

Bunte Rezept- und Ideensammlung rund um Garten und Balkon

Ildefonso vom Biosaibling mit wildem, grünem Spargel und Avocado.

Zwei Bund jungen, wilden Spargel kurz in Salzzuckerwasser blanchieren und mit Eis abschrecken. Aus den reifen Avocados mit einem Löffel kleine Stücke ausstechen. Rohe Biosaiblingfilets kurz anfrosten und in hauchdünne Streifen schneiden. Mit der Avocado beginnend, abwechselnd die Zutaten zu einem Turm schichten und mit Fleurs de Sel, groben Pfeffer, Limettensaft und allerbestem Olivenöl extra vergine marinieren. Mit Gartenkresse und Kapuzinerblüten dekorieren.

Dazu hausgemachte Tomatencrostini servieren.

Crostini frisch aus der Pfanne

Rosmarinbaguette in fingerdicke Scheiben schneiden, in einer Pfanne mit Rosmarin, Fleur de Sel und Olivenöl knusprig braten und noch warm mit Oliventapenade und Basilikumpesto bestreichen.

Carpaccio vom Wildfangbranzino und Wildkräutersalat

Rohen Wildfangbranzino kurz anfrosten und sehr dünn filetieren. Fächerförmig auflegen und mit Limettensaft, Meersalz, Pfeffer und Trüffelsalz würzen. Daikonkresse und rosa Grapefruit, kleinwürfelig geschnitten, darüberstreuen.

Kräutermix marinieren, mittig auf das Carpaccio geben und mit essbaren Blüten bestreuen.

Garnelen mit Zucchini, Minze und rotem Chili

Junge feste Zucchini länglich in sehr dünne Scheiben schneiden. In der Pfanne kurz und scharf auf beiden Seiten goldbraun anbraten. Auf einem großen Teller verteilen und mit einer fein gehackten, roten Chilischote und etwas jungen, gehackten Knoblauch bestreuen. Mit Fleurs de Sel (Meersalz) und groben, schwarzen Pfeffer würzen. Abschließend eine Handvoll frische Minze über die Zucchini streuen und Olivenöl extra vergine und etwas frischen Zitronensaft über den Salat träufeln.

Die Garnelen in Olivenölbuttermischung kurz scharf anbraten, mit Meersalz und frischer Petersilie würzen und mit einem Schuß trockenem Weißwein ablöschen und über den Zucchini verteilen.



Gegrillte Tomate mit Rosmarin und getoastetes Ciabatta für 6 Personen

6 gelbe Eiertomaten
6 rote Rispentomaten
kaltgepresstes Olivenöl bester Qualität
grober Pfeffer
Meersalz
frischer Rosmarin
ungeschälte Knoblauchzehe
alter Balsamicoessig
feingehackte Chilischoten, beliebige Schärfe

Grillpfanne heiß werden lassen und Öl, halbe Tomaten mit der Fruchtfleischseite voran hineingeben. Kräuter und Knoblauch dazu, anbräunen, wenden; Salz, Pfeffer und Chili dazu. Hitze reduzieren und etwas schmoren lassen. Mit Balsamico ablöschen und mit frischen Kräutern (Basilikum, Thymian, ...) nach Lust und Laune dekorieren.

Ciabatta in ca. 2cm starke Scheiben schneiden und beidseitig in Olivenöl und frischem Rosmarin anrösten. Lauwarm servieren.

Ausreichend Wasser, mal anders

In Karaffen, je nach Saison und Gusto, Wasser mit frischen Gurkenscheiben, Gänseblümchen, bunten Tulpenblättern, Löwenzahn, Kapuzinerkresse, Limettenscheiben, Biozitronenspalten, Melisse, Minze, Eis, ... mischen. Das erfrischt jeden.

Der kleine Kräutergarten als Tafel- oder Buffetdekoration

Verschiedene Gartenkräuter im Topf oder im Korb, wie z.B. Lavendel, Estragon, rotes Staudenbasilikum, Thymian, Orangenminze, Salbei, Rosmarin, ...

Hausgemachtes Tomatenpesto

Getrocknete Tomaten, Parmesan, Fleur de Sel, Olivenöl und Basilikum zu einem feinen Pesto verarbeiten.

