

Wildkräutersalat mit karamellisiertem Ziegenkäse vom Wildkräuter-Gasthof Linde



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
- Brennesselspitzen
- 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.