

Gänseblümchen bis Schlüsselblume

Gänseblümchen bis Schlüsselblume	1
Gänseblümchen Rezepte:	11
Gänseblümchensuppe 1	11
Gänseblümchensuppe 2	11
Kartoffelsuppe mit Gänseblümchen	11
Pfersichsuppe mit Gänseblümchen und Basilikum	12
Gänseblümchensalat mit Käse	12
Gänseblümchen-Löwenzahnsalat mit Pinienkernen	13
Gänseblümchen-Löwenzahnsalat (Rezept von Brigitte Klemme)	13
Spinatsalat mit Gänseblümchen und Brot-Croûtons	14
Kartoffelsalat mit Gänseblümchen	14
Frischer Stangenspargel mit Gänseblümchen-Hollandaise	15
Brennesselkäse mit Gänseblümchenvinaigrette (doppelt)	16
Gänseblümchen- Dipp	17
Risotto mit Gänseblümchen	17
Gänseblümchen-Törtchen	18
Kapern aus Gänseblümchenknospen	18
Gänseblümchen-Kapern	18
Falsche Kapern von Löwenzahn und Gänseblümchen	19
Löwenzahnblütengelee oder Gänseblümchengelee oder beides	19
Gänsefingerkraut Rezepte:	21
Gänsefingerkrauttee	21
Giersch (Geißfuß) Rezepte:	22
Giersch-Eintopf	23
Gierschsalat mit kross gebratenem Räucherspeck und Croûtons	24
Gurkensalat mit Giersch und Gundermann	24
Salat von getrockneten Tomaten mit gebackenem Mozzarella und mariniertem Giersch	25
Giersch in Mozzarella-Sahne	25
Gierschgemüse mit Sauerampfer und Käsesouffle	26
Giersch-Truffade	27
Gefüllte Tomaten mit Giersch	27
Gefüllte Gierschkartoffeln	28
Kartoffel- Käse- Rösti mit Giersch	28
Risotto mit Giersch/ Geißfuß und gebratenen Scampi	28
Eierkuchen mit Giersch und Pilzen	29
Giersch - Maultaschen	30
Kalbsfilet mit Giersch im Filoteig	30
Mini-Quiches mit Giersch	30
Giersch-Brennessel-Lasagne	31
Pastete von Brennessel, Giersch und Beinwell (doppelt)	31
Giersch-Brötchen (siehe auch bei Gundermann!)	32
Giersch-Torte	32
Gierschlimonade	33
Gundermann Rezepte:	34
Gundelrebe-Brotaufstrich	34

Wildblüten – Quark (u.a. mit Gundermann)	34
Guindelreben-Pesto	35
Gundermann (Grüne--) Brötchen (siehe auch bei Giersch)	35
Gundermannsahne mit Erdbeeren und Sauerampferkonfekt	35
Gundermannparfait	36
Guindelrebe-Eis	36
Gundermanneis mit Gundermannkonfekt	37
Guindelreben-Bier	37
Hautkrankheits-Tee, (Wildkräuter-Mischung)	38
Frühlings-Tee (Wildkräuter-Mischung)	38
Kopfschmerz-Salbe, Guindelrebe	39
Ohrgeräusch-Tropfen	39
Sonnenbrand-Gesichtswasser	39
Hirtentäschel Rezepte:	41
Spiegeleier mit Hirtentäschelsalat	41
Vinaigrette mit geschmortem Sommergemüse und Hirtentäschelkraut, frischen Kapern und Lorbeertomate:	41
Hirtentäschelkraut-Marinade für Lachs	43
Holunder Rezepte:	44
Holunderküchlein	44
Holunder - Pfannkuchen	44
Frittierte Holunderdolden	44
Gebackene Holunderblüten auf Vanilleschaum	45
Fliederbeersuppe	45
Holunderbeersuppe	46
Holunderbeer-Punsch	47
Holunderblütensaft zum verdünnen	47
Holunderblütenlimonade	47
Holunderlimonade	48
Holunderblüten - Sommerdrink	48
Holunderblüten-Bowle	48
Holunderlikör	48
Holunderblütenlikör	49
Holunderglühwein	49
Holunderblüten-Sekt	49
Holunderblütensekt	50
Holunderbeer-Muffins	50
Frischkäsecreme mit Holunderbeeren	50
Holunderbeersauce	51
Holunder-Würzsauce (Ketchup)	51
Holunderbeeren als Kapern	52
Holunderblütenbrot	52
Holunderkonfitüre	53
Holunder-Apfel-Marmelade	53
Holunderbeerengelee mit Zimt und Kardamom	53
Holunderblütengelee:	54
Holunderblütensirup 1	54
Holunderblütensirup 2	54
Holunderblüten- Sorbet	55
Holunderblütinessig	55
Gesichtsdampfbad mit Holunderblüten	56

Holunder Gesichtswasser	56
Hopfen Rezepte:	57
Hopfensprossensalat 1	60
Salat aus Hopfensprossen 2	60
Hopfenspargel	61
Gratinierter Hopfen	61
Hopfensprossenstrudel mit Brunnenkressepüree und Korbelsauce	61
Hopfenkuchen	63
Parfait 'Hopfen und Malz' (Thurgau)	63
Hopfen-Minze-Aperitif (ohne Alkohol)	64
Hopfensprossenlikoer	64
Hopfenschnaps	65
Huflattich Rezepte:	66
Gebratene Huflattichblüten	67
Huflattich mit Rührei	68
Hähnchenbrust mit Huflattich und Brennnesseln	68
Huflattich-Zwiebeltarte mit gebratenen Garnelen und Kirschtomaten	68
Huflattich-Kräutertorte	70
Huflattichtee	70
Kapuzinerkresse Rezepte:	72
Kräutersuppe mit Kapuzinerkresse	73
Käsesalat mit Kapuzinerkresse	74
Lachs mit Kapuzinerkresseblüten	74
Kalbsrücken mit Rucolasalat und Kapuzinerkresseblüten	75
Schweinefilet mit Kapuzinerkresse und Senfkörnersauce	75
Kapuzinerkresse-Quark	76
Kapuzinerkresse-Creme	77
Kapuzinerkresseblüten-Eis	77
Kapuzinerknospen in Essig	77
Kapuzinerkressesamen in Essig	78
Klee Rezepte:	79
Waldkleesüppchen mit Pfifferlingen	79
Petersilienwurzelsüppchen mit Sauerklee und Pfifferling	79
Sauerkleewurzeln	80
Gesulzte Waldbeeren mit Kleecreme	81
Rhabarbermousse auf Sauerklee mit Erdbeersauce	81
Klette Rezepte:	83
Gebratener Schafkäse in Klettenblättern mit Majoran und Thymian	83
Knoblauchsrauke Rezepte;	84
Brotaufstrich mit Knoblauchsrauke	84
Knoblauchsrauke-Quiche	84
Lammbraten mit Knoblauchhederich-Sauce	85
Knötterich (Wiesenknötterich-) Rezepte:	87
Knopfkraut (Franzosenkraut) Rezepte:	88
Risotto mit Franzosenkraut-Emulsion und gebratenen Garnelenschwänzen	88
Pesto mit Franzosenkraut	88
Kornelkirschen Rezepte:	89
Kornelkirschen-Sauce	89
Kornelkirschen in Gewürzessig	90
Kornelkirschen-Schnitten	90
Kornelkirschen-Kompott	90

Kornelkirschengelee	91
Kornelkirschen-Marmelade	91
Kornelkirschen - Konfitüre mit Pfirsichen	91
Aufgesetzter mit Kornelkirschen	92
Labkraut Rezepte:	93
Mit Labkraut gefüllte Poulardenbrust auf geschmolzenen Tomaten und karamellisiertem Knoblauch.	93
Lavendel Rezepte:	95
Lavendeleis	95
Lavendelessig	95
Welfenspeise mit Lindenblüten	96
Löwenzahn Rezepte:	98
Löwenzahnsalat (Bettsäächersalat)	98
Bettsäichersalat (Löwenzahnsalat mit Ei, Saarland)	98
Löwenzahnsalat (Bettsähchersalat) mit Kartoffeldressing	99
Löwenzahnsalat 1	99
Löwenzahn-Salat 2	99
Löwenzahn-Salat 3	100
Löwenzahn-Salat 4	100
Löwenzahnsalat 5	101
Löwenzahnsalat 6	101
Löwenzahnsalat 7	102
Löwenzahnsalat 8	102
Löwenzahnsalat mit Äpfeln und Sahne-Dressing	102
Löwenzahnsalat mit Tofu	103
Löwenzahnsalat mit Polenta	103
Löwenzahnsalat mit Radieschen	104
Löwenzahnsalat mit gerösteten Brotwürfeln	104
Löwenzahnsalat mit Gerstencroutons	105
Löwenzahn-Kartoffelsalat	105
Löwenzahn - Salat mit Bärlauch	106
Löwenzahn-Bärlauch-Salat mit gebackenen Kutteln	106
Löwenzahn - Gemüse	107
Löwenzahnknospengemüse	108
Gemüse aus Löwenzahnknospen	108
Bittergemüse	108
Stampfkartoffeln mit Löwenzahn	109
Löwenzahngemüse mit Bratwürsten	109
Löwenzahn-Bärlauch-Gemüse	110
Löwenzahnblütengelee 1	110
Löwenzahngelee 2	111
Löwenzahn-Gelee 3	111
Löwenzahn-Gelee 4	111
Löwenzahnhonig 1	111
Löwenzahn-Honig 2	112
Löwenzahnhonig 3	112
Löwenzahnhonig 4	113
Löwenzahn - Honig 5	113
Löwenzahn - Honig 6	113
Löwenzahn - Honig 7	114
Löwenzahnsirup	114

Löwenzahn-Kaffee 1	114
Löwenzahn-Kaffee 2	115
Löwenzahn-Kaffee 3	115
Löwenzahn-Chutney	116
Löwenzahn-Magenbitter	116
Löwenzahn-Sekt	116
Löwenzahn-Wein 1	117
Löwenzahnwein 2	117
Löwenzahn/Brennessel-Bier (doppelt)	118
Löwenzahn-Likör	118
Löwenzahnwurzellikör	118
Löwenzahnwurzel-Schnaps	119
Löwenzahn-Schnaps	119
Gesichts-Maske, glättend, Löwenzahn	119
Sommersprossen-Öl	120
Mädesüß Rezepte:	121
Mädesüßblüten-Soße	121
Tarte mit kandiertem Portulak und Mädesüss-Creme	121
Dessert: Pots de crème mit Mädesüß oder anderen Blüten	122
Forellen mit Mädesüß und Noilly Prat	122
Melde Rezepte:	124
Melde-Eintopf mit Spiegeleiern	124
Salat von roter Melde	125
Salat von Wegerich und roter Melde mit gebackenen Sardinen	125
Melde-Pfannkuchen	126
Eierstich von grüner Melde	126
Senfei mit Meldegemüse	127
Meldespinat im Borretschblatt mit Käse überbacken	128
Melde-Tarte	128
Meerrettich Rezepte:	129
Meerrettich-Tomatensauce	129
Meerrettich-Sahne mit Apfel	129
Meerrettich-Salat-Dressing	130
Meerrettichpaste	130
Mispel Rezepte:	131
Mispelsalat	135
Mispel-Salat	135
Salat von Pilzen und Mispeln mit Fisch	136
Mispel-Ragout	136
Mispelkompott in Blätterteigtaschen	137
Gratinierter Hüttenkäse mit Mispeln	137
Mispel Knispler	138
Karamellierte Mispeln mit Berberitzenmus	138
Mispel-Mousse	139
Vanille-Cotta mit Mispelfond	140
Mandelcreme mit Mispeln	141
Eingekochte Mispeln	141
Mispeln im Schlafrock	142
Mispel-Konfitüre	142
Pimpinelle (Großer und Kleiner Wiesenknopf) Rezepte:	144
Pimpinellen-Mayonnaise	147

Rhabarber-Sorbet mit Pimpinelle	148
Rose Rezepte:	149
Rosenquark mit Kräuteromelett	149
Champagner-Rosenkonfitüre	149
Rosenkonfitüre	150
Salbei Rezepte:	151
Salbeimäuschen / Salbeimäusle	151
Sanddorn Rezepte:	152
Sanddorn-Möhren-Carpaccio	160
Entenbrust auf Sanddorn-, Kürbisgemüse und Weisskohl	160
Schweinbraten mit Sanddornwein-Sauce und Backpflaumen mit Kartoffel-Plätzchen	161
Pfannkuchen mit Sanddornsirup	161
Dörrpflaumenparfait auf Sanddornmark	162
Obstsalat mit Sanddorn-Kefir	162
Sanddornsirup	163
Sanddorn - Saft 1	163
Sanddornsirup 2	164
Milch-Mixgetränke Milch-Eis: Sanddorn-Milch	164
Sanddorn-Banane	164
Molke-Drink mit Mango, Sanddorn und Orange	165
Artischocken-Drink mit Sanddorn	165
Apfel-Möhren-Saft mit Sanddornsirup	165
Kiwi-Sanddorn-Cocktail	166
Kiwis mit Sanddornsahne	166
Eiergrog mit Sanddorn	166
Eierlikör mit Sanddorn	167
Sanddornquark	167
Sanddornquark mit geröstetem Pumpnickel	167
Sanddornquark mit Leinsamenkrokant	168
Joghurt-Sanddorn-Creme	168
Sanddorncreme	169
Sanddorncreme mit Vanille und karamellisierten Bananen	169
Sanddorncreme mit Walnusskrokant	170
Sanddorn-Mousse mit Orangensosse	170
Sanddornteis	171
Sanddorn-Orangen-Müsli	172
Heidelbeer-Müsli mit Sanddorn	172
Rüebli-Müesli mit Sanddorn	172
Joghurt-Terrine mit Sanddornsoße	173
Schoko-Roulade mit Sanddornfüllung	174
Lebkuchenparfait mit Sanddornsoße	174
Sanddornkuchen	175
Sanddorntorte	176
Sanddorntorte mit Birnen	177
Schokotorte mit Sanddorngelée	178
Sanddornkonfitüre mit Schuss	178
Sanddorn-Orangen-Gelee	178
Sanddornschnaps	179
Sanddorn-Grog mit Grünem Tee	179
Sanddornteebowle	179
Sauerampfer Rezepte:	181

Sauerampfervichysoise	183
Sauerampfer-Cremesuppe 1	183
Sauerampfer-Cremesuppe 2	184
Sauerampfer-Cremesuppe 3	184
Sauerampfercreme-Suppe 4	185
Potage A L'oseille - Sauerampfer-Cremesuppe	185
Sauerampfer-Cremesuppe, ostpreussische Art	186
Sauerampfersuppe mit Kräuterbrot	187
Sauerampferschaumsuppe mit gebackenem Ei	187
Sauerampfersuppe mit Wachtelei	188
Sauerampferschaumsuppe mit pochiertem Lachshühnerei	189
Sauerampfersuppe mit Haube	189
Sauerampfercremesuppe mit Kartoffeln	190
Kartoffel-Kefir-Suppe mit Sauerampfer	191
Kalte Kartoffelsuppe mit Sauerampfer	191
Sauerampfersuppe mit Frischkäsenocken	192
Aufgeschlagene Sauerampfer-Suppe mit Käse-Krusteln	193
Sauerampfer-Cremesuppe mit Orangen	194
Sauerampfersuppe mit Weisswein und Orangenschale	194
Lachssuppe mit Sauerampfer	195
Sauerampfersuppe mit Lachsroschen	195
Sauerampfersuppe mit Räucherlachs	196
Sauerampfer-Cremesuppe mit Dorsch	197
Brennessel-Sauerampfer-Suppe (doppelt)	198
Kürbiscremesuppe mit Tomaten und Sauerampfer	198
Bohnencremesüppchen mit Sauerampfer	199
Bohrentopf mit Sauerampfer (auch für Kinder)	200
Grüne Stschi - Kohlsuppe mit Sauerampfer	201
Badische Sauerampfersuppe	201
Altfränkische Sauerampfer-Suppe	202
Sauerampfersuppe 1	202
Sauerampfersuppe 2 (gebunden)	203
Sauerampfersuppe 3	203
Sauerampfersuppe 4	203
Sauerampfersuppe 5	204
Feine Sauerampfersuppe 6	204
Sauerampfersuppe 7	205
Sauerampfersuppe 8 (nach Bio)	205
Sauerampfersuppe 9	206
Sauerampfersuppe 10	206
Weißer Spargelsuppe mit Avocado und Sauerampfer	207
Spinatsuppe mit Sauerampferpesto	207
Seewolffilets auf Sauerampferpesto	208
Gurkensuppe "englische Art"	209
Kohlrabi-Sauerampfer-Salat	209
Sauerampfersalat mit Verlorenem Ei	210
Jakobsmuscheln mit Grünem-Apfel-Sauerampfer-Salat	210
Sauerampfergemüse	211
Sürambe (Sauerampfer)	212
Sauerampfer, Grundrezept und frikassiert	212
Grüner Schtschi I (aus Spinat und Sauerampfer)	212

Grüner Schtschi II (aus Sauerampfer und Brennesseln)	213
Grüner Schtschi III (aus Sauerampfer und Brennesseln)	214
Sauerampfer-Gemüse mit Spiegelei	214
Sauerampfer-Mousse mit Neuen Kartoffeln	215
Gierschgemüse mit Sauerampfer und Käsesouffle (doppelt)	215
Sauerampfer-Hollandaise	216
Sauerampfersoße 1	217
Sauerampfersoße 2	217
Sauerampfersauce 3	218
Leichte Sauerampfer Sosse	218
Sauerampferbittersauce	219
Fisch mit Sauerampfersauce	219
Barschfilet mit Sauerampfersauce	220
Geräucherte Forelle an Sauerampfersauce	220
Hecht im Currysud auf Sauerampfersosse	221
Lachssteaks in Sauerampfersosse 1	221
Lachs in Sauerampfersauce	222
Gebratene Lachsscheiben in Sauerampfersauce 3	223
Lachsschnitzel mit Sauerampfersauce 4	223
Gebratene Scholle auf Sauerampfer-Rahm	224
Zanderfilets an Orangen-Kerbel-Sauerampfer-Sauce	224
Zander und Lachs im Blätterteig mit Sauerampfer	225
Spargel mit Sauerampfer-Hollandaise und Seezungenfilets	226
Saibling an Sauerampfercreme	227
Saiblingkloesschen an Sauerampfersauce	228
Seeteufelmedaillons mit Sauerampfer an Safransauce	229
Steinbuttfilet auf Sauerampfersauce mit Spargelspitzen und kleinen Kartoffeln	230
Schellfisch in Sauerampfersauce	231
Wildlachs-Dillküchlein mit Sauerampfersoße	231
Dorade im Blätterteig mit Sauerampfersauce	231
Geflügelroulade auf Sauerampfersauce	233
Geflügelroulade auf Sauerampfersauce 2	233
Gefüllte Kaninchenkeule auf Sauerampfersosse	234
Pochiertes Kalbsfilet mit Sauerampfersauce	235
Pochierte Eier auf Sauerampfersauce 1	235
Pochierte Eier mit Sauerampfersauce 2	236
Überbackene Eier in Sauerampfer-Creme	237
Spargel im Blätterteigkissen mit Sauerampfersauce	237
Wirsingrahmsoße mit Sauerampfer	238
Gefüllte Zucchini mit Sauerampfersauce	239
Artischockenböden mit Sauerampfer	239
Krabbenbrot mit Sauerampfer Mayonnaise	240
Sauerampfer- Frischkäseaufstrich	240
Nudeln mit Sauerampfersauce	241
Sauerampfer-Rohnudeln in Möhrensauce	241
Gefüllte Seeteufelnudeln auf Sauerampfersosse	242
Sauerampferfülle für Fisch	243
Ravioli mit Lachsfüllung und Sauerampfer	243
Omelett mit Sauerampfer 1	244
Omelett mit frischem Sauerampfer	245
Krabbenomelette mit Sauerampfer	245

Sauerampfer-Polenta	246	
Sauerampferpesto	246	
Tagliatelle mit Sauerampfer-Pesto	247	
Sauerampfer-Gazpacho	247	
Lachs mit Kartoffel-Sauerampfer-Püree	248	
Lachsforelle mit Sauerampfer	249	
Hecht mit Sauerampfer	250	
Heilbutt mit Sauerampfer-Kürbishaube	251	
Hähnchenbrust mit Sauerampfer-Kartoffelpüree	251	
Perlhuhnsupreme mit Sauerampfer-Kartoffelpüree	252	
Lammfilets auf Möhren-Sauerampfer-Gemüse	252	
Lammlachs mit Haselnüssen, Aprikose und Portulaksalat mit Sauerampfer		253
Kotelett vom Correze Milchkalb, Sauerampfer gefüllt mit Remoulade	254	
Gespickter Kalbsbraten mit Sauerampferpüree	254	
Kaninchen-Sauerampfer-Topf	255	
Ragout vom Kürbis mit Sauerampfer	256	
Sauerampfer-Pfannkuchen	257	
Sahne-Sauerampfer-Tarte	257	
Crêpestorte mit Sauerampfer	258	
Maizopf mit Sauerampfer	259	
Sauerampfer-Cheddar-Torte	259	
Sauerampfer-Zitronen-Torte	260	
Sauerampfer nach Hamburger Kökschen-Art	261	
Gundermannsahne mit Erdbeeren und Sauerampferkonfekt (doppelt)		261
Sauerampfermousse mit Nektarinensalat	262	
Spice-Lassi mit Sauerampfer	263	
Sauerampfer-Flip	263	
Sauerampfer-Erdbeer-Milkshake	264	
Sauerampfersorbet	264	
Sauerampfereis	264	
Schafgarbe Rezepte:	266	
Rührei mit Schafgarbe	266	
Tortilla mit Schafgabe und Sabayon	267	
Schafgarben-Nelkenwurz-Brot	268	
Schlehe Rezepte:	269	
Pikante Schlehen	272	
Schlehen in Essig	272	
Schlehen - süss-sauer eingelegt	273	
Süß-Saure Schlehen	273	
Schlehen-Kompott	274	
Schlehensauce	274	
Schlehen-Chutney	274	
Schweinefilet mit Schlehen-Gin	275	
Creme Bavaoise mit Schlehenmark im Schokoladenkleid	275	
Schlehenmousse-Trüffel	276	
Vollkorn-Pfannkuchen mit Honigschlehen	277	
Schlehenmousse-Torte auf Buchweizenbiskuit	277	
Schlehen-Brombeer-Paste	278	
Schlehenmus mit Zwetschgen	279	
Schlehen-Birnen-Mousse	279	
Überbackene Birne mit Schlehengelee	279	

Schlehen-Apfelmus	280
Schlehen-Apfel-Konfitüre 1	280
Schlehen-Apfel-Marmelade 2	281
Gelee mit Schlehensaft	281
Schlehengelee	282
Schlehen-Quitten-Gelee	282
Schlehensorbet	282
Schlehen-Saft 1	283
Schlehensaft 2	283
Schlehen-Dicksaft	283
Schlehenpunsch	284
Schlehen - Sirup 1	285
Schlehensirup 2	285
Schlehenbalsam (Schlehen-Wein-Likör)	286
Schlehenelixier	286
Likör aus Hagebutten und Schlehen	286
Schlehen-Aufgesetzter	287
Schlehen-Likör 1	287
Schlehenlikör 2	288
Schlehenlikör 3	288
Schlehenlikör 4	288
Schlehenlikör 5	289
Schlehen-Likör 6	289
Schlehen-Likör	290
Schlehen-Gin	290
Allgemeines zum Schlehenwein	291
Schlehenwein 1	292
Schlehenwein 2	292
Schlüsselblume Rezepte:	297
Schlüsselblumencreme	297
Rosige Schlüsselblumeneiscreme	297
Verzuckerte Schlüsselblumen	298
Schlüsselblumensirup	298

Gänseblümchen Rezepte:

Gänseblümchensuppe 1

In dreiviertel Liter Fleisch- oder Gemüsebrühe ca. 100 g Gänseblümchen fein zerhackt kochen,

1 Essl. Mehl, 2 Essl. saure Sahne, zerlassene Butter, Salz und Pfeffer verrühren, Brühe damit binden und noch 5 Min. weiterkochen

Gänseblümchensuppe 2

Zutaten:

2 Handvoll Gänseblümchen

1 El. Sonnenblumenöl

1 l Hühnerbrühe

1 Scheib. Roggenbrot

1 El. Sonnenblumenöl

Gänseblümchen zum Garnieren

Zubereitung:

Gänseblümchen grob hacken. Öl erhitzen, Gänseblümchen kurz darin andünsten. Brühe angeießen und aufkochen.

Brot in Würfel schneiden. Öl erhitzen und Brotwürfel darin bräunen.

Suppe in Suppentassen füllen und mit Brotwürfeln und Gänseblümchen bestreut servieren.

Kartoffelsuppe mit Gänseblümchen

Zutaten für 4 Portionen

300 Gramm Kartoffeln mehligkochend

200 Milliliter Sahne

100 Gramm Butter zerlassen

Muskatnuss

200 Milliliter Kräftige Consomme; oder

Rinderfond a.d.Glas

Salz

Pfeffer

Gänseblümchen

die Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, achteln und in gut gesalzenem Wasser garen. Danach durch die Kartoffelpresse drücken und noch heiss mit der zerlassenen Butter und der Sahne glattrühren.

Mit frisch geriebener Muskatnuss und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Abschmecken, die Fleischbrühe darunterrühren und aufkochen lassen. Erst dann eventuell nachsalzen. Dann in Suppentassen füllen und die Blüten der Gänseblümchen darüberstreuen.

Pfirsichsuppe mit Gänseblümchen und Basilikum

Zutaten für 4 Portionen

8 Scheibe Basilikum

300 Milliliter Weisswein trocken

200 Milliliter Wasser

4 Vollreife Pfirsiche

150 Gramm Gelierzucker; (*)

Zum Dekorieren

12 Gänseblümchen

4 Scheibe Basilikum

die Zubereitung:

Die Basilikumblätter in Wein und Wasser etwa 15 Minuten ziehen lassen. Die Pfirsiche schälen, entsteinen und mit dem Gelierzucker zusammen pürieren. Nach und nach die Flüssigkeit - ohne Basilikum - darunterrühren. Kalt stellen.

Vor dem Servieren in gekühlte Tassen abfüllen und mit Gänseblümchen und Basilikumblätter dekorieren.

(*) Der Gelierzucker vierhindert, dass die Suppe braun wird.

Gänseblümchensalat mit Käse

Zutaten für 4 Portionen

1 Schüssel Gänseblümchen

100 Gramm Käse; z.B. Emmentaler

100 Gramm Schinken

2 Eier; hartgekocht, kleingehackt

2 Esslöffel Estragonessig

2 Esslöffel Olivenöl

Salz

Pfeffer; grob gemörsert

die Zubereitung:

Die Gänseblümchenrosetten mit dem Stecheisen ernten, waschen, zerpflücken. Olivenöl mit Estragonessig, Salz und im Mörser zerstoßenen Pfefferkörnern verrühren und unter die Gänseblümchen mischen.

Die kleingehackten Eier über den Salat streuen. Schinken und Käse in streichholzschmale Streifen schneiden und dekorativ auf dem Salat anrichten. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle bestreuen und im Kühlschrank 1 Stunde durchziehen lassen.

Gänseblümchen-Löwenzahnsalat mit Pinienkernen

Zutaten für 4 Personen:

60 g junge Löwenzahnblätter

(zum Entbittern 30 Min. in kaltes, leicht gesalzenes Wasser legen)

40 g junge Gänseblümchenblätter, gründlich geputzt

ein paar Gänseblümchenblüten zur Garnierung

40g Pinienkerne (in 1 EL Olivenöl angeröstet)

Für das Dressing:

1 TL Zitronensaft

2 EL Raps- oder Sonnenblumenöl

4 TL Joghurt oder Sauerrahm

4 Blätter Zitronenmelisse (fein geschnitten)

1 Prise Zucker

Meersalz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Für das Dressing alle Zutaten - bis auf das Öl - zu einer Sauce verrührt, bis das Salz aufgelöst ist. Dann erst das Öl unterschlagen.

Löwenzahn- und Gänseblümchenblätter auf 4 Teller verteilen, mit der Salatsauce beträufeln und mit Pinienkernen und Gänseblümchenblüten bestreuen.

Gänseblümchen-Löwenzahnsalat (Rezept von Brigitte Klemme)

die Zutaten:

Rosetten von Löwenzahnblättern

Gänseblümchenblätter Eisbergsalat

2 Eier gekocht

4 Esslöffel Brot gewürfelt

1 Knoblauchzehe

Butter

Marinade

2 Esslöffel Obstessig

5 Esslöffel Walnussöl

1 Teelöffel Meerrettich

Salz

Honig zum Abschmecken

die Zubereitung:

Brotwürfel in Butter mit Knoblauch rösten. Blättchen gut waschen und zupfen. Eier würfeln. Den Salat in Eisbergsalatblätter füllen mit Marinade beträufeln und mit Gänseblümchen bestreuen.

Tipp:

Frühlingsblüten wie Gänseblümchen und Löwenzahn oder die aromatischen Brennnesseln werden im Garten oder an geeigneten Stellen beim Spaziergang gesammelt. Darauf achten, dass sie nicht direkt am Strassenrand, an einem vielbegangenen Weg (Hunde!) oder an Parkplätzen gepflückt werden. Die Blüten sollten möglichst frisch verwendet werden. Sie halten sich aber durchaus zwei bis drei Tage in einer abgedeckten Schüssel im Kühlschrank. Die Blüten sollten nicht gewaschen werden, denn sie verlieren dadurch Aroma, schmackhaften Pollen und ihre Form.

Komplette Datei, siehe Datei mit Kennwort, auf Anfrage an mich,
wildkraeuter07@gmx.de