

Rezepte „Wildkräutermenü“ am 14. Mai 2018 in Schallstadt, Käppele-Scheune

Für je 4 Personen:

Giersch-Limo

Zutaten:

½ Liter Apfelsaft
5 Stängel Giersch
2 Stängel Pfefferminze

Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Krug geben und verrühren.
Mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen.
Die Kräuter dürfen gerne im Krug bleiben, der Geschmack wird intensiver.
Mit derselben Menge Sprudel aufgießen und genießen.

Paprika-Kartoffel-Brennessel-Suppe

- ½ Zwiebel
- 5 mittelgroße (mehlige oder vorwiegend festkochende) Kartoffeln
- 1 Paprika, rot (EDEKA, unsere Heimat)
- Rapsöl
- Brennesseln
- Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer
- Curry
- Sahne

Zubereitung:

Zwiebeln häuten und klein schneiden.
Kartoffeln schälen und klein schneiden.
Paprika halbieren, entkernen und klein schneiden.
Rapsöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Kartoffeln und Paprika darin anschwitzen.
Die Brennesseln dazugeben und mit Gemüsebrühe aufgießen.
Wenn alles weichgekocht ist, mit dem Stabmixer pürieren.
Mit Salz, Pfeffer, Curry und einem Schuss Sahne abschmecken.

Fischlasagne:

Für den Teig:

- 150 g Mehl
- 50 g Grieß (Hartweizengrieß)
- Salz
- 2 Eier

Für die Füllung:

- 2 große Möhren
- 1 Stange Lauch
- Salz / Pfeffer
- 600 g Fischfilets
- Zitrone

Für die Sauce:

- 30 g Butter
- 30 g Mehl
- 125 ml Gemüsebrühe
- 125 ml Milch
- Salz und Pfeffer
- 3 Eigelb
- 3 Eiweiß
- 1 EL Knoblauchrauke, feingeschnitten
- Butter für die Form
- 150g geriebener Käse zum Überbacken

Zubereitung:

Die angegebenen Zutaten für den Teig zu einem glatten, elastischen Nudelteig verkneten, abdecken und 20 Minuten ruhen lassen.

Möhre schälen. Möhren und Lauch in feine Streifen schneiden. Beides kurz in Butter andünsten, dabei salzen, damit es Wasser zieht.

Die Fischfilets trockentupfen, in mundgerechte Stücke schneiden. Salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Den Nudelteig dünn ausrollen und in neun gleichgroße rechteckige Stücke schneiden.

Für die Sauce die Butter zerlassen, das Mehl hineingeben und unter Rühren aufschäumen lassen. Mit Milch und Gemüsebrühe aufgießen und unter Rühren einige Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, von der Kochplatte nehmen und die Eigelbe untermischen.

Das Eiweiß steifschlagen und mit der Knoblauchrauke unter die Sauce ziehen.

Eine tiefe, rechteckige feuerfeste Form mit Butter ausfetten und mit drei Teigplatten auslegen.

Mit einem Drittel der Sauce bestreichen und die Hälfte der Gemüestreifen sowie der Fischmischung darauf verteilen.

Diesen Vorgang wiederholen, mit einer Nudelschicht abschließen.

Die Nudeln mit Sauce bestreichen und mit Käse bestreuen.

Im Backofen ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Schoko-Waldmeister-Creme mit Gundermann:

- 500 g Quark
- 100 ml Sahne oder Milch
- 120 g weiße Schokolade
- 2 EL Waldmeistersirup
- Gundermannblätter
- Vollmilchschokolade

Zubereitung:

Die weiße Schokolade schmelzen in Sahne oder Milch und mit Quark und Waldmeistersirup cremig rühren. In eine große Schüssel geben oder auf Dessertschälchen verteilen und kaltstellen.

Gundermannblätter mit geschmolzener Vollmilchschokolade bestreichen und kühlstellen.

Vor dem Servieren die Gundermannblätter als Dekoration auf der Creme verteilen.