

## Unkrautsalat mit Bärlauchdressing

400g | Unkraut( z.B.: Giersch, Bärlauch, Bärwurz, Fette Henne, Schafgarbe, Spitzwegerich, Sauerampfer, Oregano, Taubnessel, Löwenzahn, Vogelmiere,...) wenig Basilikum – sonst zu dominant – gerne auch mit Feldssalat ergänzen

### für das Dressing

½ | Zwiebel fein würfeln und blanchieren  
100 ml | Brühe  
2 EL | Apfelessig  
6 EL | Olivenöl  
Gehackten Bärlauch nach Geschmack einmischen

## Fleischbrühe mit Pistou

(in diesem Fall Wildkräuterpesto)

600 ml | kräftige Fleischbrühe

### für die Kräuterbutter

200 g | Butter  
2 | Knoblauchzehen  
2 | Hände voll gehackte Wildkräuter  
Salz und Pfeffer

*Brühe aufkochen und kalte Kräuterbutter einmischen.*

## Gebratener Saibling auf Schlangenknöterich mit Salzkartoffeln

8	Saiblingsfilets
400 g	Schlangenknöterich
6	festkochende Kartoffeln
200 g	Butter

*Die Saiblingsfilets mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Auf der Hautseite mehlieren und in Olivenöl langsam braten, dazu einen Thymianzweig oder Rosmarin (alternativ Lavendel!) geben.*

*Die Schlangenknöterich-Blätter ohne Stiele blanchieren und mit Butter, Zwiebelwürfeln und Knoblauch andünsten und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.*

*Die Kartoffeln schälen, halbieren und in kaltem Salzwasser ansetzen, ca. 35 Minuten gar kochen.*

*Die 200g Butter nussig werden lassen, Zitronensaft, Salz und verschiedene gehackte Wildkräuter dazugeben und damit den Fisch übergießen.*

*Alle angegebenen Rezepte sind für 4 Portionen.*



Friederike & Roland Heusinger