BESONDERS **AKTUELL**, BESONDERS **INFORMIERT.**

MARKTNEWS

Woche 50/2021

Marktfrisch erhältlich

Litschi aus Madagaskar ; Tacle-Frucht aus Italien ; Bitterorangen aus Italien ; Schokoladen-Orangen aus Spanien ; Navet „Boule d'or“ aus Frankreich ; Barba di Frate aus Italien ; Farbiger Blumenkohl aus Italien ;

Aktuelles aus der Schweiz

Rotschalige Roller-Kartoffeln (Rote Perlen) , Kalettes® (!) ; Birnen Fred ;

Saisonende

Birnen QTee ; Salanova-Salat ;

Probleme: CC Tomaten ;

LITSCHI - AUS MADAGASKAR

Klein, aber oho – das stimmt bei der Litschi unbedingt, wenn es um den Vitamingehalt geht: In 100 Gramm stecken immerhin rund 40 Milligramm Vitamin C.

Gesehen haben wir Litschis alle schon mal. Aber gerade um die Weihnachtszeit sind diese Minifrüchte aus Madagaskar in Europa heiss begehrt. Mit ihrer dunkelrosafarbenen bis hellroten, noppigen Schale sieht die Litschi eher lustig als lecker aus. Doch der Eindruck täuscht gewaltig! Denn bei einer frischen Litschi verbirgt sich unter der dünnen und leicht ablösbaren Schale schneeweisses, milchig aussehendes Fruchtfleisch, das betörend nach Rosen duftet und wunderbar süss schmeckt. Der darin verborgene Kern sieht aus wie eine kleine Kastanie, ist jedoch nicht essbar.

Kiste à 2 Kilo (Anbruch möglich!)

ROTE PERLEN - FÜR EINE KARTOFFEL-DUPLEX

Jetzt haben wir wieder rotschalige Roller-Kartoffeln (Brätler) der Sorte Cheyenne im Sortiment. Wir nennen die auch „Rote Perlen“!

Es handelt sich ursprünglich um eine Züchtung aus Frankreich, welche durch eine tiefrote Schale mit gelbem Fruchtfleisch glänzt. Geradezu prädestiniert für eine Mini-Kartoffel-Duplex bzw. eine zweifarbige Kartoffel-Symphonie.

Kiste à 10 Kilo (Anbruch möglich!)

TACLE-FRUCHT - ZWEI IN EINEM

Die Tacle-Frucht ist eine Kreuzung aus Tarocco-Orange und Clementine. Diese saftigen Früchte haben ein ausgezeichnetes Verhältnis zwischen Süss und Sauer. Einziger Nachteil: Wenn die Schale entfernt ist, bleibt gelegentlich auf der Frucht eine ausgeprägte weisse Haut zurück. Diese sollten Sie so weit wie möglich entfernen, sonst bleibt ein bitterer Nachgeschmack!

Kiste à 6 Kilo (Anbruch möglich!)

BITTER-ORANGEN - JETZT ERHÄLTLICH

Die Bitterorange ist eine Mischung aus Pampelmuse und Mandarine. In der lateinischen Sprache wird die Bitterorange als „Citrus aurantifolia“ bezeichnet.

Die unkalibrierten Früchte haben einen aromatischen, bitteren Geschmack. Daher nimmt man die Bitterorangen nicht unbedingt zum Verzehr, sondern braucht sie vielmehr um Speisen damit zu aromatisieren.

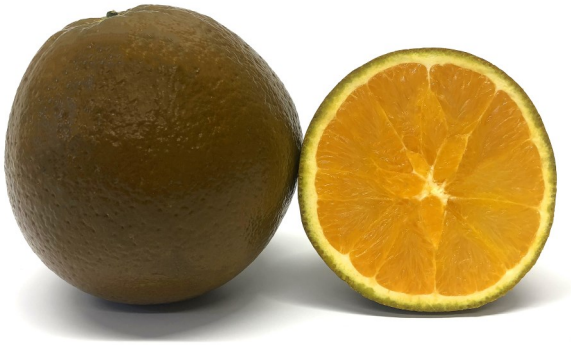
Kiste ca. 10 Kilo (Anbruch möglich!)

SCHOKO-ORANGEN - AUS SPANIEN

Recherchen zufolge wurden die ersten Schokoladen-Orangen vor über 10 Jahren in Spanien an einem Navel -Orangenbaum gesichtet. Einem Bauer ist die ungewöhnliche, braune Schale sofort aufgefallen und war vom süssen Geschmack so angetan, dass er mit der Züchtung dieser Orangen begonnen hat.

Unser Urteil: Muss man unbedingt probiert- und vor allem gesehen haben.

Kiste ca. 9 Kilo (Anbruch möglich!)



BOULE D'OR - GELBE RÜBE AUS FRANKREICH

Zum ersten Mal bei uns erhältlich!

Die „Boule d'or“ Rübe - oder auch gelbe Navet genannt - ist rund und glänzt mit ihrem goldgelben Fruchtfleisch. Sie ist süss, überhaupt nicht bitter und wird aus Frankreich importiert.

Die goldene Kugel kann roh, geraffelt oder gekocht im Pot-au-feu, Kartoffelpüree, in der Suppe oder sogar als Gratin gegessen werden. Es ist ein kalorienarmes Gemüse, welches reich an Mineralien, Spurenelementen und Antioxidantien ist.

Kiste à 5 Kilo (Anbruch möglich!)

BARBA DI FRATE - EINEN HAUCH MEERESAROMA

Mönchsbart, italienisch Barba di frate genannt, ist eigentlich ein typisches Frühlingsgemüse aus dem Mittelmeerraum und somit etwas gar früh auf dem Markt. Wir erwarten, dass es sicher noch zu einem Lieferunterbruch kommt.

Die Zubereitung ist anspruchslos:
Wurzeln grosszügig abschneiden, Stiele gut waschen und dann ein paar Minuten in Salzwasser blanchieren. Anschliessend mit Olivenöl und Salz würzen und schon hat man einen warmen Salat oder eine knackige Beilage zu Fleisch oder Fisch. Nach Geschmack mit Peperoncini oder Zitronensaft verfeinern.

Vermischt mit Spaghetti hat man im Nu eine schmackhafte Mahlzeit.

Kiste à ca. 4 Kilo (Anbruch möglich!)

FARBIGER BLUMENKOHL - AUS ITALIEN

Blumenkohl gehört zu den seltenen Gemüsesorten, von denen die Blüte gegessen wird.

Aus Italien ist dieser zurzeit in der Farbe Gelb und Violett erhältlich. Sie wissen ja inzwischen: Dem Kochwasser ein paar Spritzer Zitronensaft, etwas Essig oder eine Messerspitze Natron hinzugeben und die Farbe sollte erhalten bleiben. Bitte beachten Sie, dass die beiden Produkte keine Regelmässigkeit auf dem Markt haben.