



KW 37/2016

Trauben-Gratin

Zutaten für 4 Personen

400 g Trauben, 4 [Eigelbe](#), 150 g [Zucker](#), 200 ml Federweißer, 150 g [Schlagsahne](#), 1 EL [Puderzucker](#), [Butter](#) für die Förmchen, [Minze](#) zum Garnieren

Zubereitung:

4 Tartelettförmchen ausfetten, den Backofen auf 220°C Ober- Unterhitze vorheizen. Die Trauben waschen und trocken tupfen. Die Trauben halbieren und entkernen. Die Trauben auf die Förmchen verteilen. Die Eigelbe mit dem Zucker überm heißen, nicht kochenden Wasserbad sehr schaumig aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen und den Ferdeweißen schluckweise unter die Eischaummasse schlagen, die Masse kalt schlagen. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben, auf die Förmchen verteilen und im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 10-15 Min goldgelb backen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Radicchio mit Käse und Trauben

Zutaten für 4 Personen :

1 [Radicchio](#), 150 g [Feldsalat](#), 150 g [Emmentaler](#), 200 g [Weintrauben](#), 2 EL [Weißweinessig](#), [Salz](#), [Pfeffer](#) aus der Mühle, 4 EL Olivenöl, 75 g [Mayonnaise](#), 100 g saure [Sahne](#), 4 EL [Orangensaft](#), 4 EL Sonnenblumenkerne

Zubereitung:

Radicchio putzen, in Blätter zerteilen. Feldsalat waschen, putzen und verlesen, beides Salate trocken schleudern. Radicchio in mundgerechte Stücke zerpfücken. Den Käse in feine Stifte schneiden. Trauben waschen, halbieren und entkernen. Die Salatzutaten in einer Schüssel vermischen. Essig, Salz, Pfeffer und Öl verrühren rühren und mit dem Salat vermischen.

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten, beiseite stellen.

Mayonnaise und saure Sahne mit Orangensaft verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen, abschmecken.

Den Salat auf Tellern anrichten, die Creme darüber verteilen und mit Pinienkernen bestreut servieren.

Wir wünschen einen guten Appetit

Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich u. Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: bestellung@gaertnerhof-callenberg.de

D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876

www.gaertnerhof-callenberg.de

Bankverbindung: GLS Bochum Konto: 6007291100 BLZ: 43060967