

Bauerngarten-Traum im Schwarzwald Rezepte von Walburga Schillinger

Alle Mengenangaben für **6 Personen**
(wenn nicht anders angegeben)

Vorspeise: Salat querbeet, Taglilienblüten gefüllt mit Brennesselsamenpesto, Schafgarbenbutter und eingelegtem Kräuter-Weichkäse

Zutaten:

Salat

Verschiedene Salatsorten,
Wildkräuter (z.B. Giersch,
Schafgarbe, Knoblauchsrauke)
und essbare Blüten
(z.B. Taglilien, Ringelblumen,
Indiandernessel, Borretsch)
3 EL weißer Balsamico
3 EL Sonnenblumenöl
6 EL Apfelsaft
etwas Sahne
1 TL Senf
2 EL Holunderblütensirup
1 kleine Knoblauchzehe
Pfeffer

Schafgarbenbutter

250g Butter
1 Handvoll junger
Schafgarbenblätter
1 Bio-Zitrone
Salz und Pfeffer

Eingelegter Kräuter- Weichkäse

2 Stck Brie
3-4 Knoblauchzehen
1 Bio-Zitrone
150ml kaltgepresstes
Sonnenblumenöl
Thymian
Salbeiblätter
Salz und Zucker
Frisches Holzofenbrot

Taglilienblüten gefüllt mit Brennesselsamenpesto

6 Taglilienblüten
200g (Wild-)Kräuter (Blätter
von Basilikum, Brennesseln,
Giersch, Vogelmiere,
Kapuzinerkresse,
Schildampfer u.a.)
Brennesselsamen
(Handvoll)
250ml gutes Oliven- oder
Rapsöl
50g gemahlene Walnüsse
100g geriebener Parmesan
Saft und Schale von einer
Bio-Zitrone
Salz und Pfeffer aus der
Mühle

Zubereitung:

Salat

Die verschiedenen Salatsorten waschen, in mundgerechte Stücke brechen und trockenschleudern. Für die Salatsauce die Knoblauchzehe fein hacken.

Tipps

Für die Salatsauce alle Zutaten in eine leere Flasche oder ein leeres Marmeladenglas geben, Deckel drauf und kräftig schütteln. Den Salat auf flachen Tellern anrichten, 5-6 Etagezwiebelchen schälen und in dünne Ringe schneiden, mit Wildkräutern und Blüten dekorieren.

GARTEN & Lecker

Taglilienblüten gefüllt mit Brennesselsamenpesto

Aus den Taglilienblüten vorsichtig den Blütenstempel ausbrechen und beiseite stellen und die Brennesselsamen kerbeln.

Aus den restlichen Zutaten ein Pesto herstellen. Die Brennesselsamen unterheben. Die Taglilienblüten mit dem Pesto füllen.

Schafgarbenbutter

Butter etwas kleinschneiden in einer Schüssel bei Zimmertemperatur weich werden lassen. Schafgarbenblätter, waschen, trocken tupfen und ganz fein schneiden.

Von einer Bio-Zitrone etwa die Hälfte der Schale ebenfalls ganz klein schneiden und alles zusammen mit 1 TL Zitronensaft, Salz und Pfeffer zur Butter geben und gut vermengen, In kleine Förmchen (ideal sind kleine Eiswürfelbehälter) drücken und einfrieren. Nach ca. 6 Stunden lassen sich die gefrorenen Butterstücke mit Hilfe von etwas warmen Wasser leicht herausdrücken.

Eingelegter Kräuter-Weichkäse

Weichkäse in mundgerechte Würfel schneiden, 3-4 Knoblauchzehen schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Von einer Bio-Zitrone die Schale dünn abschälen und die Zitrone auspressen.

150 ml kaltes Wasser mit Zitronensaft und Öl mischen, etwas Salz, Zucker dazugeben. In 6 kleine Marmeladengläser abwechselnd Brie, Knoblauchscheiben, Zitronenschale und frische Thymian-Triebspitzen, Streifen von Salbei Blätter schichten. Etwas Pfeffer darüber mahlen, mit Marinade auffüllen, verschließen und in den Kühlschrank für 2-3 Stunden stellen. Dazu frisches Holzofenbrot reichen.

GARTEN & Lecker

Hauptgang: Kräuterschaumsuppe mit badischen Küchle

Zutaten:

Brühe

je 1-2 Blätter von z.B.
Wirsing, Lauch, Sellerie,
Liebstock, Petersilie,
Pastinaken und
Karottenkraut, Schafgarbe,
Vogelmiere, Brennnessel und
Gundermann
1 kleine Karotte
1 kleine Kartoffel
1 Handvoll Etagezwiebeln
(oder 1 Zwiebel)
1 Lorbeerblatt
2 Nelken

Kräuterschaumsuppe

1 l Brühe
5-6 Etagezwiebeln
2 kleinere Kartoffeln
Butterschmalz
300ml Sahne
Muskat
Schnittlauch
Gänseblumenblüten

Küchle:

300g Mehl
2 Eigelb
1 Ei
150g Schmand
Salz und Zucker

Zubereitung:

Brühe:

Tipp: Für die Brühe am besten Reste, Anschnitte und Geschältes von anderen Gemüsezubereitungen verwerten. Die Brühe kann gut in geeigneten Portionen eingefroren werden

Kräuterschaumsuppe

Etagezwiebeln schälen klein hacken, 2 kleinere Kartoffeln schälen in kleine Würfel schneiden und alles in Butterschmalz kurz andünsten. Mit 1 Liter Brühe ablöschen, ca. 20 Minuten leise kochen bis Kartoffeln weich sind, pürieren und in den Topf zurückgeben. Sahne, Salz, und ein wenig Muskat zugeben, abschmecken und kurz vor dem Servieren nochmal aufschlagen. Mit Schnittlauchröllchen und Blütenblättern dekorieren.

Küchle:

Aus allen Zutaten einen Teig herstellen, diesen auswellen mit Hilfe einer Nudelmaschine zu dünnen Platten ausrollen. Stücke in Größe ca. 12x12 cm abteilen, mit Mehl bestäuben und auf ein Geschirrtuch legen.

In einer Pfanne mit heißem Fett (Mischung aus Schweinefett und Pflanzenfett) leicht knusprig ausbacken.

Dessert: Beerencreme nach Schwarzwälder Art

Zutaten:

Schokowürfel

160g Butter
60g Walnüsse
150g Mehl
2 TL Backpulver
4 EL Kakao
2 TL Lebkuchengewürz
150g Zucker
8 Eier
Zartbitter Kuchenglasur

Beerenkompott

600g Beeren oder Kirschen
100ml Johannisbeer- oder
Kirschsafte
100ml Orangensaft
50 g Zucker
2 TL Speisestärke

Creme

500g Mascarpone
200g Joghurt
200g geschlagene Sahne
Vanillezucker
2 große Meringen
Alle Zutaten bis auf die
Meringen vermischen. Die
Meringe grob zerbröseln
und unterheben

Zubereitung:

Schokowürfel

Walnüsse grob hacken und trocken rösten und mit Mehl, Backpulver, Kakao und dem Lebkuchengewürz vermischen.

Zucker und 8 Eier ca. 10 Minuten lang schaumig rühren, dann das Walnuss-Mehl-Gemisch einrühren. Anschließend geschmolzene Butter zufügen.

Backblech mit Backpapier auskleiden, Teig darauf verteilen und ca. 40 Min. bei 160 Grad Umluft backen. Auskühlen lassen, in der Zwischenzeit Zartbitter Kuchenglasur schmelzen auf den Kuchen streichen.

Beerenkompott

Speisestärke mit 4 EL Saftmischung glattrühren. Den restlichen Saft kurz aufkochen, die aufgelöste Speisestärke dazu geben und glattrühren. Beeren vorsichtig unterheben vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen.

Creme

Alle Zutaten bis auf die Meringen vermischen. Die Meringe grob zerbröseln und unterheben.

Anrichten:

Den Schokoladenteig in Würfel schneiden und in Gläser verteilen. Das Beerenkompott darüber geben und mit der Creme garnieren.

Tip

Mit einer in Zucker gewälzten Johannisbeerrispe, einem Melissenblatt, und einer Weidenröschenblüte dekorieren.

GARTEN & Lecker

Getränke:

Bowle „Roter Sommer Abend“

Himbeeren, Johannisbeeren mit Zitronenverbena, OrangenThymian, Rosenblüten und je 300ml Rotes Blütensirup, Apfelsaft und Orangensaft, etwas Zucker und Scheiben einer Bio Zitrone, in ein großes Bowle Glas schichten, abdecken und einen Tag in der Wärme ziehen lassen. Zum Anrichten mit Mineralwasser / Sekt aufgießen.

Erfrischender „Heu Tee“

Aus Melissen und Zitronenverbena einen kräftigen Tee kochen etwas abkühlen lassen mit Honig süßen, kaltstellen. Am nächsten Tag mit Zitronensaft abschmecken, mit Eiswürfel, Zitronenscheibe und Melissenblatt anrichten.