

Zutaten für 6 Personen

300g frischer Bärlauch oder Pesto
300g frischer Blattspinat
3 Schalotten fein gewürfelt
4 Kartoffel grob gewürfelt
Salz und grober Pfeffer
1 Tl gestoßener Koriander und Muskat
Olivenöl zum andünsten
1 Ltr Gemüsefond
¼ Ltr Weißwein
¼ Ltr Sahne

250 ml Vollmilch zum aufschäumen und Muskat zum bestreuen
Die Schalotten in Olivenöl andünsten, etwas Farbe bekommen lassen. Mit Salz, Koriander, Muskat und Pfeffer würzen, mit Weißwein ablöschen und Kartoffeln zugeben. Mit dem Fond ablöschen. 15 Minuten köcheln lassen. Dann Spinat, Bärlauch und Sahne dazugeben. Weiter köcheln lassen. Mit dem Pürierstab aufmixen, abschmecken und servieren.

Pikantes Waffelbrot:

1000g Weizenmehl 550
750 ml lauwarmes Wasser
4 El Olivenöl
1 Würfel Hefe
3 El Honig
2 Tl Salz
4 Tl Brotgewürz (Piment, Koriander, Zimt, Nelken, Kreuzkümmel)
1 Tl Knoblauch getrocknet

Aus den Zutaten einen glatten Teig rühren. Im Backofen bei 36-40 °C, abgedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen. Den Teig in Knödel große Portionen teilen, mit einem Nudelholz flach ausrollen (in etwa zur Größe des Waffeleisens) 15 Minuten ruhen lassen. Waffeleisen anheizen. Vorsorglich Olivenöl und Backpinsel bereit stellen. Die Teigplatten ca 2-3 Minuten im Waffeleisen backen. Die Scheiben sollten knusprig braun werden. Das Waffelbrot abkühlen lassen und mit feinem Salz bestreuen.

Tempura vom grünen Spargel:

Pro Person, 3 Stangen Spargel, blanchiert

Teig:

150g Speisestärke

50 g Mehl

Weißwein, Salz, Zucker, Muskat und Pfeffer

1 Tl Backpulver

Öl zum ausbacken und Küchenkrepp zum abtropfen.

Öl erhitzen, den Spargel durch den Teig ziehen und in dem heißen Öl knusprig goldbraun braten, mit Salz bestreuen und auf dem Krepp abtropfen lassen