

Holunderblüten-Zwiebel mit Roggen-Crumble, Käse-Bouillon und Wildkräuter-Salat

 happy-mahlzeit.com/2021/08/14/holunderblüten-zwiebel-mit-roggen-crumble-käse-bouillon-und-wildkräuter-salat

Zutaten für 2 Personen

Für die Holunderblüten-Zwiebel:

- 2 rote Zwiebeln
- 1 Liter Holunderblüten-Essig
- 100 ml Apfel-Essig

Für die Käse-Bouillon:

- 500 g Heukäse
- Salz

Für das Roggen-Crumble:

- 250 g Roggenbrot
- 50 ml Rote Bete-Saft
- 20 g Butter
- 5 g getrocknete Brennnessel
- 5 g getrocknete Kamille
- Meersalz
- Schwarzer Pfeffer

Für den Salat:

- 400 g frische Wildkräutermischung
- 1 EL Holunderblüten-Essig
- 1 EL Holunderblüten-Sirup
- 1 EL Waldhonig
- 2 EL Apfelsaft
- 1 TL Dijon-Senf
- 5 EL Traubenkernöl

Für die Garnitur:

Frische Holunderblüten

Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Holunderblüten-Essig mit Apfel-Essig in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze erwärmen. Wasser in einen anderen Topf geben und ebenfalls auf mittlerer Stufe erhitzen.

Für die Bouillon den Käse sehr fein schneiden und in 500 ml Wasser erwärmen, bis der Käse geschmolzen ist. Anschließend die Flüssigkeit durch ein Leinentuch absieben.

Für die Holunderblüten-Zwiebel die Zwiebel abziehen und den Boden abtrennen. Anschließend die Zwiebel im Ganzen in den Topf mit Holunderblüten-Essig geben und leicht köcheln lassen.

Für das Roggen-Crumble Butter in kleiner Pfanne schmelzen lassen. Das Roggenbrot in kleine Stücke hacken und mit Rote Bete-Saft, Salz und geschmolzener Butter sehr grob vermengen. Dann auf ein Backblech geben und im Ofen 10 – 15 Minuten rösten. Danach mit Brennnessel und Kamille vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gekochte Zwiebel aus dem Topf herausnehmen und die einzelnen Schalen der Zwiebel herauslösen.

Für das Salat-Dressing Dijon-Senf, Apfelsaft, Waldhonig, Holunderblüten-Sirup und Holunderblüten-Essig vermengen. Mit Traubenkernöl mixen. Ein wenig Dressing für die Garnitur beiseite stellen.

Für den Salat Wildkräuter abspülen und trockenschleudern. Mit dem Dressing vermengen. Für die Garnitur frische Holunderblüten ebenfalls mit etwas Dressing marinieren.

Zwiebelschalen und Roggen-Crumble auf Tellern anrichten. Dazu Käse-Bouillon in einer Sauciere reichen. Den Wildkräuter-Salat dazu geben und zusammen servieren.

Rezept: Tobias Beck

Quelle: Die Küchenschlacht vom 23. August 2016

Episode: Vorspeisen