

Frühlingserwachen



Bärlauch-Spezialitäten

Bärlauchcremesuppe (4 Portionen)

400 g Erdäpfel
1 schöne Zwiebel
200 ml Schlagobers
800 ml klare Rind- oder Gemüsesuppe
240 g Bärlauch (gibt herrlich giftig-grüne Farbe)
3 Esslöffel gutes Olivenöl
1 Esslöffel Butter (aus heimischer Landwirtschaft)
Salz & Pfeffer

Erdäpfel und Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Dabei heftig und intensiv Weinen und viele Taschentücher verbrauchen, denn so eine Zwiebel ist schon ein hinterhältiges Stück. Die geschnittenen Erdäpfel und die Zwiebelstücke in einem Topf mit Öl und Butter anschwitzen (das ist die Rache für die Heulattacken).

Wenn die Zwiebeln glasig sind mit der Suppe ablöschen. So lange vor sich hin köcheln lassen, bis die Erdäpfel weich sind. Schlagobers dazugeben und noch ein paar Minuten kochen lassen (5 Minuten genügen).

Mit einem Pürierstab oder Standmixer pürieren, dabei langsam die zuvor in Streifen geschnittenen Bärlauchblätter einmengen.

Die Bärlauchcremesuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und genießen.

Wer keine Erdäpfel mag, kann die Suppe auch ohne Kartoffeln machen, dann wird sie einfach ein wenig flüssiger, bleibt aber trotzdem genauso giftgrün 😊

Blätterteigecken mit Bärlauch-Feta-Füllung (4 Portionen)

1 Pkg. Dinkel-Blätterteig (zugegeben, ich bin bequem)

1 Ei (geschlagen, man kann auch verquirlt dazu sagen)

Für die Füllung:

Bärlauch

2 Esslöffel Olivenöl

125 g Feta

125 g Topfen

1 Teelöffel Zitronensaft

1 Esslöffel Sonnenblumenkerne (die ich mir aus dem Vogelfutter stehle)

1 wenig grobes Ischler-Meersalz (muss nicht aus dem Himalaya sein, auch bei uns gibt es perfektes Salz)

Pfeffer (am Schmackhaftesten frisch gerieben)

Backblech mit Backpapier belegen. Das Backrohr auf 190 °C vorheizen.

Bärlauch mit kaltem Wasser waschen, abtrocknen und in Streifen schneiden, danach Bärlauch mit Olivenöl fein pürieren.

Für die Füllung: Feta grob zerbröseln, mit dem Topfen vermischen. Danach die Bärlauch-Olivenöl-Mischung mit dem Feta-Topfen-Mix liebevoll vereinigen. Blätterteig in ca. 10 x 10 cm große Quadrate schneiden. Jeweils ein bisserl etwas von der Fülle in die Mitte klecksen, die Blätterteigkanten mit dem gequirlten Ei-Gatsch bestreichen und diagonal (in der Geometrie die Verbindungslinie zwischen nicht benachbarten Ecken in einem Polygon) zu Dreiecken zusammenklappen. Auf das Backblech legen und im bereits vorgeheizten Backrohr für 22 Minuten backen.

Ein Auge darauf haben, falls Ihr Backrohr schneller bäckt als meines, denn sonst verbrennen die Blätterteigecken.

Beim Anrichten kommen die Sonnenblumenkerne zum Einsatz. Falls noch ein wenig Bärlauch-Feta-Füllung oder sogar noch ein paar ganze Bärlauchblätter übrig sind (hätte ich zu Beginn erwähnen sollen), können auch diese als essbare Deko, Deko, Deko ihren Auftritt haben.

Bärlauch-Räucherlachs-Quiche (4 Portionen)

1 Pkg. Quicheteig (ich bin immer noch bequem)
130 g Schalotten (milde Variante der Zwiebel, die nicht zu Tränen rührt, klein gewürfelt)
3 Handvoll Bärlauch (10 Minuten gelassene Pflückzeit)
250 g Topfen
250 g Sauerrahm
3 Stk. Eier (von freilaufenden, äußerst glücklichen Hühnern)
250 g Räucherlachs
Salz & Pfeffer
Olivenöl

Ofen auf 190 °C vorheizen.

Quicheteig in die Form geben. Teigboden mit einer aggressiven Gabel mehrmals unblutig einstechen.

Gewürfelte Schalotten in einen Hauch Olivenöl dünsten (dürfen ruhig ein bisserl dunkler werden, gibt super Geschmack. Bitte aber nicht verbrennen).

Topfen, Sauerrahm und Eier glattrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Bärlauchblätter nur ein oder zwei Mal durchschneiden. Räucherlachs grob schneiden und das Ganze mit den Schalotten gut durchmischen und auf den Quicheteig (der sich ja bereits in der Form befindet) auftragen.

Etwa 30 bis 35 Minuten auf unterer bis mittlerer Schiene backen.

Nicht verbrennen! Sollte der Teig zu dunkel werden, einfach mit Alufolie abdecken, das mildert die Verbrennungserscheinungen!

Wer mag, kann auch noch Shrimps dazugeben, sollte aber bedenken, dass die Quecksilberbelastung in „Meeresfrüchten“ besonders hoch ist.

Vielleicht sollte ich den Lachs auch durch heimische Forelle ersetzen???

Bärlauchspätzle (4 Portionen)

300 g Mehl (griffig)

3 Eier

100 g Bärlauch (frisch gepflückt)

1 Teelöffel Salz

100 ml Wasser (brrrr, eiskalt)

250 ml Cremefine

200 g Schinken (möglichst einheimisches Produkt von freilaufenden Tieren, ... eh' schon wissen)

150 g Käse (gerieben)

Bärlauch waschen und sehr klein schneiden/hacken. Das Mehl in eine hohe Schüssel geben. Mittig im Mehl eine kleine Grube bilden und die Eier hineingeben (ohne Schale natürlich). Bärlauch, Salz und kaltes Wasser dazugeben und den Teigmix grob durchmischen.

Wichtig: Nicht zu gut verrühren, sonst werden die Spätzle hart und bekommen eine schiache graue anstatt schöne grüne Farbe (warum das so ist, weiß ich nicht, hat aber sicher etwas mit Chemie zu tun).

Die Teigmischung mit einem Spätzlehobel in siedend, aber nicht brodelnd heißes Salzwasser reiben. Das Ganze ca. 10 Minuten sieden bis die Spätzle obenauf schwimmen.

Abseihen und in eine feuerfeste Form geben.

Den Schinken in kleine Würfel schneiden, mit Cremefine und dem geriebenen Käse durchmischen und über die Spätzle gießen.

Im Rohr bei ca. 180 Grad (Heißluft) noch etwa 20 Minuten überbacken.

Zu den Bärlauchspätzle passt ganz hervorragend grüner Salat.

Bärlauchpesto

270 g Bärlauch (frisch, wie immer)
40 g Pinienkerne
30 g Parmesan (frisch gerieben)
270 ml Olivenöl
Salz & Pfeffer

Bärlauch waschen, trocknen und in grobe Stücke schneiden. Den Parmesan reiben und die Pinienkerne fein hacken.

In einem großen Mörser (oder mit Unterstützung des Stabmixers) nun Bärlauch, Pinienkerne und Parmesan gemeinsam zerstoßen.

Nach und nach das Öl einfließen lassen und so lange mörsern (mischen), bis eine schöne cremige Masse entsteht.

Das Bärlauchpesto mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einem dekorativen Schälchen servieren.

Für kurze Zeit (fragen Sie mich bitte nicht wie lange, denn normalerweise wird das Pesto bei uns keine 10 Tage alt) kann das Bärlauchpesto auch im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Bärlauch-Erdäpfel-Auflauf (6 Portionen)

500 g Erdäpfel (speckig)
1 Handvoll Bärlauch
2 Paprikaschoten
1 Lauchstange
2 Frühlingszwiebel
Butter zum Ausstreichen & Käse zum Bestreuen

Für die Lackierung, ähm nein, für den Überguss:

4 Eier
250 g Sauerrahm
200 ml Schlagobers
1 Teelöffel Senf
1 Prise Muskatnuss (frisch gerieben)
Salz & Pfeffer (wobei frisch geriebener Pfeffer die beste Wahl ist)

Erdäpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Bärlauchblätter kalt abwaschen, trocknen und in feine kleine Streifen schneiden. Die Paprikaschoten waschen, würfelig schneiden (Stielansatz, Kerne und Häutchen entfernen, eh' klar). Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und durchaus auch einen Teil des Grüns mitschneiden. Warum auch nicht!

Dann: Eier verquirlen, mit Sauerrahm, Obers und Senf super abrühren sowie mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Zeitgleich – weil ein bisschen Stress muss sein- wird die Auflaufform mit Butter ausgemalt (ausgestrichen). Erdäpfel und Gemüse abwechselnd in die Form klatschen und mit dem vorher zubereiteten Eiegatsch übergießen.

Käse grob reiben und über den Auflauf streuen.

Den Auflauf im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 60 Minuten backen (so eine Stunde kann ganz schön lang sein, wenn es bereits appetitlich duftet und der Hunger groß ist).

Sobald der Käse Farbe angenommen hat, den Auflauf mit Alufolie abdecken (sonst verbrennt der Käse womöglich zu schwarzen Briketts).

Mahlzeit!