

Frisch gekocht
Montag, 11. April 2016



Rezept von Jacqueline Pfeiffer

Jacquelines knuspriger Printemps mit Morchel-Lavendel-Essig

40 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

4 Frühlingsrollenblätter, 1 Eiweiß, 100 ml heller Geflügelfond, 15 g getrocknete Morcheln, 1 EL Lavendel-Balsamico-Essig, 6 verschiedene Sorten Wildkräuter (z.B. Spitzwegerich, Vogelmiere, Giersch, etc), 4 Blätter Lavendel, Fleur de Sel, Pfeffer, 4 Radieschen, 4 Stück Mini-Mais, 3 Mini-Zucchini, 4 Stangen grüner Spargel, 60 g Frühlingskraut, 3 Stück Saubohnen, 30 g Austernpilze, Butterschmalz zum Backen.

Zubereitung

Den Geflügelfond aufkochen, die getrockneten Morcheln einlegen und zugedeckt 2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen. Anschließend abseihen, mit dem Lavendel-Balsamico verrühren und mit Salz abschmecken. Vier eingeweichte Morcheln in feine Ringe schneiden.

Den Lavendel in feine Streifen schneiden. Die Saubohnen aus der Hülse brechen, in Wasser überkochen (blanchieren), dann kalt abschrecken und schälen.

Das Frühlingskraut in feine Streifen schneiden. Die Radieschen putzen und halbieren.

Die Zucchini blanchieren, kalt abschrecken und 1 cm-Stücke schneiden.

Von den Spargelstangen die hervorstehenden Blätter abzupfen, die unteren 5 cm der Stangen abschneiden. Blanchieren, kalt abschrecken und in 1 cm Stücke schneiden.

Den Mini-Mais längs halbieren.

Die Wildkräuter putzen und zupfen.

Die Austernpilze in einer Sauteuse in wenig Butterschmalz kurz anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Kraut und Mais zugeben und anbraten, dann von der Hitze nehmen und das restliche Gemüse (Bohnen, Radieschen, Zucchini und Spargel) zugeben und durchschwenken. Mit Salz würzen, die gezupften Kräuter zugeben und abkühlen lassen. Den Frühlingsrollenteig auflegen, die Ränder mit Eiweiß bestreichen, das Gemüse mittig darauf verteilen. Den Teig an den Seiten einschlagen und straff zu Rollen formen, die Enden mit Eiweiß bestreichen und gut verschließen. In reichlich Butterschmalz bei 160 °C goldgelb backen.

Die Morchel-Essig-Sauce in kleine Dip-Schüsseln aufteilen, jeweils etwas von den Morchelringen und geschnittenem Lavendel zugeben. Mit der knusprigen Rolle servieren.