

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,
wir vom Amperhofteam wünschen Ihnen

FROHE OSTERN!

Genießen Sie die Feiertage, den Frühling
und bleiben Sie guten Mutes und gesund.

AMPERHOF



Kundenbrief 14/26

Käse & Wein des Monats April

Brie France de Saône ca. 180g Stück

Weichkäse 50% Fett i.T., mLab, pasteurisiert
Ein Familien-Brie für alle Tage. Sein Teig
ist milchig und sanft. Er schmeckt leicht
champignonartig.



Roggenburger Bärlauchkäse ca. 180g Stück

Schnittkäse 50% Fett i.T., mLab, pasteurisiert
Ein saisonaler Käse, der aromatisch nach
Bärlauch und Knoblauch riecht und schmeckt.
Mild bis pikant. Der Roggenburger ist rinden-
gereift und mit einem Coating überzogen.



Gouda Frühling ca. 180g Stück

Schnittkäse 50% Fett i.T., mLab, pasteurisiert
Gänseblümchen, Löwenzahn und ein Hauch
Ingwer verleihen diesem milden, feinen
Gouda von Aurora eine blumige Frische.



Zillertaler Gipfelstürmer ca. 180g Stück

Hartkäse 50% Fett i.Tr., mLab, pasteurisiert
Ein mit Rotkulturen geschmierter Käse aus
Tiroler Heumilch. 4 Monate Reifung verlei-
hen ihm ein angenehmes, kräftiges Aroma.



Neu auf der Frischeliste

Nachdem die Vorräte der regio-
nalen Birnen ausgeschöpft sind,
liefern unsere Partnerbetriebe aus
Spanien die ausgesprochen ge-
schmackvolle **Conference** mit ihrem
saftigen und würzigen Fruchtfleisch.



Nanu? Pak Choi oder Bok Choy?



Beides Unterarten des chinesischen Senfkohls.

Neben dem regionalen **Pak Choi** haben wir
auch den etwas kleineren **Bok Choy** aus Italien.

Beide Gemüse besitzen wertvolle Antioxidan-
tien, Vitamin C und schmecken sowohl ge-
dünstet, gebraten oder als Beigabe im Salat.

Käasers Frühlingsgefühle ca. 180g Stück

Schnittkäse 55% Fett i.T., KLab, pasteurisiert
Aus feinsten Allgäuer Bio-Heumilch, min-
destens 3 Monate im Ziegelgewölbe-
keller gereift. Die zusätzliche Zugabe
von Rahm ergibt den ungewöhnlich
cremigen Charakter des Schnittkäses.



Unser Weinhändler empfiehlt:

Primitivo Costa al Sole 0,75l Flasche
Rotwein aus Italien, vollmundig und harmonisch
im Geschmack. Trocken, passt zu würziger Pasta,
geschmortem Fleisch sowie reifem Käse.

€ 6,89/Fl

Pinot Grigio Perlage 0,75l Flasche
Italienischer Weißwein mit strohgelber Farbe.
Frisch, fruchtig, harmonisch. Passt gut zu
Pasta, Geflügel und Fischgerichten.

€ 6,89/Fl

Rivaner Q.b.A. 0,75l Flasche
Ein sortentypischer Weißwein aus Rheinhessen.
Frisch, fruchtig, leicht, trocken. Passt hervor-
ragend zu deftigeren Spargelgerichten.

€ 5,49/Fl

Grüner Veltliner Strom 0,75l Flasche
Ein hochwertiger Grüner Veltliner, leicht,
trocken, passend zu allen leichten Gerichten

€ 6,49/Fl

Bunte Butterkartoffeln von Alexander Fuchs

Diese bunten, zarten, schon gewasche-
nen Kartoffeln bringen einfach
gute Laune auf dem Tisch!
Serviervorschlag:
Einfach halbieren, auf einem
Backblech mit etwas Olivenöl begießen, backen und mit
einem Kräuter- oder Bärlauchpesto genießen.



Wie wär's mit einer Amperhof Stofftasche?

Aus GOTS-Biobaumwolle

Darin lassen sich auch Ihre
Ostergeschenke gut trans-
portieren ...

...für ein Osterfrühstück oder -brunch

Zutaten:

10 Eier, 320g Blätterteig,
80g Frühstücksspeck, 180g
geriebenen Emmentaler,
1/2 TL Bratöl, 1 Schale
Kresse, Salz, Muskatnuss
Für die Dips:
125g Bärlauchpesto,
200g Kräuterquark

Herzhafte Ostermuffins mit Dips

Zubereitet von Stefan Dreer für die Amperhof Ökokiste

Die Eier in einer Schüssel gründlich verquirlen, mit Salz würzen und frisch geriebene Muskatnuss hinzufügen. Anschließend den geriebenen Emmentaler unterrühren, bis eine gleichmäßige, cremige Masse entsteht. Den Backofen auf 150°C Umluft vorheizen. Die Muffinform mit etwas Bratöl auspinseln. Den Blätterteig in 12 gleich große Stücke schneiden, in die Muffinmulden legen und leicht andrücken. Die Hälfte der Förmchen mit Frühstücksspeck auslegen. Danach die Eier-Käse-Mischung gleichmäßig in die vorbereiteten Mulden füllen. Nun den überstehenden Blätterteig vorsichtig über der Füllung zusammenschlagen, so dass kleine, hübsch verpackte „Geschenke“ entstehen. Die Muffins im vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten goldbraun backen. Für die Dips das Bärlauchpesto und den Kräuterquark jeweils in separate Schälchen geben. Den Kräuterquark bei Bedarf mit einer Prise Salz oder etwas frischer Muskatnuss abschmecken und cremig verrühren. Die frisch gebackenen Muffins mit geschnittener Kresse bestreuen und nach Belieben nochmals etwas Muskatnuss darüber reiben. Warm servieren und zusammen mit den beiden Dips genießen. Dazu passt hervorragend ein leichter Salat mit frischen Frühlingskräutern.



Zutaten:

350g Mehl, 2 TL Backpulver,
1/2 TL Salz, 1 TL Zimt, 1/2 TL
Kardamom gerieben, 500g
Süßkartoffel, 100g brauner
Zucker, 120g Butter, 3 Eier,
100g Rosinen

Süßkartoffel Rosinen Brot - das etwas andere Osterbrot ...

Die Süßkartoffeln schälen, würfeln und im Salzwasser garen. Abtropfen lassen. Butter schaumig rühren, Eier, Zucker und Süßkartoffeln dazurühren. Mehl mit Backpulver mischen, Salz, Zimt, Kardamom zugeben und unterheben. Zum Schluss die Rosinen unterrühren. Den Teig in eine Kastenform füllen und bei 180° C ca. 60-70 Minuten backen.

Zutaten:

1 Bd Bärlauch, 200g Schalotten, 70g Butter, 300g Frischkäse, ca. 250g getrocknetes Brot, 4 Eier, 100g geriebenen Parmesan, 50g Speisestärke, Salz, Pfeffer
1 EL Mehl für die Hände

Bärlauchknödel mit Frischkäse

Den Bärlauch gründlich waschen, trocken schleudern und die Stiele entfernen. Die Blätter fein hacken. Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden. 20g Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Das trockene Brot grob reiben. Frischkäse und Eier in einer Schüssel glatt verrühren. Schalotten, geriebenes Brot, Parmesan und Speisestärke dazugeben und alles gut vermengen. Den gehackten Bärlauch unterheben und die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Knödelmasse zugedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen. Danach mit leicht bemehlten Händen acht gleich große Klöße formen. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen, die Knödel hineingeben und bei niedriger Hitze ca. 8 Minuten ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Währenddessen die restliche Butter in einem kleinen Topf erhitzen und leicht bräunen. Die fertigen Knödel vorsichtig mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser heben, kurz abtropfen lassen und auf Tellern anrichten. Mit der gebräunten Butter übergießen und servieren.



Zutaten:

50g Bärlauch, 1 Bd Radieschen, 250g Butter, Abrieb einer Zitrone, Salz, etwas Olivenöl, bunte Pfefferkörner
dazu empfehlen wir:
1 Brot

Bärlauchbutter mit Radieschen-Grün

Radieschenblätter von den Radieschen schneiden. Bärlauch und Radieschenblätter waschen und trocken schütteln. Beides mit einem scharfen Messer klein schneiden und zusammen mit der Butter, dem Zitronenabrieb, dem Salz und Öl in einem Gefäß mit einem Pürierstab zu einer cremigen Masse verarbeiten. Die Radiescheiben in feine Scheiben schneiden. Die Butter (zimmerwarm) in einer passenden Schale mit den bunten Pfefferkörnern nach Belieben dekorieren und zusammen mit frischem Brot und den Radieschenscheiben servieren.

