

komplette Datei, siehe Bärlauch-Rezepte 4 (mit Kennwort)

Bärlauch-Rezepte 4 (Info-Datei)

weitere Infos auf meinem Blog: <http://wildkraeuterrezepte.blogspot.com/>

Bärlauch-Rezepte 4 (Info-Datei).....	- 1 -
Bärlauchtaschen	- 2 -
Bärlauchrolle mit Blattsalaten.....	- 3 -
Bärlauchstrudel.....	- 3 -
Bärlauchstrudel mit Tomatensauce	- 4 -
Gebratenes Forellenfilet auf Polenta und Bärlauch	- 5 -
Getreiderisotto mit Bärlauch	- 6 -
Bärlauchrisotto 1	- 6 -
Bärlauchrisotto 2	- 7 -
Bärlauchrisotto mit Riesengarnelen	- 7 -
Champignons mit frischem Bärlauch und Kartoffelpüree	- 8 -
Frische Nordseekrabben mit Bärlauch-Rührei und Gurkensalat	- 8 -
Rotzungenröllchen mit Rauchlachs und Bärlauch	- 9 -
Lammfilet im Bärlauchbiskuit mit Hirseauflauf	- 9 -
Lammkoteletts unter Bärlauchkruste	- 11 -
Lamm-Medaillons auf Bärlauchschaum	- 12 -
Milchlammkeule mit Bärlauch	- 12 -
Bärlauch-Braten (mit Bauchfleisch)	- 13 -
Schweinefiletmedaillons mit Stangenspargel und Bärlauchhollandaise	- 14 -
Schweinsfilet gefüllt mit Bärlauch, Schinken und Käse	- 14 -
Bärlauch-Remoulade zu Putenbrust	- 15 -
Pouletbrüstchen in Bärlauchsauce	- 15 -
Bärlauch-Paella	- 16 -
Kohlrouladen mit Bärlauch	- 16 -
Bärlauch-Buletten mit Tomatensugo	- 17 -
Bärlauch-Frikadellen mit Rahmkohlrabi und Bratkartoffeln	- 18 -
Die Terrine vom Zicklein mit Bärlauch	- 19 -
Bärlauch-Lauch-Terrine auf Tomatencoulis	- 19 -
Bärlauch-Timbale	- 21 -
Bärlauch-Windbeutel mit Quarkfüllung	- 21 -
Bärlauchwaffeln	- 22 -
Bärlauch-Tartelettes	- 22 -
Bärlauchtarte	- 23 -
Grüner Pastateig	- 23 -
Bärlauch-Frischkäsekuchen mit Pignoli	- 24 -
Bärlauchbrot	- 25 -
Bärlauch-Kressedrink	- 26 -
Bärlauchwein	- 26 -
Bärlauch- Schnaps	- 26 -
Bärlauchblüten in Weinteig gebacken	- 27 -
Bärlauchessig 1	- 27 -
Bärlauch-Essig 2	- 27 -
Bärlauchsenf	- 28 -
Bärlauchöl 1	- 28 -
Bärlauch Gewürzöl 2	- 28 -
Petersilien-Bärlauchöl	- 29 -

Bärlauchtaschen

Für den Teig:

300 g glattes Mehl, 1 Ei, 1 Eiklar, Salz, 4 cl Öl, 1 dl lauwarmes Wasser, Eidotter zum Bestreichen

Für die Fülle:

½ rote Zwiebel, 1 EL Butter, 2 Hand voll Bärlauch, 250 g Magertopfen, 1 Eidotter, 1 EL gehackte Petersilie, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Für die Sauce:

1 TL Butter, ½ fein geschnittene Zwiebel, 1 Hand voll blanchierter Bärlauch, 1/16 l Weißwein, 1/8 l Gemüsesuppe, 1/8 l Obers, Salz, Pfeffer

Für die Garnitur: 4 Cherrytomaten

Alle Zutaten für den Teig zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, dünn ausrollen. Anschließend in etwa 5 cm breite Streifen schneiden.

Für die Fülle in einem Topf Wasser aufkochen, den geputzten Bärlauch darin einmal aufkochen lassen, dann abseihen und anschließend in kaltem Wasser schwemmen.

Bärlauch nicht zu fein zusammenhacken.

Die feingeschnittene Zwiebel in Butter anschwitzen, Bärlauch zugeben.

Knoblauch pressen, kurz mitschwitzen.

Die Bärlauchmasse zum Topfen rühren, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und gehackter Petersilie würzen.

Auf die Hälfte der Teigstreifen in Abständen von etwa 5 cm kleine Häufchen der Bärlauch-Topfenmasse setzen.

Rundum mit Eidotter bestreichen und einen zweiten Teigstreifen darauflegen.

Fest andrücken, mit einem runden Ausstecher Taschen ausstechen.

In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen, die Taschen darin etwa 3 Minuten kochen.

Für die Sauce Zwiebel in Butter anschwitzen, mit Weißwein und Gemüsesuppe ablöschen, mit Obers auffüllen.

2-3 Minuten köcheln lassen.

Den Bärlauch zugeben und nochmals 1 Minute köcheln, danach mit dem Pürierstab gut durchmischen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Taschen im Suppenteller anrichten und mit der Sauce servieren.

Mit Cherrytomaten garnieren.

Bärlauchrolle mit Blattsalaten

350 g Bärlauch, 2 Knoblauchzehen, etwas Salz und Pfeffer, gemahlene Muskatnuss, 2 EL Butter, 100 g Fetakäse, beliebige Blattsalate, 1 Bund Dill, 1/8 l Obers, 3 EL Weinessig, 2 TL Zucker, 1/2 TL Senf, 5 Eier, 1 EL Speisestärke, 2 EL Öl

Vorbereitung:

Bärlauch putzen, gut waschen, kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen; danach auf einem Tuch abtrocknen und grob hacken;

Knoblauch schälen, fein hacken und kurz in Butter andünsten; Bärlauch beifügen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen; von der Kochstelle nehmen und leicht abkühlen lassen;

Fetakäse grob zerbröckeln und mit dem Bärlauch mischen;

Salate putzen, waschen und abtropfen lassen; Dill waschen und grob schneiden;

Obers mit Essig, Salz, Pfeffer, Zucker, Senf und Dille verrühren.

Zubereitung:

Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen; 1 Ei trennen, Dotter mit den restlichen 4 Eiern verquirlen, salzen und pfeffern;

Eiklar mit etwas Salz steif schlagen und mit Speisestärke unter die Eier heben;

Öl in einer große Pfanne erhitzen;

Eimasse eingießen und bei mittlerer Hitze stocken lassen; danach von der Kochstelle nehmen;

Bärlauch darauf verteilen und zu einer Rolle formen; im vorgeheizten Rohr 8 - 10 Minuten garen;

vor dem Servieren in dicke Scheiben schneiden;

Blattsalate vorsichtig mit der Salatsauce vermengen und zu der Bärlauchrolle servieren.

Bärlauchstrudel

Strudelteig, 400 g Bärlauch, 2 EL Olivenöl, 150 g Schafskäse, 125 g Sauerrahm, Gewürze (Salz, Pfeffer, Muskat, Curry, ...), 1/2 Ei zum Bestreichen

Bärlauch in Streifen, Schafskäse in Würfel schneiden.

Öl in einer Pfanne erwärmen, Bärlauch zugeben, mit Curry, Muskat und Pfeffer würzen und ca. 5 Minuten dünsten, anschließend nochmals abschmecken.

Strudelteig auf einem Tuch ausrollen und mit den Händen dünn ausziehen.

Mit Sauerrahm bestreichen, den Bärlauch und die Käsewürfel darauf verteilen.

Die seitlichen Teigränder einschlagen und den Strudel der Länge nach mit Hilfe des Tuches aufrollen.

Mit versprudeltem Ei bestreichen.

Den Strudel auf ein gefettetes Backblech legen und im Rohr bei 200°C backen.

Bärlauchstrudel mit Tomatensauce

Teig:

60 g Weizenmehl, 60 g Dinkelmehl, ½ Ei, 1-2 EL Öl, lauwarmes Wasser nach Bedarf, Prise Salz,

Fülle:

400 g Bärlauch, 2 EL Olivenöl, 150 g Schafskäse, 125 g Sauerrahm, Gewürze (Salz, Pfeffer, Muskat, Curry, ...), ½ Ei zum Bestreichen

Tomatensauce:

1 TL Öl, 1 Zwiebel, 1 Karotte, 2 Tomaten, 2 EL Tomatenmark, 3/8 l Gemüsebrühe oder Wasser, ~ 1/16 l Weißwein, Basilikum, Oregano, Majoran, Salz, Pfeffer, Zucker, ...

Zubereitung Bärlauchstrudel

Aus Weizen- und Dinkelmehl, Ei, Öl, lauwarmen Wasser und einer Prise Salz einen Strudelteig bereiten, mit Öl bepinseln und zugedeckt ca. ½ Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Bärlauch in Streifen, Schafskäse in Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erwärmen, Bärlauch zugeben, mit Curry, Muskat und Pfeffer würzen und ca. 5 Minuten dünsten, anschließend nochmals abschmecken. Strudelteig auf einem Tuch ausrollen und mit den Händen dünn ausziehen.

Mit Sauerrahm bestreichen, den Bärlauch und die Käsewürfel darauf verteilen.

Die seitlichen Teigländer einschlagen und den Strudel der Länge nach mit Hilfe des Tuches aufrollen.

Mit versprudeltem Ei bestreichen.

Den Strudel auf ein gefettetes Backblech legen und im Rohr bei 200°C backen

Zubereitung der Tomatensauce

Zwiebel und Karotten schälen und würfelig schneiden.

Tomaten waschen und ebenfalls würfelig schneiden.

Öl erhitzen, Zwiebel und Karotten darin rösten.

Tomatenmark zugeben, mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe aufgießen.

Tomatenwürfel und Gewürze zugeben und ca. 20 Minuten zugedeckt dünsten lassen Sauce mit einem Mixstab pürieren und abschmecken.