

Leckere Kräuter-Rezepte aus dem Burggarten!



Rezeptsammlung zum Blankenberger Kräuterschmaus 2018



Leckere Kräuter-Rezepte aus dem Burggarten!



Leckere Kräuter-Rezepte aus dem Burggarten!



Einleitung

Seit 2010 veranstalten wir, der Freundeskreis Burggarten Blankenberg alle zwei Jahre eine Veranstaltung, die wir „Kräuterschmaus“ nennen.

Wir stellen ein mehrgängiges Menü aus leckeren Kräutervorbereitungen zusammen, das wir bei dieser Veranstaltung servieren. Ergänzt wird der kulinarische Genuss durch eingestreute Kurzvorträge zu den verwendeten Kräutern.

Im vorliegenden Bändchen sind die Rezepte unseres Menüs aus 2018 zusammengefasst.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!

Herausgegeben vom
Freundeskreis Burggarten Blankenberg
Susanne Heyd
Drosselweg 17
53773 Hennef

Herausgegeben im Mai 2018

Bildnachweise: Otto Wilhelm Thomé (S.1,4); Francisco Manuel Blanco (S.5,15); Jakob Sturm (S.6,8); Martin Cilenšek (S.9); Franz Eugen Köhler (S.10,13,14); Amédée Masclef (S.12)



Gin-Limonade mit Dill und Gurke

Sowohl die Bitterstoffe als auch der Alkohol aus der Spirituose wirken appetitanregend. Dill und Gurke machen den Drink lecker erfrischend.

Zutaten (für 4 bis 6 Gläser)

1 Salatgurke

1-2 EL Rohrzucker (abhängig von der Süße der verwendeten Limonade und dem persönlichen Geschmack)

200 ml Gin

1 Bund Dill

1-2 EL zerstoßene Eiswürfel pro Glas

400 ml Zitronenlimonade



Zubereitung

Die Gurke abbrausen, dünn schälen, längs halbieren und entkernen. Für die Garnitur die entsprechende Anzahl an Scheiben längs mit einem Sparschäler dünn abschälen und beiseitelegen. Die übrige Gurke quer in dünne Scheiben schneiden und in eine Karaffe füllen. Rohrzucker und Gin zufügen.

Den Dill abbrausen und trocken schütteln. Die Fähnchen von den Stielen zupfen und zum Gin geben. Alles gut umrühren und mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Vor dem Servieren die langen Gurkenscheiben auf vier Holzspieße stechen. Den Gin-Ansatz abseihen, in vier Gläser verteilen, die zerstoßenen Eiswürfel hinzugeben und mit Limonade auffüllen.

Zum Schluss die Gurkenspieße in die Gläser stecken.



Alkoholfreier Rosmarin-Trauben-Aperitif

Der Rosmarin in diesem Aperitif wirkt anregend auf den Kreislauf sowie den Verdauungsapparat.

Herzkranken sowie Schwangeren wird vom Genuss abgeraten.

Zutaten für ca 0,7l Getränk (6-8 Gläser)

2 EL Rosmarin-Nadeln, frisch

1 Beutel Fencheltee

250 ml Wasser

Saft einer halben Zitrone

500 ml Traubensaft, rot

Eiswürfel zum Servieren

Zubereitung

Rosmarin und Fenchel mit 250 ml kochendem Wasser aufbrühen. Nach dem Abkühlen den Zitronensaft hinzufügen, abseihen, in eine kleine Flasche füllen und in den Kühlschrank stellen.

Zum Servieren den gut gekühlten Kräuterauszug im Verhältnis 1:2 mit kaltem roten Traubensaft mischen. Nach Belieben mit Eiswürfeln anbieten.

Hinweis: Herzkranken sowie Schwangeren wird vom Genuss abgeraten.





Waldrand-Schnecken

Servieren Sie die Schnecken als Häppchen zum Aperitif oder nehmen Sie sie zum Picknick mit. Frisch gebacken schmecken sie am besten

Zutaten für ca. 12 Stück

1 Blätterteig, fertig aus dem Kühlregal
2 - 3 EL Oreganopaste
2 EL Paniermehl
etwas geriebener Käse, nach Belieben
1 ganzes Ei
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zutaten für die Oreganopaste

1 dicker Bund Oreganozweige
Oliven-, Raps- oder Sonnenblumenöl
Salz
Knoblauch, gehackt, nach Belieben



Zubereitung

Oreganopaste

Die Oreganoblätter von den Zweigen zupfen. Mit Öl, Salz und nach Belieben etwas Knoblauch in einem Blitzkacker zu einer eher festen Paste verarbeiten. In ein weites Glas mit Schraubdeckel füllen, glatt streichen und mit Öl bedecken.

Waldrandschnecken

Die Zutaten der Füllung gut miteinander vermischen und vorsichtig abschmecken, da die Paste bereits Salz enthält.

Den Teig auf der Arbeitsfläche auslegen und die Füllung gleichmäßig darauf verteilen. Den Teig von einer Längsseite her einrollen. Die zweite abschließende Längskante mit Wasser befeuchten und festdrücken. Dünne Rädchen abschneiden und nach Anweisung auf der Verpackung backen.



Apfel-Majoran-Butter

Lassen Sie diesen leckeren vegetarischen Brotaufstrich ein oder zwei Tage durchziehen, damit sich das Majoran-Aroma gut entwickeln kann.

Zutaten für 10 Personen

100 g Zwiebeln, halbiert

160 g Äpfel, in Stücken

100 g Butter, weich, in Stücken

1 TL Salz

½ TL Majoran (getrocknet) oder 2-3 TL Majoran (frisch)

Zubereitung

Zwiebel und Äpfel in einem Mixer zerkleinern und anschließend dünsten. Butter, Salz und Majoran zugeben, alles gut verrühren, anschließend im Kühlschrank fest werden lassen.

Estragon-Gremolata

Die Gremolata schmeckt nicht nur als Aufstrich auf Brot, sondern auch über Lachsfilets geträufelt, die anschließend 20 Minuten im Backofen (180° C) gegart werden.

Zutaten für 4 Personen

1 Bund Estragon

2 Knoblauchzehen

2 EL Kapern

4 EL Olivenöl

1 EL fein abgeriebene Zitronenschale

Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Estragonblätter abzupfen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und zusammen mit den Kapern ebenfalls fein hacken. Mit dem Olivenöl und der Zitronenschale mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Im Blitzhacker zubereitet wird die Gremolata-Masse einheitlicher und feiner, aber auch Geschmacksintensiver



Spargelsalat mit Sauerampfer und Pimpinelle

Sie können diesen Salat sowohl mit weißem als auch mit grünem Spargel zubereiten. Bei der Verwendung von weißem Spargel empfiehlt es sich, die Soße etwas milder abzuschmecken.

Zutaten für eine Vorspeise für 4 Personen

4 Eier

500 g Spargel

10 g Butter, 1 Msp. Salz, 1 TL Zucker

150 ml Sahnejoghurt/Saure Sahne

2-3 EL Weißwein- oder Kräuteressig

Kräutersalz, Pfeffer aus der Mühle

Soja-Soße nach Geschmack

etwas Süße nach Geschmack (Honig, Agavendicksaft, Apfelsüße)

2-3 EL neutrales Pflanzenöl

1 Bund Schnittlauch

1 Bund Pimpinelle

1 großzügige Handvoll Sauerampfer-Blätter

Zubereitung

Eier hart kochen. Spargel waschen, nach Bedarf schälen und in gabelgerechte Stücke schneiden. 300 ml Wasser mit Butter, Salz und Zucker aufkochen, Spargel darin bissfest kochen und gut abtropfen lassen.

Für die Soße Joghurt/Sahne mit Essig, Gewürzen und Öl verrühren. Die Kräuter bei Bedarf waschen, fein hacken und in die Soße mischen.

Eier pellen, in kleine Stücke schneiden und zusammen mit den abgetropften Spargelstücken vorsichtig unter die Soße heben.



Sie können den Salat sofort servieren oder auch einige Stunden durchziehen lassen.



Brennnesselsuppe

Zutaten für 4 Portionen

5 g getrocknete Steinpilze
1 l Gemüsebrühe (Fertigprodukt)
4-6 Handvoll Brennnesselblätter, ohne
Stängel, grob gehackt
20 g Butter
1 Zwiebel
1 Kartoffel
1 Stück Sellerie (ca. 100 g)
2 Knoblauchzehen
20 g Butter
50 - 100 ml süße Sahne (nach Geschmack)



Zubereitung

Die Steinpilze einige Stunden in kaltem Wasser einweichen. Dieses Einweichwasser später als Grundlage zur Zubereitung der Gemüsebrühe verwenden.

Brennnessel waschen, verlesen und ohne Stängel grob hacken. Ein Stückchen Butter in einem entsprechend großen Topf schmelzen lassen und die gehackten Kräuter zufügen. Bei niedriger Hitze zusammenfallen lassen.

In kleine Würfel geschnittene Zwiebeln, Kartoffeln, Sellerie und Knoblauch in der zweiten Portion Butter anrösten. Dabei etwas Farbe annehmen lassen.

Mit Gemüsebrühe aufgießen, eingeweichte Steinpilze hinzufügen und 10 bis 15 Minuten köcheln lassen. Erst jetzt die separat angedünsteten Brennnesselblätter beifügen und einige Minuten mitköcheln lassen.

Zum Schluss alles pürieren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und etwas Sahne unterziehen.

Nach Belieben mit essbaren Blüten oder geröstete Brennnesselsamen dekorieren.



Thymian-Parmesan-Lollies

Die Parmesan-Lollies sind lecker als Beigabe zu Suppen, zur Vorspeise oder einfach so als kleiner Käsesnack. Der Thymian kann nach persönlicher Vorliebe auch durch andere Kräuter ersetzt werden.

Zutaten

Parmesan

Thymian, frisch gezupft und etwas gehackt

Zubereitung

Backofen auf 200° C vorheizen, den feingeriebenen Parmesan auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech in Kreisen (Lolly-Größe) verteilen. Abgezupfte Thymianblättchen darüber streuen. Auf jeden Kreis einen Holzzahnstocher als Stiel legen.

Im Backofen den Parmesan schmelzen und leicht bräunen lassen. Beim Abkühlen werden die Lollies fest.





Gemüsesalat und gefüllte Eier mit mediterranen Kräutern

Zutaten für eine leichte Hauptspeise von 4 Personen

2 rote Paprika
2-3 Lauchzwiebeln
2-3 Möhren
1 Knoblauchzehe
je zwei Zweige Thymian und Rosmarin
Öl zum Braten

2 EL Rotweinessig
3 EL Distelöl
1 Prise Zucker
Salz und Pfeffer

8 Eier, hart gekocht
3-4 EL Creme fraiche
Salz, Pfeffer, etwas Currypulver und edelsüßes Paprikapulver
1 Bund Schnittlauch
1 kleiner Bund Thymian

Zubereitung

Für den Salat das Gemüse waschen und kleinschneiden. Knoblauch fein hacken. Beides zusammen mit den Kräutern etwa 10 Minuten in etwas Öl anbraten, Thymian und Rosmarin anschließend wieder entfernen.

Die Zutaten für die Vinaigrette verrühren und unter das noch warme Gemüse mischen. Abkühlen lassen.

Die hartgekochten Eier pellen und der Länge nach halbieren. Das Eigelb durch ein feines Sieb streichen und mit der Creme fraiche verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Curry und Paprika abschmecken.

Schnittlauch fein schneiden, Thymianblättchen von den Ästen zupfen und fein hacken. Beides unter die Eigelbmasse mischen. Mit Hilfe eines Spritzbeutels oder zwei Teelöffeln in die Eihälften füllen.

Zum Servieren den durchgezogenen Salat auf Tellern verteilen, darauf die Eihälften anrichten. Bieten Sie dazu etwas Baguette an.

Handkäse mit Bärlauch-Musik

Bei der klassischen Variante aus der hessischen Küche besteht die „Musik“ aus einer kräftigen Vinaigrette mit reichlich frischer Zwiebel. Hier wird die Zwiebel durch Bärlauch ersetzt.



Zutaten für 1-2 Portionen

200 g Handkäse
1 Bund Bärlauch
3 - 4 EL Weißwein- oder Kräuternessig
Salz, Pfeffer, Soja-Soße
1 TL Apfel- oder Birnendicksaft oder flüssiger Honig, nach Geschmack
3 - 4 EL neutrales Öl
etwa 50 ml Wasser

Zubereitung

Handkäse in kleine Happen schneiden. Bärlauch fein hacken bzw. schneiden. Beides zusammen in eine passende Schale schichten.

Aus den restlichen Zutaten eine kräftige Vinaigrette zubereiten und über Käse und Kräuter verteilen. 12 – 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Weißer Schokocrème mit Minze

Bei diesem leichten, erfrischenden Dessert bestimmen Menge und Sorte der verwendeten Minze die Intensität und den Geschmack. Die Crème schmeckt auch mit dunkler Schokolade.

Zutaten für 6 – 8 Personen

4 - 8 Stängel Minze
200 g Sahne
150 g weiße Schokolade
500 g Magerquark

Zubereitung

Minze waschen, trocken schütteln, nicht zu grob hacken und zusammen mit der Sahne einmal aufkochen. Anschließend noch 1 bis 2 Stunden ziehen lassen, dann abseihen.

Die Schokolade grob hacken und in der Minz-Sahne unter ständigem Rühren bei milder Hitze schmelzen lassen (Wasserbad). Etwas abkühlen lassen, dann den Quark zugeben und alles cremig rühren.

Das Dessert sollte vor dem Servieren mindestens eine Stunde kalt stehen.

Servieren Sie dazu eine Erdbeersoße aus pürierten Früchten.



Apfel-Thymian-Sirup

Zutaten für ca. 800 ml

1 unbehandelte Zitrone

ca. 600g säuerliche Äpfel

2-3 Zweige Thymian, nach Geschmack auch mehr

500g Sirupzucker



Zubereitung

Die Zitrone heiß abbrausen, trocknen und die Schale mit einem Sparschäler dünn abziehen. Die Äpfel waschen und grob würfeln. Thymian abbrausen und trocken schütteln.

Die Apfelwürfel mit Thymian und 300 bis 400 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und 8-10 Minuten ohne Deckel auf mittlerer Stufe köcheln lassen. Abkühlen lassen.

Anschließend die ausgekühlte Apfelmasse mit dem Sirupzucker verrühren, sodass sich der Zucker löst. Über Nacht abgedeckt bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Am nächsten Tag die Mischung durch ein Safttuch oder feines Sieb abseihen. Den Sirup nochmal aufkochen und noch heiß in sterilisierte Flaschen füllen, gut verschließen und kühl lagern.

Zum Servieren nach Geschmack mit kaltem Mineralwasser oder stillem Wasser auffüllen.



Rosmarin-Zitronen-Limonade

Zutaten für ca. 1400 ml

1 unbehandelte Zitrone
2-3 Zweige Rosmarin
1400 ml Wasser
2-3 EL Zucker

Zubereitung

Die Zitrone heiß abwaschen und die Schale dünn abschälen. Die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen bzw. Zweige so zerschneiden, dass sie gut in eine entsprechend große Kanne passen.

Rosmarin und Zitronenschale mit 1400 ml kochendem Wasser überbrühen und 8 bis 10 Minuten ziehen lassen.

Nach dem Abkühlen mit dem Zitronensaft und dem Zucker abschmecken. Gut gekühlt servieren.

Die fertige Limonade sollte im Kühlschrank aufbewahrt werden und innerhalb von 2 - 3 Tagen verbraucht werden.

Hinweis: Herzkranken sowie Schwangeren wird vom Genuss abgeraten.



Leckere Kräuter-Rezepte aus dem Burggarten!



Die Burg

Die Burganlage Blankenberg stammt aus dem 12. Jahrhundert. Sie liegt auf einem Felsporn über dem Siegtal zwischen Hennef und Eitorf. Besuchern steht sie von April bis September täglich außer montags offen.

Der Garten

2006 entstanden die ersten Beete des heutigen Burggartens. Der Garten liegt auf der ehemaligen Bastionsfläche von Burg Blankenberg, umfasst ca. 700 m² und beherbergt eine Sammlung von 210 Arten und Sorten, die als Küchen- oder Heilkraut oder als Färbe-, Amulett- oder Zauberpflanze von Bedeutung sind bzw. waren.

Der Garten kann während der Öffnungszeiten der Burganlage besucht werden.

Der Verein

Der Freundeskreis Burggarten Blankenberg hat sich 2008 gegründet und ist seitdem für die Pflege und die stetige Weiterentwicklung des Gartens verantwortlich.

Er vermittelt kräuterkundliches Wissen und wirbt für eine naturnahe, artenreiche und insektenfreundliche Gartengestaltung.