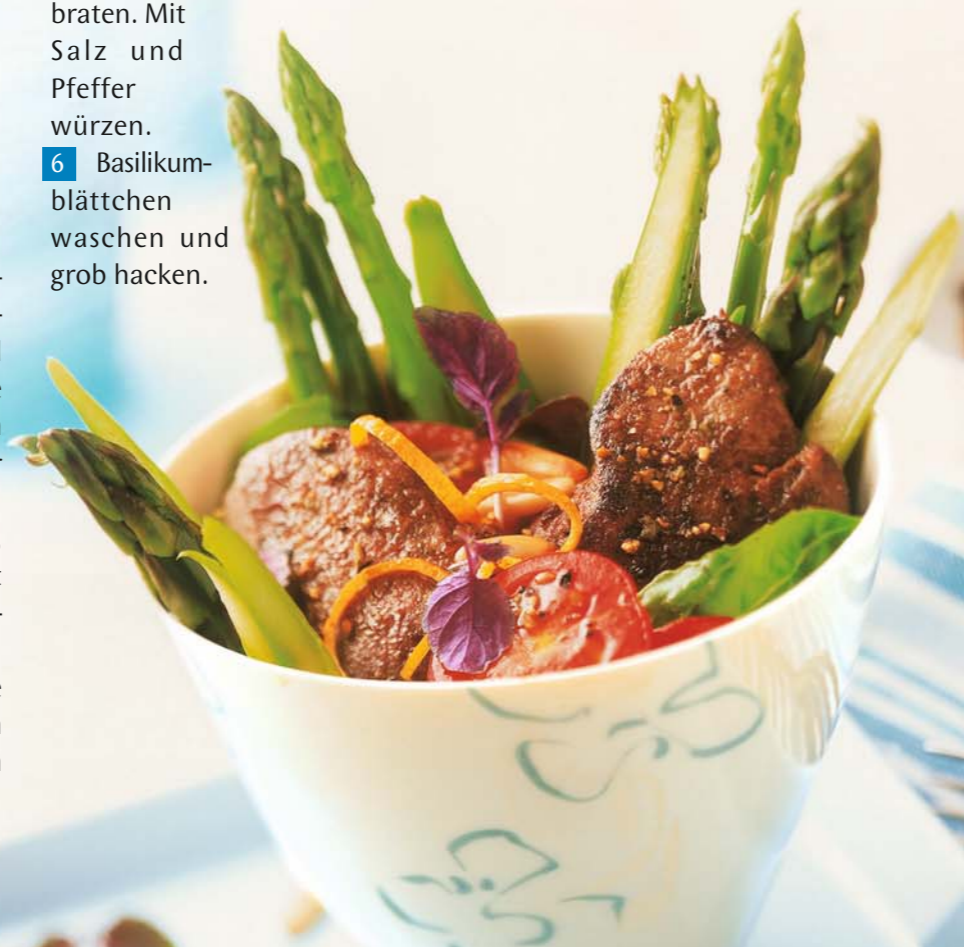
3 Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und abkühlen lassen. Tomaten waschen und halbieren.

4 Spargel abgießen, mit Vinaigrette und Tomaten mischen. Kurz ziehen lassen.

5 Hähnchenleber waschen, trockentupfen und von Haut und Sehnen befreien. In mundgerechte Stücke schneiden und mit Mehl bestäuben. In heißer Butter bei mittlerer Hitze 5-6 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

6 Basilikumblättchen waschen und grob hacken.

Spargelsalat abschmecken und in kleinen Schalen anrichten. Hähnchenleber darauf verteilen und mit Pinienkernen und Basilikum bestreuen. Dazu schmeckt knuspriges Baguette.



(für 4 Personen)

Zutaten:

4 WIESENHOF Putenschnitzel
1,5 kg weißer Spargel
Salz, Zucker
Pfeffer
8 Scheiben Frühstücksspeck (à 10 g)
1 Zwiebel
5 EL Olivenöl
1 Packung (250 g) Tomaten in Stücken
200 g Schlagsahne
90 g kalte Butter
3 Eigelb (Größe M)
2 TL Zitronensaft
100 ml trockener Weißwein
1 EL gehackter Kerbel
1 EL Schnittlauchröllchen

1 Spargel schälen, waschen und evtl. holzige Enden abschneiden. Spargel in kochendem Salzwasser mit 1 Prise Zucker 12-15 Minuten garen.

2 Putenschnitzel waschen, trockentupfen und jeweils halbieren. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und mit Speck umwickeln.

3 Zwiebel schälen, fein würfeln. In 2 EL heißem Öl kurz anschwitzen. Tomaten und Sahne zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Tomatensahne abschmecken und warm stellen.

4 Schnitzel in 3 EL heißem Öl von jeder Seite 3-4 Minuten braten. Inzwischen Butter in Würfel schneiden. Eigelb, Zitronensaft, Wein, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker verquirlen. Auf einem heißen Wasserbad dickcremig aufschlagen. Nach und nach Butter unterrühren.

Spargelplatte mit Putenschnitzeln

im Speckmantel



Kerbel und Schnittlauch unterheben. Kräuter-Hollandaise abschmecken.

5 Spargel abtropfen lassen und auf einer vorgewärmten Platte

anrichten. Kräuter-Hollandaise, Tomatensahne und Putenschnitzel dazu servieren. Dazu schmecken Pellkartoffeln.

Erdbeer-Kokos-Quark

(für 4 Personen)

Zutaten:

500 g Erdbeeren
2-3 EL Zucker
250 g Speisequark (20 % Fett)
2-3 EL Milch
2-3 EL Kokosraspel
200 g Schlagsahne
2 EL geröstete Kokoschips

1 Erdbeeren waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. In eine Schüssel geben und mit 1 EL Zucker bestreuen.

2 Quark und Milch glatt

rühren. 1-2 EL Zucker und Kokosraspel unterrühren. Sahne steif schlagen und unter den Kokosquark heben.

3 Erdbeeren und Kokosquark abwechselnd in Dessertgläser schichten und mit den Kokoschips verzieren.



Sommerzeit ist Grillzeit.

Der Sommer steht in den Startlöchern und wird von allen Grillfans ungeduldig erwartet, denn mit ihm beginnt endlich wieder die Grillsaison! Egal, ob große Grillparty oder spontanes Grillvergnügen nach Feierabend – bei dem vielfältigen Geflügel-Grillsortiment von WIESENHOF ist für jeden Anlass das Richtige dabei. Zum Beispiel saftige Hähnchen-

keulen, herzhafte Spare Ribs, marinierte Geflügelsteaks und knackige Bruzzler Bratwürste. Für noch mehr Abwechslung auf dem Teller sorgen dieses Jahr die neuen Bruzzler Steaks – herzhaft-putensteaks nach Holzfäller Art. Wie die anderen Geflügel-Spezialitäten aus dem WIESENHOF-Grillsortiment sind sie bereits fix und fertig gewürzt: Classic

Barbecue mit würziger Paprikasnote, Hickory Style mit kräftiger Rauchnote und Sweet Maple würzig-süß mit Ahornsirup. Die müssen Sie probieren! Wir drücken die Daumen für einen sonnigen Sommer und wünschen viel Spaß beim Grillen mit den leckeren WIESENHOF Grill-Spezialitäten!



Chicken Spare Ribs mit Zartweizen-Salat

(für 4 Personen)

Zutaten:

2 Packungen WIESENHOF Chicken Spare Ribs
250 g Zartweizen (z.B. Ebly)
Salz, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
1 EL Öl, 1 gelbe Paprikaschote
1/2 Salatgurke
3 Flaschentomaten
1 EL Kräuteressig
schwarzer Pfeffer, Paprikapulver
1 Bund glatte Petersilie

1 Zartweizen in kochendem Salzwasser etwa 10 Minuten garen. Herausnehmen und abtropfen lassen. In eine Salatschüssel geben und abkühlen lassen.

2 Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. In dem Öl kurz anschwitzen, zum Zartweizen geben.

3 Paprika waschen und vierteln. Kerne und weiße Rippen entfernen. Paprika in kleine Würfel schneiden. Gurke und Tomaten waschen und ebenfalls fein würfeln. Alles mit dem Zartweizen mischen.

4 Salat mit Essig, Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenschütteln. Die Blätter fein hacken und untermengen.

5 WIESENHOF Chicken Spare Ribs grillen und mit dem Zartweizen-Salat servieren.



Cooler Dekotipps

Keine Verwechslungen

So findet jeder Gast sein Glas immer wieder: Umwickeln Sie Stiele oder Henkel der Gläser mit verschiedenfarbigem Kräuselband. Oder schreiben Sie die Namen der Gäste mit Lackstiften aus dem Schreibwarengeschäft auf die Gläser (lässt sich mit Seifenlauge wieder entfernen).

Duftende Mückenabwehr

Sieht hübsch aus und hält die lästigen Quälgeister fern: Zitronen mit Gewürznelken spicken und auf den Tischen verteilen.

Romantischer Blickfang

Dieser Tischschmuck leuchtet auch nach Einbruch der Dunkelheit: Schwimmkerzen und farblich passende kleine Blüten in flachen, mit Wasser gefüllten Schalen verteilen.

Bruzzler Steaks mit Gemüseröllchen

(für 3 Personen)

Zutaten:

3 WIESENHOF Bruzzler Steaks Classic Barbecue
1 mittelgroße Aubergine
1 mittelgroße Zucchini
Je 2 Stiele Minze und Zitronenmelisse
200 g Speisequark (20 % Fett)
schwarzer Pfeffer
1-2 EL Öl
Salz

1 Aubergine und Zucchini waschen, trockentupfen und längs mit einem Sparschäler oder einem scharfen Messer in 3-4 mm dünne Scheiben schneiden. Auberginenscheiben in ein Sieb legen, mit Salz bestreuen und etwa 15 Minuten stehen lassen.

2 Inzwischen Minze und Zitronenmelisse abbrausen, trockenschütteln. Die Blättchen abzupfen und klein schneiden. Quark mit Kräutern verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Auberginenscheiben abbrausen und trockentupfen. Gemüsescheiben dünn mit dem Öl bestreichen und ca. 1 Minute von jeder Seite grillen, dann herunternehmen.

4 WIESENHOF Bruzzler Steaks grillen. Jede Gemüsescheibe mit ca. 2 TL Kräuterquark bestreichen

und zusammenrollen. Mit den Putensteaks servieren. Dazu passt Ciabattabrot.



Marinierte Hähnchenfilets auf Rosmarinkartoffeln

(für 4 Personen)

Zutaten:

2 Packungen WIESENHOF Marinierte Hähnchenbrustfilets „Athena“ à 300 g
12 kleine neue Kartoffeln
2 Zweige Rosmarin
1 TL grobes Meersalz
1 EL weiche Butter
Alu-Grillschalen

1 Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich waschen. In Salzwasser ca. 10 Minuten garen, abgießen und auskühlen lassen.

2 Rosmarin abbrausen, trockenschütteln. Nadeln abstreifen, klein hacken und mit Meersalz mischen. Kartoffeln mit einer Gabel rundherum einstechen und dünn mit Butter einpinseln. In dem Kräutersalz wälzen, auf Alu-

Grillschalen legen und auf dem Grill unter Wenden ca. 15 Minuten garen.

3 WIESENHOF Hähnchenbrustfilets auf Alu-Grillschalen grillen. Mit den Rosmarin-Kartoffeln servieren.



Sommer, Urlaub und mehr.

Der Sommer macht nicht nur Lust auf fröhliche Grillpartys in lauen Nächten, sondern weckt auch die Reiselust. Träumen Sie auch schon von Ihrem nächsten Urlaub? Eine Woche entspannt am Strand liegen und Sonne tanken? Ein schneller Städtetrip

nach London oder Rom? Ein erholsames Wochenende in schöner Natur? Oder einfach nur zuhause im eigenen Garten entspannen? Jeder hat vom Urlaub ganz eigene Vorstellungen und möchte ganz unterschiedliche Dinge erleben – wie auch immer

Sie Ihren Urlaub verbringen, wir wünschen Ihnen gute Erholung und eine tolle Zeit.

Bruzzler Burger



(für 5 Personen)

Zutaten:

- 5 WIESENHOF Bruzzler extra-würzig
- 1 Fleischtomate
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Öl
- 1/2 TL Currypulver
- 5 Burgerbrötchen zum Aufbacken
- 3 EL Ketchup
- 1 TL Senf
- 5 Blätter Eisbergsalat
- Alu-Grillschale

1 Tomate waschen und in Scheiben schneiden. Beiseite stellen. Zwiebeln schälen und in dünne Ringe teilen. Öl mit Currypulver verrühren, Zwiebelringe darin wälzen und in der Alu-Grillschale anrösten.

2 WIESENHOF Bruzzler grillen. Burgerbrötchen aufschneiden und die Hälften auf dem Grill leicht anrösten. Ketchup und Senf verrühren.

3 Untere Brötchenhälften mit je einem Salatblatt belegen, Tomatenscheiben darauf verteilen. Bruzzler durchschneiden und auf die Tomaten legen, Sauce und Zwiebelringe darüber verteilen und mit den oberen Brötchenhälften bedecken.

Zum Bruzzeln in den Süden!

Ganz gleich, wohin die Reise geht – die Reiseprofis von FIRST REISEBÜRO, Hapag-Lloyd Reisebüro und TUI ReiseCenter wissen genau, wie Urlaubsträume verwirklicht werden. Mit TOP-Angeboten aller namhaften Veranstalter und einer erstklassigen Beratung durch erfahrene und kompetente Mitarbeiter

erhalten Sie hier bei allen Fragen rund um Ihren Urlaub den besten Service. Und Geld sparen Sie dabei auch noch, denn auf allen Bruzzler natur und extra-würzig Packungen finden Sie jetzt einen 20€ Urlaubs-Sparschein für Ihre nächste Urlaubsbuchung in einem FIRST REISEBÜRO www.first24.de, Hapag-Lloyd Reisebüro www.hapag24.de oder TUI ReiseCenter www.tui-reisecenter24.de.

 TUI ReiseCenter

 FIRST REISEBÜRO

 Hapag-Lloyd Reisebüro

Leserreise für Koch-Club Mitglieder

Sind Sie reif für die Insel? TUI, der Garant für erholsamen Urlaub, hat für Mitglieder des WIESENHOF Koch-Clubs eine Top-Reise auf die Sonneninsel Mallorca im Angebot: Sonne, Strand, Erholung und gutes Essen zu einem Preis, bei dem man nicht widerstehen kann.



Hotel RIU Chico***

Mallorca, Playa de Palma
Übernachtung mit Frühstück

1 Woche ab 368 EUR

2 Wochen ab 468 EUR

Kinderermäßigung 2 bis 11 J.: 20 %


Und das bietet Ihr Hotel: Das kleine Hotel der 3 Sterne Kategorie liegt nur 400 m von der palmenbestandenen Promenade und dem Sandstrand entfernt. Es verfügt über 4 Etagen mit Lift, Empfangshalle mit Rezeption und Sitzgelegenheiten, klimatisierter Salon und Bar mit Sat.-TV. Die 96 zweckmäßig eingerichteten Zimmer sind ausgestattet mit Bad/WC, Heizung, Mietsafe, Sat.-TV, Telefon und Balkon. Unter schattenspendenden Pinien befinden sich im Garten der Swimming-Pool, Sonnenterrasse mit Liegen, Schirmen sowie eine Liegewiese und eine Pool-

Snackbar. Bei der Verpflegung können Sie wählen zwischen Frühstück und Halbpension. Das reichhaltige Frühstücksbuffet, unter anderem mit Vollkornprodukten, können Sie bei schönem Wetter auch auf der Terrasse einnehmen. Das Abendessen im klimatisierten Nichtraucher-Speisesaal besteht aus einem Buffet mit kalten und warmen Vorspeisen, mehreren regionalen und internationalen Hauptgerichten und einer großen Auswahl an Desserts. Besondere Highlights sind die 2x wöchentlich ausgerichteten speziellen Themenbuffets. Mehrmals wöchentlich haben Sie außerdem die

Möglichkeit, sich von anregender Live Musik unterhalten zu lassen. Auch wenn Sie einmal auf Entdeckungstour gehen wollen, sind sie hier genau am richtigen Platz: Playa de Palma ist für Tagesaus-



flüge gut geeignet, denn viele Ziele einschließlich der Großstadt Palma sind schnell zu erreichen. Also am besten sofort buchen und schon mal auf Ihren Traumurlaub freuen. Weitere Informationen erhalten Sie in jedem FIRST REISE-BÜRO, Hapag-Lloyd Reisebüro oder TUI ReiseCenter.

nem Wetter auch auf der Terrasse einnehmen. Das Abendessen im klimatisierten Nichtraucher-Speisesaal besteht aus einem Buffet mit kalten und warmen Vorspeisen, mehreren regionalen und internationalen Hauptgerichten und einer großen Auswahl an Desserts. Besondere Highlights sind die 2x wöchentlich ausgerichteten speziellen Themenbuffets. Mehrmals wöchentlich haben Sie außerdem die

flüge gut geeignet, denn viele Ziele einschließlich der Großstadt Palma sind schnell zu erreichen. Also am besten sofort buchen und schon mal auf Ihren Traumurlaub freuen. Weitere Informationen erhalten Sie in jedem FIRST REISE-BÜRO, Hapag-Lloyd Reisebüro oder TUI ReiseCenter.

+++ Newsletter +++

Comedian Markus Majowski wirbt für WIESENHOF

Liebe Koch-Club Freunde, sicherlich haben Sie sie schon gesehen, die beiden neuen Fernsehspots, mit denen WIESENHOF seit kurzem unter dem Motto „Unverschämt gut – Wiesenfrische“ für sein feines Geflügel-Aufschnittsortiment wirbt. Neu ist auch der Werbepartner: Schauspieler und Comedian Markus Majowski, unter anderem bekannt durch seine Rollen in der WG-Comedy „Die dreisten Drei“ (SAT.1) und der Kino-Komödie „Sieben Zwerge – Männer allein im

Wald“, macht den Zuschauern auf originelle Weise noch mehr Appetit auf die Geflügelsalami. Die „Wiesenfrische“ ist die feine Geflügelwurst von WIESENHOF, die sich durch ihren natürlichen und frischen Geschmack auszeichnet. Das Sortiment in der raffinierten und unverwechselbaren Kleeblatt-Form umfasst die fünf verschiedenen Sorten Geflügel-Mortadella, -Jagdwurst, -Bierschinken, -Gutswurst und -Lyoner sowie zwei Rohwurst-Varianten speziell für Genießer fein gereifter Wurst. Den frischen



Geflügel-aufschnitt finden Sie in der neuen, besonders ansprechenden Servier-Verpackung im Kühlregal oder an der Bedientheke.

Kleines Kräuter- und Gewürz-Lexikon: **Rosmarin**

Der ursprünglich aus dem Mittelmeerraum stammende Strauch kann bis zu 2 Meter hoch werden und wurde bereits im Altertum als Heil-, Parfum- und Gewürzpflanze geschätzt. Man sagt Rosmarin eine entzündungshemmende und kreislaufanregende Wirkung nach. Das intensive Aroma der kleinen festen Nadeln erinnert an Kampfer und Pinien und ist so stark, dass es auch in Kombination mit anderen Gewürzen dominiert, daher sollten Sie es sparsam verwenden. Rosmarin ist

frostempfindlich und wird bei uns meist in Kübeln angeboten. So kann die Pflanze in einem kühlen hellen Raum überwintern. Im Sommer braucht er einen sonnig-heißen Standort, um sein volles Aroma zu entwickeln. Die robusten schmalen Blättchen eignen sich zum Trocknen, Einfrieren und zum Einlegen in Öl. Besonders in der französischen

und italienischen Küche wird Rosmarin gerne verwendet. Das Aroma passt besonders gut zu Geflügel, Fisch, Lamm, Schwein und zu Tomaten- und Gemüsegerichten. Beim Grillen sorgt ein Zweig Rosmarin auf der Glut für ein besonders raffiniertes Aroma.

Impressum

Verantwortlich für den Inhalt:
WIESENHOF
Texte: Ricarda Nolte
Layout: KD&P Werbeagentur, Bremen

WIESENHOF Kontakt

WIESENHOF Geflügel-Kontor GmbH • Paul-Wesjohann-Str. 45
49429 Visbek • kochclub@wiesenhof.de • wiesenhof.de