



Zutaten

4 etwas größere Heurige (Erdäpfel),
in der Schale gekocht, ausgekühlt,
der Länge nach halbiert

grobes Meersalz

3 EL Olivenöl

4 EL glattgerührter Sauerrahm

Salz

1 Spritzer Zitronensaft

1 Handvoll Löwenzahnblätter,
gewaschen und trockengeschleudert

1 kleines Glas Saiblingskaviar
(→ Anmerkung)

4 EL Löwenzahnsirup
(→ Rezept S.85)

Salbei Blüten, Weinrautenblüten und
Erdbeerminze zum Garnieren

Heurige mit Saiblingskaviar, Sauerrahm und Löwenzahnsirup

Anmerkungen

Heimischen Saiblingskaviar gibt es in verschiedenen Qualitäten, der hellere (gelbliche) ist der mildere und passt für dieses Rezept am besten.

Statt der zarten Erdbeerminze kann auch Apfelminze verwendet werden. Pfefferminze oder Melisse sind zu dominant.

Wein

Gewürztraminer oder Chardonnay

Zubereitung

- Von der Unterseite der Erdäpfel die Kappe abschneiden, damit sie gut stehen. Auf ein Blech mit Backpapier setzen. Mit etwas grobem Meersalz bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 220°C ca. 8–10 Minuten braten.
- Sauerrahm mit Salz und Zitronensaft glattrühren.
- Pro Person 2 Erdäpfelhälften auf einen Teller setzen. Erdäpfel mit Löwenzahnblättern belegen, auf den Blättern Kaviar und Sauerrahm anrichten. Mit Salbei- und Weinrautenblüten garnieren.
- Erdäpfel mit etwas Löwenzahnsirup umgießen und gezupfte Erdbeerminze auf dem Sirup verteilen.



Zutaten

8 gekochte Weinbergschnecken
(→ Anmerkung)

3 große mehligke Erdäpfel, in der
Schale gekocht, ausgekühlt

2 Schalotten, feinwürfelig
geschnitten

2 EL grob gehackte Löwenzahn-
blätter, vorher gewaschen und
trockengeschleudert

2 Dotter

1 EL Sauerrahm

Salz

weißer Pfeffer aus der Mühle

Muskatnuss

1 versprudeltes Ei

1 Handvoll griffiges Mehl

Pflanzenöl zum Frittieren

1 Handvoll Löwenzahnblätter,
gewaschen und trockengeschleudert

1 EL Vinaigrette mit Estragonessig
(→ Grundrezept S. 275)

Waldkerbelblüten und
Schnittlauchblüten zum Garnieren

Variante

Statt Löwenzahnblättern
grob geschnittenen Schnitt-
knoblauch verwenden.

Anmerkung

Weinbergschnecken sind gekocht
direkt beim Züchter (→ Anhang
S. 277) oder im Feinkosthandel in
der Dose erhältlich.

Wein

Wiener Gemischter Satz oder
Neuburger



Knusprige Schnecken-Erdäpfel-Praline mit Löwenzahn

Zubereitung

- Erdäpfel schälen und mit der Röstireibe (grob) reiben. Schalotten, Löwenzahn, Dotter und Sauerrahm beifügen, kurz vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
- Schnecken gut abtropfen lassen. Mit Erdäpfelmasse umhüllen, etwas andrücken und zu kleinen Kugeln drehen. Durch das versprudeltes Ei ziehen und im griffigen Mehl wenden. In heißem Pflanzenöl (ca. 180 °C) kurz knusprig frittieren. Auf Küchenrolle gut abtropfen lassen.
- Löwenzahnblätter mit der Vinaigrette marinieren.
- Schneckenpralinen mit Löwenzahn anrichten, mit Waldkerbelblüten und Schnittlauchblüten garnieren.



Löwenzahnsalat mit gebratenem Lauch und knusprigem Speck

Zubereitung

- Für die Vinaigrette alle Zutaten mit einem Spiralbesen sehr gut verrühren und abschmecken.
- Lauchstangen der Länge nach halbieren und in portionsgerechte Stücke schneiden. In einen Bräter legen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln.
- Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 190 °C ca. 8–10 Minuten braten.
- Speckscheiben in eine beschichtete Pfanne legen und beidseitig knusprig braten.
- Löwenzahn mit der Vinaigrette beträufeln und marinieren.
- Heißen Lauch auf den Tellern verteilen und mit mariniertem Löwenzahn belegen. Speckscheiben darauf platzieren, obenauf einige Löwenzahnblätter legen und mit Thymianzweigen garnieren. Mit etwas grobem Salz und weißem Pfeffer aus der Mühle bestreuen. Sofort servieren.

Zutaten

2 Handvoll junge Löwenzahnblätter, gewaschen und trockengeschleudert

2 kleine, dünne Stangen Lauch, geputzt

grobes Salz

weißer Pfeffer aus der Mühle

3 EL Olivenöl

8 Scheiben Hamburgerspeck, nicht zu dünn geschnitten

einige Thymianzweige

Für die Vinaigrette

2 EL weißer Balsamico

Salz

weißer Pfeffer aus der Mühle

1 Prise Staubzucker

1 TL gehackter Thymian

1 EL Traubenkernöl

1 EL sehr gutes Olivenöl

Tipp

Olivenbrot passt besonders gut dazu.

Wein

Welschriesling oder Grüner Veltliner

Zutaten

ca. 400 g kleine, reife
Strauchparadeiser mit Risppe

ca. 200 g frische Kirschen
oder eingelegte Wildkirschen
(→ Rezept S. 180)

5 EL Löwenzahnsirup (→ Rezept S. 85)

2 Vanilleschoten, der Länge nach
halbiert und das Mark ausgekratzt

2 EL grob gehackte Pistazien

Saft von 1/2 Limette

1 EL Apfelminze, in Streifen
geschnitten



Süße Strauchparadeiser mit Löwenzahnsirup und Vanille

Tipp

Zu diesem schnellen
Dessert passt Löwenzahneis
(→ Rezept S. 86) oder Vanilleeis
(→ Grundrezept S. 271).

Wein

Auslese, z.B. Grauburgunder,
Chardonnay

Zubereitung

- Paradeiser mit der Risppe waschen und in eine beschichtete Pfanne legen. Frische Kirschen waschen, eingelegte Wildkirschen abtropfen lassen und dazugeben. Mit Löwenzahnsirup, Vanillemark und -schoten, Pistazien und Limettensaft würzen.
- Bei starker Hitze ca. 2 Minuten garen, bis die Paradeiser weich sind und sich ihre Haut zu lösen beginnt. Überkühlen lassen.
- In tiefen Tellern anrichten, mit Apfelminze bestreuen und lauwarm servieren.



Löwenzahnsirup

Zubereitung

- Ungewaschene Löwenzahnblüten in einem ausreichend großen Topf mit dem kalten Wasser bedecken. Einmal aufkochen lassen. Den Schaum mit einem Schöpfer abschöpfen. Die Zitronen- und Orangenscheiben dazugeben und langsam (!) auf ca. die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren (auf ca. 1 l). Topf beiseite stellen und überkühlen lassen. Zudecken und über Nacht ziehen lassen.
- Am nächsten Tag durch ein grobes Sieb abseihen und abtropfen lassen, nicht ausdrücken.
- Den Löwenzahnsud mit ca. 500 g Kristallzucker gemeinsam in einen Topf geben, langsam zu einem Sirup einkochen. Das dauert einige Stunden. Der Sirup sollte eine honigartige Konsistenz haben und etwa 1 l ergeben.
- Durch ein feines Sieb in einen anderen Topf abseihen und einmal aufkochen. Heiß in Rexgläser füllen und sofort verschließen. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Zutaten für ca. 1 l

ca. 1 kg Löwenzahnblüten ohne Stiele, ungewaschen

ca. 2 l Wasser

2 unbehandelte Bio-Zitronen, in grobe Scheiben geschnitten

2 unbehandelte Bio-Orangen, in grobe Scheiben geschnitten

ca. 500 g Kristallzucker (pro Liter Löwenzahnsud 500 g Zucker)

Lagerung & Haltbarkeit

Der Sirup kann sofort verwendet werden. An einem kühlen, dunklen Ort (Speisekammer oder Keller reicht) hält er ca. 2 Jahre. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und bald verbrauchen.

Verwendung

Löwenzahnsirup schmeckt intensiv nach Löwenzahnblüten und leicht fruchtig. Er passt zu Vorspeisen (→ Rezept S. 80) und Desserts (→ Rezept S. 84) und kann für Eis (→ Rezept S. 86), zum Abschmecken von Vinaigrette (→ Grundrezept S. 275), für Saucen zu Fisch (→ Rezept S. 86) oder Geflügel und pur zu Käse – besonders Rotschmierkäse – verwendet werden.

Löwenzahneis

Zutaten für ca. 750 ml 1/4 l Milch • 1/4 l Obers • 1 Ei • 4 Dotter • ca. 70–80 g Löwenzahnsirup (→ Rezept S. 85)

Ei und Dotter mit Löwenzahnsirup im Schneekessel mit einem Schneebesen cremig rühren. Milch und Obers in einem kleinen Topf aufkochen, heiß über die Eiermasse leeren. Masse über Dampf zur Rose abziehen, bis sie eine leichte Bindung bekommt. Auskühlen lassen, durch ein Sieb seihen und evtl. mit etwas Löwenzahnsirup nachschmecken. In der Eismaschine cremig frieren.

Tipp Löwenzahneis passt sehr gut zu allen Beeren, zu Pfirsich und Melone.

Löwenzahnsauce für Süßwasserfische

Zutaten 1/4 l Muskateller • 1/4 l Gemüse- oder Fischfond (→ Grundrezepte S. 272 oder 271) • 2 Schalotten, klein geschnitten • 1–2 EL Löwenzahnsirup (→ Rezept S. 85) • 1 frisches Lorbeerblatt, gebrochen • 1 EL kalte Butter • Süßwasserfisch nach Belieben, z. B. Waller, Barsch, Hecht

Muskateller, Gemüse- oder Fischfond mit Schalotten und Lorbeerblatt aufkochen und auf ca. die Hälfte reduzieren. Abseihen. Mit Löwenzahnsirup abschmecken und mit kalter Butter leicht binden. Nicht mehr kochen. Fisch auf der Hautseite braten und auf die Sauce setzen.