



KELTENHOF NEWSLETTER OKTOBER 2011

Frisches Grün für die Winterzeit

Damit Endivien so ein wunderschön gelbes Herz bekommt, ist sehr viel Aufwand nötig. Jedem Kopf auf dem Feld wird etwa 15 Tage vor Ernte eine sogenannte Cloche aufgesetzt. Sie verhindert die Einlagerung von Chlorophyll und lässt die Blätter erbleichen beziehungsweise gelb werden. Der Gelbanteil bei unserem Endivien liegt dann bei bis zu 60 Prozent. In den Mischsalaten Venezia, Neapel und Casablanca kommt Endivien in veränderlichen Gewichtsteilen immer vor. Bei unserer ganz neuen Kreation Casablanca mischen wir gelben Endivien mit Blattpetersilie und jungem Mangold. Dieser innovative Salat findet auch in der gehobenen Gastronomie seinen Platz, passt er doch hervorragend zu marokkanisch inspirierten Gerichten.

In eigener Sache weisen wir Sie darauf hin, dass wir auf der [Gastro Premium Night in Salzburg](#), am Sonntag den 6. November 2011 vertreten sind. Wir werden bei diesem Branchenevent unsere Premiumprodukte für die Spitzengastronomie vorstellen. Die Veranstaltung findet im Rahmen der "Alles für den Gast-Herbst" auf der internationalen Fachmesse für Gastronomie und Hotellerie im Messezentrum Salzburg statt.



PRODUKTE

AKTUELL Feldsalat – rundum gesund und lecker

Feldsalat ist kalorienarm, enthält viele Vitamine und Mineralstoffe und ist ideal für die kalte Jahreszeit. Sein charakteristisches Aroma verdankt er seiner Verwandtschaft mit dem Baldrian. Der hohe Anteil an ätherischen Ölen sorgt für die nussige Note. Weil seine ätherischen Öle den Magen beruhigen, eignet sich Feldsalat ideal als Vorspeise. Ob klassisch mit Speck und Croutons, mit Apfel-Walnuss-Dressing oder mit Meeresfrüchten, Wachteln oder Wildmedaillons – das Allroundgenie wirkt immer. Selbst mediterran mit Pinienkernen, Champignons, gelben und roten Cocktailtomaten und etwas Rosmarin. Dazu werden die kleinen Champignonköpfe mit ganz fein geschnittenem Rosmarin in Öl gebraten. Das Besondere am Keltenhof-Feldsalat sind die stabilen kleinen Röschen, die sich wunderbar anrichten lassen.



VPE/Karton: 4 x 250 g Beutel

TOP Wildkräuter mit gebackenen Garnelen auf Mango-Ingwer-Coulis

Dass unser Wildkräutersalat den Weg bis nach Sylt findet und [Jörg Müller](#) zu diesem wundervollen Rezept inspiriert hat, freut uns natürlich besonders. Die Garnelen werden in einem Tempurateig gebacken, der raffiniert mit Kurkuma und Sesam gewürzt ist. Diese werden begleitet von einem exotischen Dressing mit Mango-Ingwer-Coulis. Dazu werden Mangoabschnitte und -mark mit Portwein, Noilly Prat, Zitronen- und Orangensaft, fein geschnittener Peperonischote, Walnuss- und Olivenöl, etwas weißem Balsamico, Zucker und Salz im Mixer fein püriert und dann zusammen mit den Coulis, den Garnelen und dem Salat angerichtet. Das Originalrezept ist nachzulesen in [Port Culinaire, Ausgabe 18, 2011](#).



VPE/Karton: 2 x 250 g Schale, 8 x 75 g Schale

AKTUELL Baby Spinat ganz groß

Mehr Folsäure zum Schutz der Gefäße hat kein Salat zu bieten. Aber das stark hitzeempfindliche Vitamin bleibt nur erhalten, wenn der Spinat roh verzehrt wird. Und dafür eignen sich die zarten jungen Blätter optimal. Zudem kann der Körper das enthaltene Eisen gut verwerten, weil der junge Spinat kaum Zeit hat, schädliche Oxalsäure zu bilden, die die Aufnahme verhindert. Baby Spinat ist nicht nur gesund, sondern auch groß im Geschmack. Servieren Sie ihn doch mal mit einer sanft gebratenen Perlhuhnbrust und garnieren Sie das Ganze mit Früchten und essbaren Blüten wie Veilchen oder Stiefmütterchen vom Keltenhof. Spinat-Kartoffel-Salat mit Radieschen ist bodenständiger, schmeckt aber unglaublich gut zu paniertem Kalbskotelett. Dazu passt ein kräftiges Bauernbrot.



VPE/Karton: 2 x 500 g Schale, 4 x 250 g Beutel



[Keltenhof – jetzt auch bei Facebook](#)



Sie möchten auf unseren Newsletter in Zukunft verzichten, dann klicken Sie einfach auf den folgenden Link: [Ich möchte den Newsletter nicht mehr erhalten.](#)

Keltenhof
Frischprodukte GmbH

Keltenhof 1
70794 Filderstadt

info@keltenhof.com
www.keltenhof.com

Tel. 0711 / 722577-0
Fax 0711 / 70796-86