

„Schmeck den Süden. Baden-Württemberg“-Gastronom: Wildkräuter-Gasthof Linde



„Schmeck den Süden. Baden-Württemberg“- Gastronomen – 25. Jubiläum

Wir haben ein ganz besonderes Jahr! Die „Schmeck den Süden. Baden-Württemberg“- Gastronomen feiern ihr 25-jähriges Jubiläum und wir stellen euch einige der über 320 Gastronomen vor.

Heute präsentieren wir euch den Wildkräuter-Gasthof Linde in Löffingen.



Wildkräuter-Gasthof Linde

Wir haben Herrn Michel Meßmer vom Wildkräuter-Gasthof Linde gebeten, etwas über sein Restaurant zu erzählen:

"Eine unserer Spezialitäten ist die Zubereitung und das Angebot von kreativen und hausgemachten vegetarischen Gerichten. Das Fleisch wird zur Beilage. Unsere selbstgepflückten Wildkräuter spielen in unserer, auf regional und saisonal ausgerichteten Küche eine Hauptrolle. Aber auch Fleischliebhaber kommen bei uns nicht zu kurz. So bieten wir fast das ganze Jahr über Wild aus heimischer Jagd in allen erdenklichen Variationen an".

Mehr Informationen über den Gasthof gibt es [hier](#).

Außerdem gibt es noch ein tolles Video auf YouTube, das ihr [hier](#) anschauen könnt.

Bei Michael Meßmer stehen somit ganzjährig Produkte aus der Region in Kombination mit Wildkräutern auf der

Speisekarte. Er ist NaturparkWirt mit Leidenschaft und zeigt uns heute einen **Wildkräutersalat mit Ziegenkäse**, sooo lecker...



Zutaten

Für 4 Personen:

Wildkräuter (je nach Verfügbarkeit und Vorliebe, insgesamt 4 Hände voll):

- Bärlauch
- Löwenzahn
- Giersch
- Sauerampferbehaartes Schaumkraut
- Knoblauchsrauke
- Schafgarbe
- Weinbergslauch
- Huflattich
- Veilchenblüten
- Gänseblümchen
- Brennnesselspitzen
- Wilder-Thymian

Salat:

- Blattsalate (nach Wahl, insgesamt 4 Hände voll)

Extra:

- 8 Scheiben Ziegenfrischkäse
- etwas braunen Rohrzucker

Für das Dressing:

- 2 EL weißer Balsamico
- 6 EL Olivenöl

- 1 EL Ednussöl
- 1 EL Wasser
- 1 TL Senf
- 3 EL Honig
- 1 TL Rohrzucker
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Wildkräuter vorsichtig unter fließendem Wasser waschen.

Die Brennnessel-Blätter ebenfalls waschen und in ein großes Küchentuch legen und in der Mitte falten. Nun vorsichtig die Blätter durchkneten. Dadurch werden die Brennhaare zerstört und die Brennnessel-Blätter können nicht mehr stechen.

Die Wildkräuter anschließend in mundgerechte Stücke schneiden und in eine große Salatschüssel füllen. Den Blattsalat ebenfalls gründlich waschen. Gut abtropfen lassen (Tuch oder Schleuder). Nun den Salat zu den Wildkräutern geben.

Alle Zutaten für das Dressing in eine separate kleine Schüssel geben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kurz vor dem Servieren das Dressing über dem Salat verteilen und gut durchmischen. Danach auf Teller anrichten.

Den Ziegenkäse mit Rohrzucker bestreuen. Anschließend den Zucker mit einem Brenner karamelisieren. Den Ziegenkäse zum Salat geben.

Tipps von Herrn Meßmer, Wildkräuter-Gasthof Linde:

Sammele Wildkräuter nicht an befahrenen Straßen oder Hundelaufzonen. Hier können Abgase, Keime und andere Schadstoffe die Kräuter verunreinigen.

Verwende bevorzugt die oberen, kleinen Blätter der Brennnessel. Diese sind jünger und schmecken nicht so bitter wie die älteren Blätter am unteren Teil der Pflanze.