



Folge 2: Die Wildkräuter-Lady aus dem Bergische Land

Die Rezepte von Petra Burgmer

Alle Rezepte für 6 Personen

Aperitif: Wildkräuter-Smoothie



Zutaten:

2 Äpfel

2 Bananen

ca. zwei Hände voll Kräuter:

Brennnessel, Salat, Spitzwegerich, Taubnessel, Pfefferminze

zum Süßen z.B: Basilikumlikör

Zubereitung:

Äpfel schälen und entkernen, klein schneiden. Die Bananen schälen, klein schneiden kurz in den Mixer und zu Brei pürieren.

Anschließend die zerkleinerten Kräuter hinzufügen und alles nochmal gut durch mixen. Danach mit Basilikumlikör abschmecken.



Hauptgang: Potthucke mit Gemüse und Salat



Potthucke

Zutaten:

1,2 kg Kartoffeln roh
 300 g Kartoffeln gekocht
 Parmesankäse
 6 Eier
 Bohnenkraut, Thymian
 Muskatnuss

2 Zwiebeln
 Salz, Pfeffer
 Sahne 300 ml
 2 Äpfel

Zubereitung:

Die rohen Kartoffeln schälen und fein raspeln, die gekochten Kartoffeln fein zerstampfen. Die Masse mit 6 Eiern, süßer Sahne und den Gewürzen vermengen. Zwiebel und Apfel kleinschneiden, den Parmesankäse raspeln und alles zu der Masse geben. Anschließend alles gut durchmengen und in kleine Förmchen geben und bei 200 Grad ca. 30 bis 45 Minuten goldbraun backen.

Salat



Zutaten:

2 Bund Rucola
 2 kleine Radicchios
 8 EL Pinienkerne
 300-400g Gorgonzola
 600g Pflaumen
 12 EL Balsamico

6 EL Zucker
 Salz, Pfeffer
 10 EL Olivenöl

Zubereitung:

Pflaumen waschen, halbieren und Kerne entfernen. Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren lassen und mit Balsamico ablöschen. Pflaumen zufügen 5 min. dünsten. Pflaumen aus dem Sud nehmen. Sud mit Salz, Pfeffer und Olivenöl verrühren. Rucola und Radicchio putzen und waschen.



Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei niedrigen Temperaturen hellbraun rösten.
Gorgonzola in Stücke schneiden.
Alles auf Tellern anrichten.

Gefüllter Wirsing

Zutaten:

1 Wirsing (pro Person 2 Wirsingblätter)
6 mittelgroße Möhren
2 EL Walnüsse bzw. die Kerne
1 Vanillestange
Honig

Salz, Pfeffer
Ca. 100 ml Sahne
Kartoffelmehl

Zubereitung:

Möhren klein schneiden, weich kochen und dann zerstampfen, zerkleinerte Walnuskerne, Sahne und Vanillemark hinzufügen und alles pürieren, mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken - je nach Konsistenz ggf. etwas Kartoffelmehl hinzufügen, die Masse darf nicht zu flüssig sein.

Die Füllung dann in die blanchierten Wirsingblätter füllen. Falls die Wirsingblätter zu groß sind, werden sie einfach halbiert.

Kürbisscheiben mit Kirschtomaten und Lauchzwiebel

Zutaten:

1 Hokkaido-Kürbis
6 Lauchzwiebeln
12 Kirschtomaten
Pfeffer, Salz

Sojasoße
Sahne

Zubereitung:

Kürbis teilen und entkernen, dann in gleich große Spalten schneiden – pro Person zwei Spalten rechnen. Die Spalten in der Pfanne leicht anbraten, raus nehmen und im auf 150 Grad vorgeheizten Backofen weiter garen lassen bis sie weich sind (ca. 15 Min.). Die Kirschtomaten halbieren, die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden und in der Pfanne mit anbraten und auch raus nehmen, anschließend mit etwas Sojasoße und Sahne ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Servieren den Sud dann über die Kürbisscheiben geben.

Die Wirsingblätter mit Möhrenbändern haltbar machen, d.h. zusammen binden.

Ca. einen halben Liter Wasser mit 1 EL Gemüsebrühe verrühren und in eine Auflaufform füllen. Die Wirsingrouladen in die Gemüsebrühe legen, sodass sie halb mit der Flüssigkeit bedeckt sind. Form abdecken (Alufolie) und noch 20 Minuten im Backofen auf 200 Grad garen lassen.



Dessert: Eis mit Holunderspiegel und Zimtwaffeln



Eis

Zutaten:

4 Eigelb	100 ml Milch
100g Zucker	1 Prise Salz
2 Vanilleschoten	½ – 1 TL Kardamom, je nach Geschmack
300g Sahne	

Zubereitung:

Das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren, in der Zwischenzeit die Sahne mit der Milch erhitzen und die Vanilleschoten sowie nach Geschmack das Kardamomgewürz hinzugeben und leicht aufkochen.

Die Eigelbmasse in die aufgekochte Sahne hinein rühren und umrühren, so dass es cremig wird.

Danach muss die Masse abkühlen und nach dem Abkühlen in die Eismaschine – ca. für 1/2 Std. - je nach Grad der gewünschten Cremigkeit.

Holunderspiegel

Zutaten:

600-700 ml Holundersaft (am besten selbst gemacht)
1 Pkt. Vanillepudding
Honig

Zubereitung:

Holundersaft aufkochen lassen und mit Honig abschmecken, danach 1 Päckchen Vanillepudding unterrühren und kurz aufkochen lassen. Kalt stellen.

Zimtwaffeln

Zutaten:

125g Butter
1 EL Zucker
nach Belieben Zimt
4 Eigelb
250g Mehl
1/4l Milch

Zubereitung:

Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren. Abwechselnd Milch und Mehl hinzugeben. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Im Waffeleisen backen.

Holunderspiegel, Waffeln und Eis auf einem Teller schön anrichten.