**Heimische Kräuterküche** (Dorothée Waechter)

***Rezept Kräutersalz***

1 kg grobes Meersalz

5 EL Pfefferkörner schwarz

10 Knoblauchzehen

1 Bund Rosmarin

Alles mischen und 6 Wochen ziehen lassen. Anschließend Rosmarinnadeln von den Zweigen abstreifen und alles zusammen im Mixer zerkleinern. Ideal um Fleisch und Gemüse vor dem Grillen zu würzen. Gut als Universalwürzmischung in der Küche.

*(Mengenangaben jeweils für 4 Personen)*

***Wildkräutersalat mit einer Kräuterrolle***

**Salat**

Pro Person 20 g Wildkräuter und 30 g herkömmlicher Salat

1 EL Essig

1 TL Senf

3 EL gutes Olivenöl

Pfeffer, Salz, Apfeldicksaft

Salat waschen und abtropfen, dann putzen und große Blätter klein zupfen. Für die Salatsoße alles vermischen bis auf das Öl. Wenn es gut vermengt ist, langsam das Öl zufließen lassen, und weiter rühren bis alles ein gleichmäßig Emulsion ist. Mit dem Salat in einer Schüssel mischen und dann auf Tellern anrichten.

**Kräuterrolle**

200 g Mehl

2 Ei(er)

1/4 Liter Milch

Öl (z.B. Sonnenblumenöl)

1/2 Prise Salz

Zutaten verrühren und 15 Minuten ruhen lassen, dann Öl in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig möglichst dünne Pfannkuchen ausbacken und auskühlen lassen

400 g Frischkäse

200 g Schmand

Salz Pfeffer

Zitronensaft

1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe

Frische Kräuter

Frische Kräuter waschen und die Stiele entfernen, dann alle Blätter fein hacken und alles gut vermengen, so dass die Kräuter gleichmäßig verteilt sind.

Creme auf die ausgekühlten Pfannkuchen streichen und die Pfannkuchen fest aufrollen. In Alufolie wickeln und kühl stellen. Kurz vor dem Anrichten mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden und zum Salat legen.

***Champignons in Estragonsauce***

750 g kleine Champignons

2 Schalotten

2 Knoblauchzehen

200 ml Schlagsahne

0,5 Bund Estragon

1 El grobkörniger Dijon-Senf

1 El Zitronensaft

Pfeffer, Salz

Champignons putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Schalotten und Knoblauch pellen und fein würfeln. Restliche Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin farblos andünsten, Champignons dazugeben. Unter Rühren so lange dünsten, bis die austretende Flüssigkeit zur Hälfte eingekocht ist. Sahne dazugeben und 4-5 Minuten cremig einkochen lassen. Estragonblätter abzupfen und hacken. Estragon und Senf unter das Ragout rühren. Nicht mehr kochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen

***Grünesoße Frankfurter Art***

250 g Mayonnaise

250 g Joghurt

250g saure Sahne

1 Prise Salz und Pfeffer

2 El Zitronensaft

500g frische Kräuter für grüne Soße (Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch, ggf. auch Dill und Zitronenmelisse)

6 Eier hart gekochte

Joghurt, saure Sahne,Salz, Pfeffer und Zitronensaft gut verrühren. Die frischen Kräuter waschen und mit einem scharfen Wiegemesser sehr fein hacken. Die Kräuter mit der evt entstanden grünen Flüssigkeit einrühren. Die Eier schälen und viertel schneiden (wer mag, kann auch 2 Eier davon in kleine Würfel schneiden) Alles mit und in die Soße rühren. Ca 1 Stunde ziehen lassen. Dazu schmeckt am besten Pellkartoffeln.

800-1000 g Pellkartoffeln waschen und in Salzwasser weich kochen.

***Süße Minzvariationen***

***After Eight Mousse***

100 g After Eight

250 g Sahne

After Eigth mit 2 EL Sahne im Wasserbad schmelzen, restliche Sahne cremig aufschlagen. Zunächst nur 2 EL davon unter die Schokomasse rühren, restliche Sahne gleichmäßig unterheben. Mousse in 4 bis 6 Schälchen oder Gläser füllen, ca. 30 Minuten kaltstellen.

***Minzpesto***

30 g kandierter Ingwer

30 g Pfefferminze

40 g Cashewmus, (Naturkostladen)

Abgezupfte Minzblättchen (ca. 20 g) in einem Blitzhacker fein hacken, Ingwer zugeben und unterarbeiten. Cashewmus untermischen.

***Minz-Salat von frischen Früchten der Saison***

1 Apfel

1 Orange

1 Pink Grapefruit

1 Mango

Trauben

Erdbeeren

3 Stiele Pfefferminze und 3 EL Zucker mit 100 ml heißem Wasser übergießen, abkühlen lassen und dann über die Früchte gießen

Alles waschen, putzen und kleinschneiden.

Guten Appetit – bon appétit – enjoy your meal – eet smakelijk – buen provecko – samklig maltid - buon appetito - hyvää ruokahalua – smacznego – karibu chakula – dobrou chut´