

DER HOF LADEN IM SEEFELD

Der Hofladen im Seefeld

Markus Schmid

Delphinstrasse 11

8008 Zürich

Telefon 076 – 208 2424

info@hofladen-seefeld.ch

Schnelle Spargelsosse



Sauce Hollandaise geht Ihnen zu lang und ist zu schwer? Dann probieren Sie es doch mit einer Sauce auf Mayonnaisenbasis, die sich beliebig variieren lässt und schnell zu machen ist. Zimmerwarmes Eigelb mit etwas Zitrone oder Essig verrühren, dann langsam Öl (gut eignet sich neutrales Rapsöl) unterrühren, bis eine schöne Creme entsteht. Quark, Sauerrahm oder Joghurt nach Geschmack sowie Senf (am besten Knoblauchsenf von natursenf aus dem Hofladen) hinzufügen, mit Salz, Pfeffer, Zitrone und Curry abschmecken und mit Kräutern der Saison (am besten passt Schnittlauch) verfeinern.

Alle Zutaten erhalten Sie bei uns
Der Hofladen im Seefeld

Öffnungszeiten

Jeden Donnerstag: 12 bis 18.30 Uhr

Jeden Freitag: 12 bis 18.30 Uhr

Jeden Samstag: 9.30 bis 16 Uhr

Wir freuen uns sehr auf Ihr Kommen!

Markus Schmid und das Hofladen-Team

DER HOF LADEN IM SEEFELD

Der Hofladen im Seefeld

Markus Schmid

Delphinstrasse 11

8008 Zürich

Telefon 076 – 208 2424

info@hofladen-seefeld.ch

Frühlingsalat mit Gorgonzolamousselle



250 Gramm Gorgonzola und 50 Gramm Vollrahmquark mit einem halben Deziliter Vollrahm pürieren. 4 Gramm Gelatine auflösen und unter die Käsemasse mischen. Ein Deziliter geschlagenen Rahm unterheben und mit Pfeffer, Thymian und Salz würzen. In Förmchen kühl stellen. Salate und Kräuter der Saison (Frisée, Rucola, junger Spinat, Bärlauch, Estragon, Minze, Petersilie, Zitronenmelisse, Thymianspitzen) dazugeben. Mit Vinaigrette aus Olivenöl, Weissweinessig, Salz und Pfeffer oder ein Pesto vom Genusswerk oder Schloss Herdern würzen. Gorgonzolamousse auf den Teller stürzen und mit Kräutersalat sowie mit Radieschensprossen und Blüten garnieren. Dazu passt ein spritziger Grauburgunder oder trockener Gutedel.

Alle Zutaten erhalten Sie bei uns

Der Hofladen im Seefeld

Öffnungszeiten

Jeden Donnerstag: 12 bis 18.30 Uhr

Jeden Freitag: 12 bis 18.30 Uhr

Jeden Samstag: 9.30 bis 16 Uhr

Wir freuen uns sehr auf Ihr Kommen!

Markus Schmid und das Hofladen-Team

Fenchelsalat mit frischen Grapefruits



2 weiße oder rosa Grapefruit, 2 mittelgroße Gemüsefenchel, 4 EL Olivenöl, Salz, weißer Pfeffer, 1 Bund frische Minze als Dekoration.

Grapefruits mit einem scharfen Messer schälen, filetieren. Den geputzten Fenchel quer in Scheiben schneiden und zu den Grapefruitfilets geben und mit den restlichen Zutaten mischen. Abschmecken. Mit den Minzeblättern verzieren und servieren.



Wenn Sie die Säure der Grapefruits etwas abmildern möchten, können Sie 2 - 3 EL Mascarpone in den Salat einrühren.

Alle Zutaten erhalten Sie bei uns
Der Hofladen im Seefeld

Öffnungszeiten

Jeden Donnerstag: 12 bis 18.30 Uhr

Jeden Freitag: 12 bis 18.30 Uhr

Jeden Samstag: 9.30 bis 16 Uhr

Wir freuen uns sehr auf Ihr Kommen!

Markus Schmid und das Hofladen-Team