

komplette Datei, siehe Bärlauch-Rezepte 2 (mit Kennwort)

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

Bärlauch-Rezepte 2 (Info-Datei)

Bärlauch-Rezepte 2 (Info-Datei).....	- 1 -
Bärlauch-Spinat.....	- 2 -
Bärlauch-Brennessel-Spinat.....	- 2 -
Bärlauchauflauf.....	- 3 -
Bärlauchkartoffelsalat.....	- 3 -
Kartoffelsalat mit Bärlauch (Variation II).....	- 4 -
Schollenfilet auf Bärlauchkartoffelsalat.....	- 4 -
Zucchini-Bärlauchrohkost	- 5 -
Frühlingsalat mit Poulardenbrüstchen und Bärlauch	- 5 -
Spinatsalat mit Joghurt-Bärlauch-Dressing und Hähnchenbrust	- 6 -
Römischer Salat mit Bärlauch	- 6 -
Spargelsalat mit Bärlauch-Kresse-Vinaigrette (Goethe)	- 7 -
Blumenkohl mit Bärlauch	- 7 -
Blumenkohlsalat mit Bärlauch-Vinaigrette	- 8 -
Winter-Minestrone mit Bärlauch-Pistou	- 8 -
Bärlauch-Sandwiches mit Spargel und Roastbeef	- 9 -
Bärlauch-Butterbrot	- 10 -
Bärlauchbrot-(Baguette)	- 10 -
Crostini mit Bärlauchbutter	- 10 -
Morchel-Croûtons mit Bärlauch	- 11 -
Bärlauchbutter 1	- 11 -
Bärlauchbutter 2	- 12 -
Bärlauchbutter 3	- 12 -
Bärlauchbutter 4	- 12 -
Bärlauch Butter 5	- 13 -
Bärlauch - Kräuterbutter	- 13 -
Tomatenbutter mit Bärlauch	- 13 -
Bärlauchbutter auf Ciabatta	- 14 -
Bärlauchbrotaufstrich	- 14 -
Bärlauch-Schafskäseaufstrich	- 14 -
Bärlauch-Limburger	- 15 -
Frischkäse in Bärlauch und Löwenzahn	- 15 -
Bärlauchdipp	- 15 -
Bärlauchquark	- 16 -
Bärlauchpaste 1	- 16 -
Bärlauchpaste 2	- 16 -
Bärlauch-Pesto 1	- 17 -
Bärlauch Pesto 2	- 17 -
Bärlauch Pesto 3	- 18 -
Bärlauch Pesto 4	- 18 -
Bärlauch Pesto 5	- 19 -
Bärlauch Pesto 6	- 19 -
Bärlauch-Pesto 7	- 19 -

Bärlauch-Spinat

Portionen: 2 Portionen

Zutaten

2 groß. Bund Bärlauch
100 ml Rotwein
100 ml Roter Portwein
Zwiebel
2 Essl. Butter ungesalzen
1/2 Teel. Saucenbinder hell

Bärlauch unter fließend kaltem Wasser waschen, trocken schütteln und in 1 cm breite Streifen schneiden. ½ El Butter in einer Pfanne schmelzen. Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden und in der Butter hell glasig anschwitzen. Den Bärlauch zugeben und ca. 2 Minuten anbraten bis er zusammenfällt. Zwischenzeitlich Rotwein und Portwein in einer Pfanne bis auf 5 Esslöffel einkochen lassen. Die Pfanne mit dem Wein vom Herd nehmen und dann die restliche kalte Butter mit dem Saucenbinder einrühren. Den Bärlauch zugeben, noch mal sanft erhitzen und servieren.

Bärlauch-Brennnessel-Spinat

100 g Zwiebel, 50 g Butter, 50 g glattes Mehl, 1/2 l Milch, 100 g Bärlauch, 100 g Brennnesselblätter, Muskat, Kräutersatz, Pfeffer, 0,2 l Sauerrahm.

Feingehackte Zwiebel in Butter leicht anschwitzen, mit Mehl stauben und mit Milch aufgießen. Unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen aufkochen. Bärlauch- und Brennnesselblätter in leicht kochendem Wasser blanchieren und mit einem Mixer mit etwas Flüssigkeit pürieren. In die heiße Bechamelsauce einrühren, mit Muskat, Kräutersatz und Pfeffer würzen, kurz aufkochen. Vor dem Servieren mit Sauerrahm verfeinern.

Bärlauchauflauf

Zutaten:

600 Gramm Mehlig Kartoffeln

1/2 Kilo Spinat

2 Bund Bärlauch

100 Gramm Parmesan

4 Eier

Schlagrahm

Butter

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

Die Kartoffeln mit der Schale weich kochen und schälen. Noch heiß durch die Presse drücken.

Den Spinat und den Bärlauch waschen und tropfnass in einen großen Topf geben. Bei Mittelhitze zusammenfallen lassen. Gut ausdrücken.

Den Bärlauchspinat pürieren. Mit Salz und Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Eier mit 4 EL Schlagrahm verschlagen. Unter das Kartoffelpüree rühren.

Den Parmesan reiben. Drei Viertel davon mit dem Bärlauchspinat und dem Erdäpfelpüree gründlich vermischen. Herzhaft abschmecken.

Die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form füllen. Bei 175 Grad im vorgeheizten Rohr 20 Minuten backen. Den restlichen Parmesan darüberstreuen, einige Butterflocken daraufsetzen und weitere fünf bis zehn Minuten backen.

Anstelle von Bärlauch können Sie auch Petersilie verwenden. In diesem Fall sollten Sie allerdings den Spinat mit zwei bis drei zerdrückten Knoblauchzehen würzen.

Bärlauchkartoffelsalat

8 mittelgroße Kartoffeln waschen, in Salzwasser mit 1/2 Tl. Kümmel kochen, abgießen, pellen und in Scheiben schneiden.

40g durchwachsenen Speck fein gewürfelt goldbraun braten und in einem Sieb abtropfen lassen.

300 ml Die Gemüsebrühe mit 2 kleingewürfelten Schalotten aufkochen. 1 Esslöffel Olivenöl, 40 g Butter Butter und 3 Eßl. Champagneressig zugeben, 3 Minuten köcheln lassen und zu den Kartoffeln geben.

Mit Pfeffer abschmecken und ziehen lassen.

Drei Blätter Bärlauch waschen, in feine Streifen schneiden und unter den lauwarmen Kartoffelsalat geben.

Kartoffelsalat mit Bärlauch (Variation II)

1 kg Kartoffeln kochen, schälen und noch heiß in Scheiben schneiden. Aus 3 Eßl. Essig, 3 Eßl. Öl, 50 g in feine Streifen geschnittenen Bärlauch, Salz und Pfeffer eine Salatsauce herstellen und unter die warmen Kartoffelscheiben ziehen. So viel Hühnerbrühe (etwa 1/4 l) darüber gießen, bis der Salat saftig und kräftig im Aroma ist. Vor dem Servieren noch etwas ziehen lassen.

Schollenfilet auf Bärlauchkartoffelsalat

8 mittelgroße Kartoffeln
Salz, 1/2 TL Kümmel
40 g durchwachsener Speck
3 EL Olivenöl
300 ml Gemüsebrühe
2 Schalotten, kleingewürfelt
40 g Butter und Butter zum Braten
3 EL Champagneressig
Pfeffer aus der Mühle
1 Bund Bärlauch (etwa 150 g)
4 Schollenfilets
Mehl zum Wenden
1 EL Pflanzenöl

Kartoffeln waschen, in Salzwasser mit Kümmel kochen, abgießen, pellen und in Scheiben schneiden. Speck fein gewürfelt goldbraun braten, in einem Sieb abtropfen.

Gemüsebrühe mit Schalotten aufkochen, 1 EL Olivenöl, Butter und Champagneressig zugeben, drei Minuten köcheln, zu den Kartoffeln geben, abschmecken und ziehen lassen.

Drei Blätter Bärlauch waschen, in feine Streifen schneiden und unter den lauwarmen Kartoffelsalat geben. Schollenfilets mit Salz würzen, in Mehl wenden.

Bei schwacher Hitze in Butter und 1 EL Öl braten. Schollenfilets auf dem Bärlauch-Kartoffelsalat anrichten.

Restlichen Bärlauch auf dem Fisch verteilen