



Zutaten
für 4 Personen:

French Dressing
200 g Mayonnaise
50 ml Weißweinessig
4 EL Bouillon
2 EL Schnittlauch, geschnitten
2 EL Petersilie, geschnitten
1 Knoblauchzehe, gepresst
Pfeffer
Salz

Blätterteigstangen
250 g Blätterteig
1 Eigelb
2 EL Sesam

Wildkräutersalat
100 g Friseesalat
50 g Feldsalat
50 g Rucola
30 g junge Spinatblätter
20 g Löwenzahn
10 Gänseblümchen
10 Veilchenblüten

WILDKRÄUTERSALAT mit Blätterteigstangen

Für das Dressing alle Zutaten miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Um die Säure etwas zu regulieren, könnt ihr mit wenig Zucker etwas abschmecken.

Für die Blätterteigstangen den Blätterteig mit Eigelb bestreichen und mit Sesam bestreuen. Den Blätterteig zügig verarbeiten, denn sobald er warm ist, wird dies schwierig. Den Teig mit einem Messer in Streifen schneiden. Diese verdrillen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und ca. 10–15 Minuten bei 200° C backen.

Für den Wildkräutersalat die Salate gründlich waschen und gut abtropfen lassen. Mit dem French Dressing marinieren und anrichten. Mit den Blüten garnieren und die knusprigen Blätterteig-Sesamstängel dazu servieren.



WEINTIPP

Welschriesling
Bio-Weingut Ettl,
Neusiedlersee

Erhältlich bei Bevanda

BLUMENKOHLCREMESUPPE mit geröstetem Blumenkohl

Zutaten
für 4 Personen:

80 g Zwiebel
2 Knoblauchzehen
400 g Blumenkohl
50 g Butter
100 ml Weißwein
750 ml Hühnersuppe
250 ml Sahne
1 TL Salz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Muskatnuss

Croûtons
4 Scheiben Toastbrot
1 TL Butter
1 Knoblauchzehe
1 Thymianzweig

Gerösteter Blumenkohl
3 Blumenkohlröschen
3 EL Sonnenblumenöl
1 Prise Salz

und außerdem
½ Granatapfel
40 ml Walnussöl
Petersilie oder bunte Kresse
zum Bestreuen

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Den Blumenkohl putzen und in Röschen teilen. Drei mittelgroße Blumenkohlröschen im Ganzen zum Rösten auf die Seite geben. Die Butter in einem hohen Kochtopf zergehen lassen. Die Zwiebel und den Knoblauch glasig (ohne Farbe) anschwitzen. Den Blumenkohl dazugeben und mit anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und den Weißwein einkochen lassen (reduzieren). Mit der Hühnersuppe aufgießen und das Gemüse bei geringer Hitze ca. 20 Minuten weich kochen. Die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren und durch ein feines Haarsieb passieren. Anschließend mit der Sahne aufgießen und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Das Toastbrot für die **Croûtons** in gleichmäßige Würfel schneiden. Im Backofen bei 180° C ca. 4–6 Minuten lang vorrösten. Den Bräunungsgrad dabei immer wieder beobachten. In einer erhitzten Pfanne die Butter mit der zerdrückten Knoblauchzehe und dem Thymian einmal aufschäumen lassen und die vorgerösteten Brotwürfel dazugeben. Etwas in der Pfanne nachrösten und in eine Schüssel geben.

Für den gerösteten Blumenkohl die drei mittelgroßen



Blumenkohlröschen in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, im Sonnenblumenöl goldbraun braten und mit Salz würzen. Die Suppe auf Teller verteilen, mit Blumenkohl, Croûtons, Granatapfelkernen und einem Schuss Walnussöl garnieren. Für ein zusätzliches Farbenspiel sorgen frische Kräuter wie Petersilie oder bunte Kresse.



WEINTIPP

Pinot Blanc, Middelberg
Le Domaine Boeckel, Elsass

Erhältlich bei Bevanda