

Herbstliche Blattsalate mit Brunnenkresse in Frankfurter Sauce, Essbare Blüten aus den Kurgärten

Für 10 Portionen

Zutaten:

Joghurt 3,5% oder Schmand	200 ml
Balsamico-Essig	20 ml
Sonnenblumenöl	50 ml
Salz, Pfeffer frisch aus der Mühle, nach Bedarf	
Senf, mittelscharf	10 g
Frankfurter Kräuter, fein geschnitten	20 g
Blattsalate, bunt, in Stücke geschnitten	300 g
Brunnenkresse, kleine Blätter	20 g
Essbare Blüten	40 g

Zubereitung:

1. Joghurt oder Schmand mit Balsamico-Essig und Sonnenblumenöl anrühren, mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken dann die Frankfurter Kräuter unterheben und etwas ziehen lassen.
2. Die Blattsalate mit der Brunnenkresse mischen, die Frankfurter Salatsauce vorsichtig unterheben.
3. Beim Anrichten darauf achten, dass die Herbstlichen-Blattsalate locker und hoch angerichtet wird dann mit den essbaren Blüten garnieren.

Tipp: Zusätzlich mit gerösteten Haselnüssen oder Walnüssen garnieren.

Confit vom Wetterauer Apfel mit einem Hauch von Nüssen, auf Sahnegelee, Zimt-Strudelteig

Für 10 Portionen

Zutaten:

Panna Cotta fertig gekocht	300 ml
Apfelsaft, naturrein	1,0 l
Perlsago	100 g
Apfel, rot mit Schale	500 g
Butter	100 g
Zucker	100 g
Nüsse, klein geschnitten	50 g
Strudelteig , fertig TK	150 g
Butter	50 g
Zimtzucker	20 g

Zubereitung

1. Das fertig gekochte Panna Cotta in die Gläser als Sahne-Gelee-Boden ausgießen.
2. Den Apfelsaft mit dem Perlsago kochen bis der glasig ist, die Apfelwürfel in Butter und Zucker anschwitzen und unter den angedickten Apfelsaft mit den Nüssen geben.
3. Etwas auskühlen lassen, dann auf das feste Sahnegelee geben und kühl stellen.
4. Dünn ausgerollten Strudelteig mit Butter und Zimtzucker bestreuen mit einem Teigrollchen ausstechen und auf Backpapier legen, dann kurz backen.
5. Das Dessert mit den frisch gebackenen Strudelteig-Blättern garnieren.

Tipp: Kann mit angeschlagener Sahne garniert werden.

„Viel Spaß beim Kochen“