

Kräuterrezepte unserer Kräuterpartner






| | |
|---|---|
| <p>Zutaten:</p> <ul style="list-style-type: none"> 2 Bund Basilikum 5 Blatt Gelatine 500ml Sahne Salz und Pfeffer 200g rote Cherrytomaten 200g gelbe Cherrytomaten 2 Schalotten 1 gehäufte EL Rohrzucker 100 ml Balsamico 80g Oliven (grüne und schwarze) entsteint | <p style="text-align: center;"><i>Basilikum-Panna-Cotta mit Tomaten-Oliven-Relish</i></p> <p>Den Basilikum gründlich waschen und trocken tupfen. Die Blätter abzupfen und grob schneiden. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Nun die Sahne kurz aufkochen und den grob geschnittenen Basilikum hinzugeben. Die Sahne-Mischung mit dem Stabmixer fein pürieren und anschließend die eingeweichte Gelatine ausdrücken und zur Sahne geben. Die Sahne-Mischung verrühren bis die Gelatine komplett aufgelöst ist und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf Eiswasser abkühlen bis sie beginnt leicht fest zu werden. Nun Portionsförmchen mit Öl auspinseln und die Masse darin verteilen. Im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen.</p> <p>Für die Tomaten-Relish die Schalotten fein Würfeln und die gewaschenen Tomaten und die Oliven halbieren. Nun in einer Pfanne den Rohrzucker leicht karamellisieren und mit dem Balsamico ablöschen. Die fein gewürfelten Schalotten hinzugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Tomaten und Oliven hinzugeben und kurz aufkochen. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.</p> <p>Zum Anrichten die Basilikum-Panna-Cotta auf Teller stürzen und die Tomaten-Relish darum verteilen.</p> <p style="text-align: right;">Manuel Schindler, Arabella Brauneck Hotel</p> |
| <p>Zutaten:</p> <ul style="list-style-type: none"> 80g Zucker 80g Butter 3 Eier 160g Mehl 1 TL Backpulver 50 g Eierlikör 45 ml Milch 10 g Basilikum 15g Zitronenmelisse | <p style="text-align: center;"><i>Kräuter-Guglhupf</i></p> <p>Zuerst Butter mit Zucker und 1 Prise Salz schaumig schlagen. Anschließend die Eier nach und nach hinzugeben. Nun das Mehl mit Backpulver mischen und zur Butter-Eiermasse geben. Den Eierlikör mit der Milch verrühren und langsam in die Masse geben. Zum Schluss die Kräuter waschen, trockentupfen und fein hacken. Anschließend zur vorbereiteten Masse geben und vorsichtig unterheben. Die Masse auf kleine Guglhupf-Formen verteilen und bei 160°C 20-25 Minuten im Ofen backen.</p> <p style="text-align: right;">Manuel Schindler, Arabella Brauneck Hotel</p> |





| | |
|--|--|
| <p>Zutaten:</p> <p>100ml Milch 1 EL frische Lavendelblüten 1 EL Mohnsamen 120g Zucker 2 Eigelb 2 EL Orangensaft 2 EL Cognac 200ml Sahne 2 Eiweiß</p> | <p><i>Lavendel-Mohn-Parfait</i></p> <p>Die Milch mit den Lavendelblüten aufkochen und 2Std. ziehen lassen. Anschließend die Mohnsamen zugeben und die Masse abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Eigelbe mit dem Zucker und dem Orangensaft schaumig schlagen. Anschließend die Lavendel-Mohn-Milch und den Cognac zugeben und auf Eiswasser kalt rühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Nun die Eiweiß ebenfalls steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Masse kurz in die Gefriertruhe stellen bis sie bisschen fester wird. Dann die Masse in die gewünschten Portionsförmchen abfüllen und in der Gefriertruhe durchfrieren. Zum Anrichten aus dem Portionsförmchen lösen und mit frischen Beeren servieren.</p>  <p style="text-align: right;">Manuel Schindler, Arabella Brauneck Hotel</p> |
| <p>Zutaten:</p> <p>500ml Buttermilch 500 ml Apfelsaft naturtrüb 1 El Honig 3 Stängel Pfefferminze, alternativ Zitronenmelisse</p> | <p><i>Vitaldrink</i></p> <p>Die Blätter der Pfefferminze abzupfen, zu den übrigen Zutaten in einen hohen Mixbecher geben und kühl servieren und mit einem Minzblatt dekorieren!</p> <p style="text-align: right;">Vitalhöfe im Tölzer Land, Rosmarie Waldhauser, Thalerhof</p> |
| <p>Zutaten:</p> <p>5 Hand voll Blätter der Knoblauchsrauke Knoblauchsrauke ½ Salatgurke 1 Becher Schmand 1 Becher Joghurt</p> | <p><i>Waldtsatsiki</i></p> <p>5 Hand voll Blätter der Knoblauchsrauke waschen, trocknen und fein hacken, eine halbe Salatgurke grob reiben. 1 Becher Schmand und 1 Becher Joghurt mit den gehackten Kräutern und der Gurke mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.</p>  <p style="text-align: right;">IG Isar-Loisach-Kräuterpädagogen</p> |
| <p>Zutaten:</p> <p>1 Handvoll gemischte Wildkräuter 250g weiche Butter</p> | <p><i>Wildkräuterbutter</i></p> <p>1 Handvoll gemischte Wildkräuter z.B. Knoblauchsrauke, Scharbockskraut, Brunnenkresse, Brennnessel oder Schafgarbenblätter waschen, trocknen und fein hacken. Mit 250g weicher Butter verrühren und mit Salz abschmecken. Wer möchte, kann die Butter noch mit Gänseblümchenblüten bestreuen. Schmeckt gut zu Gegrilltem.</p>  <p style="text-align: right;">IG Isar-Loisach-Kräuterpädagogen</p> |

| | |
|---|---|
| <p>Zutaten:</p> <p>Löwenzahnblüten 1 Liter Wasser 1 Zitrone 1kg Gelierzucker</p> | <p><i>Löwenzahnblüten Fruchtaufstrich</i></p> <p>1 Litermaß mit Löwenzahnblüten sammeln und den grünen Ansatz entfernen. Anschließend mit 1 Liter kochendem Wasser übergießen und über Nacht stehen lassen. Dann wird die Flüssigkeit durch ein Sieb gegossen (es sollte einen dreiviertel Liter Löwenzahnwasser ergeben) und mit dem Saft einer Zitrone und 1kg Gelierzucker (1:1) gemischt. Das Ganze 5 Minuten sprudelnd kochen und in kleine Schraubgläser füllen und sofort verschließen. Kurz auf den Kopf stellen.</p>  <p>IG Isar-Loisach-Kräuterpädagogen</p> |
| <p>Zutaten:</p> <p>500 g Kartoffeln Zwei Handvoll Löwenzahnblätter 1 Ei Kräutersalz 50g Mehl Öl zum Ausbraten</p> | <p><i>Grüne Kartoffelküchlein</i></p> <p>500 g Kartoffeln in der Schale kochen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Auskühlen lassen. Zwei Handvoll Löwenzahnblätter waschen, klein schneiden und mit den Kartoffeln, einem Ei, Kräutersalz und 50 g Mehl verkneten.</p> <p>Flache Küchlein formen und in heißem Öl auf beiden Seiten goldbraun backen. Dazu schmeckt frischer Salat.</p> <p>IG Isar-Loisach-Kräuterpädagogen</p> |
| <p>Zutaten:</p> <p>1 – 2 Kartoffeln pro Person 1 Zwiebel Öl 2 Handvoll Gierschblätter Gemüsebrühe Frischkäse süßer Paprika Salz, Pfeffer geriebener Gouda</p> | <p><i>Gierschkartoffeln</i></p> <p>Pro Person: 1 – 2 Kartoffeln Füllung: 1 Zwiebel, Öl, 2 Handvoll Gierschblätter, Gemüsebrühe, Frischkäse, süßer Paprika, Salz, Pfeffer, geriebener Gouda.</p> <p>Kartoffeln mit Schale im Salzwasser kochen, abgießen. Anschließend jede Kartoffel kreuzweise einritzen und etwas auseinander ziehen. Zwiebel und Knoblauch hacken und in Öl andünsten. Kleingehackte Gierschblätter dazu geben, mit Gemüsebrühe ablöschen und 10 Min. dünsten lassen. Vom Herd nehmen, mit Frischkäse und Gewürzen abschmecken. Die Gemüsemasse in die Kartoffeln füllen, das Ganze mit Käse bestreuen und in einer feuerfesten Auflaufform bei 180° im Ofen überbacken.</p>  <p>IG Isar-Loisach-Kräuterpädagogen</p> |

| | |
|---|--|
| <p>Zutaten:</p> <p>1 Zwiebel 250g Reis 800ml Gemüsebrühe Käse Salz, Pfeffer</p> | <p><i>Brennnesselrisotto</i></p> <p>Eine Zwiebel fein würfeln und in heißem Rapsöl glasig dünsten. 250 g Reis dazugeben und kurz mitdünsten. Mit rund 800 ml Gemüsebrühe ablöschen und einköcheln lassen. 250 g Brennnesseln hacken und ebenfalls in Rapsöl andünsten. Brennnesseln und einen würzigen, geriebenen Käse in das fertige Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.</p>  <p>IG Isar-Loisach-Kräuterpädagogen</p> |
| <p>Zutaten:</p> <p>10 Handvoll Brennnesseln Je 1 Handvoll Giersch, Bärlauch, Löwenzahn 1 Zwiebel 1 Knoblauchehe Butter Süße Sahne Salz, Pfeffer, Muskat</p> | <p><i>Frühlingsspinat</i></p> <p>10 Handvoll Brennnesseln, je 1 Handvoll Giersch, Bärlauch und Löwenzahnblätter waschen, in Salzwasser kurz blanchieren, abgießen und gut abtropfen lassen. Danach fein hacken. Eine Zwiebel und eine Knoblauchehe fein hacken und in Butter glasig dünsten. Die Wildkräuter dazugeben mit etwas süßer Sahne angießen und noch 5 min bei leichter Hitze köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.</p>  <p>IG Isar-Loisach-Kräuterpädagogen</p> |
| <p>Zutaten:</p> <p>100g Holunderblüten 2 Zitronen 200g Kandiszucker 1 l Doppelkorn</p> | <p><i>Holunderblüten Likör</i></p> <p>100g Holunderblüten werden mit den Scheiben von 2 unbehandelte Zitronen und 200g weißen Kandiszucker in ein Gefäß gegeben und mit 1 Liter Doppelkorn aufgegossen. 6 Wochen an einem warmen Ort stehen lassen. Immer wieder schütteln, damit sich der Zucker löst. Anschließend durch ein Sieb gießen und weitere 4 Wochen kühl lagern.</p>  <p>IG Isar-Loisach-Kräuterpädagogen</p> |

| | |
|---|---|
| <p>Zutaten:</p> <p>250 Magerquark 2 Eigelb 5 EL Holunderblütensirup 150ml Sahne Erdbeeren Holunderblüten</p> | <p><i>Holunderblütenquark</i></p> <p>250g Magerquark mit 2 frischen Eidottern und 5 EL Holunderblütensirup verrühren. 150 ml Sahne steif schlagen, unter den Quark heben und mit Erdbeeren oder anderen Früchten der Saison mischen. Mit frischen Holunderblüten bestreut servieren.</p> <p style="text-align: right;">IG Isar-Loisach-Kräuterpädagogen</p> |
| <p>Zutaten:</p> <p>2kg Hagebutten 750g Gelierzucker Vanilleschote</p> | <p><i>Hagebuttenfruchtaufstrich</i></p> <p>Hagebutten (ca. 2 kg) sammeln, waschen und von Stiel und Blütenansatz befreien. Die Früchte der Länge nach halbieren und die Kerne und Haare entfernen. Fruchtschalen in einen Topf geben und mit Wasser bedecken, über Nacht zugedeckt stehen lassen. Früchte weich kochen und die Masse anschließend durch ein Sieb streichen. Für 1 kg Fruchtmark 750g Gelierzucker mit dem Fruchtmark vermischen. Eine Vanilleschote auskratzen und das Vanillemark dazu geben. Das Ganze etwa 5 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe machen, in Schraubgläser füllen und sofort verschließen.</p>  <p style="text-align: right;">IG Isar-Loisach-Kräuterpädagogen</p> |
| <p>Zutaten:</p> <p>Hagebutten</p> | <p><i>Hagebuttentee</i></p> <p>Reife noch nicht zu weiche Hagebutten werden gesammelt. Die Früchte werden gewaschen und trocken gerieben. Im Backofen kann man sie bei ca. 40 - 50 Grad trocknen. Dabei wird ein Holzlöffel in die Backofentür geklemmt damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Danach die Früchte noch 24 Stunden bei Zimmertemperatur austrocknen lassen. Für den Tee kann man die Früchte Ganz lassen oder grob zerkleinern. 2 TL Hagebutten mit 1/4l Wasser in einem Topf zum Sieden bringen, 10 Minuten kochen lassen und den Tee abseihen.</p> <p style="text-align: right;">IG Isar-Loisach-Kräuterpädagogen</p> |

| | |
|---|---|
| <p>Zutaten:</p> <p>200g Kornelkirschen 1 Knoblauchzehe 1l Obstessig</p> | <p><i>Kornelkirschenessig</i></p> <p>200g Kornelkirschen waschen und klein schneiden. In eine weithalsige Flasche füllen. Eine Knoblauchzehe schälen und dazugeben. Mit 1l Obstessig aufgießen und verschließen. Etwa 2 Wochen stehen lassen und anschließend abseihen.</p> <p>Tipp: Die Kornelkirschen können auch sehr gut getrocknet und statt Rosinen zum Backen verwendet werden. Vor dem Trocknen empfiehlt es sich, die Steine zu entfernen.</p>  <p style="text-align: right;">IG Isar-Loisach-Kräuterpädagogen</p> |
| <p>Zutaten:</p> <p>2kg Schlehen 750g Zucker 1 TL Zimt</p> | <p><i>Schlehen-Sirup</i></p> <p>2 kg Schlehen waschen und in einem Topf mit Wasser vollständig bedecken. Das Ganze einmal aufkochen und über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag noch einmal aufkochen und durch ein Tuch filtern. Den Saft zusammen mit 750 g Zucker und 1 TL Zimt so lange kochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Den Sirup noch heiß in saubere Flaschen füllen und sofort verschließen. Schmeckt etwas herb. Er eignet sich gut zum Mischen mit Mineralwasser und Sekt oder man gibt ihn pur über Pudding und Eis.</p>  <p style="text-align: right;">IG Isar-Loisach-Kräuterpädagogen</p> |
| <p>Zutaten:</p> <p>1kg Schlehen Kandiszucker 1/l Rotwein</p> | <p><i>Schlehenlikör</i></p> <p>1 kg vollreife Schlehen mit 1,5 l Korn (38–42 %) in ein dicht verschließbares Ansatzgefäß geben und 5 – 6 Wochen an einem hellen, warmen Ort aufstellen, dabei einmal wöchentlich gut durchschütteln. Danach abfiltrieren und je nach Geschmack mit Kandiszucker süßen. Dabei für 2 l Liköransatz die gewünschte Zuckermenge in ¼ l Rotwein lösen. Nach dem Erkalten mit dem Likör mischen.</p> <p style="text-align: right;">IG Isar-Loisach-Kräuterpädagogen</p> |