Wildkräuter Rezepte:

Löwenzahn Kapern
350 g Blütenknospen (noch geschlossene Blüten)
1 L Wasser
100 g Salz
1 Teelöffel Pfefferkörner
1 Teelöffel Koriandersamen
1 Teelöffel Fenchelsamen
1 Esslöffel Zucker
2.5 dl Weissweinessig

Zubereitung:
Wasser und Salz aufkochen und die Blütenknospen heiss übergiessen. Zwei Tage ziehen lassen, dann die Knospen in ein Sieb abgiessen, gut abspülen und in Gläser füllen. Pfefferkörner, Koriander- und Fenchelsamen mit Zucker und Weissweinessig aufkochen und über die Blütenknospen in den Gläser giessen, sofort verschliessen.

Bärlauch Kapern
120 g Bärlauch-Knospen (noch geschlossene Blüten)
2,5 dl Kräuteressig
40 g Zucker
1 Tl Salz
schwarze Pfefferkörner

Zubereitung:
Kapern gut waschen und dann satt in die Gläser füllen. Essig mit Salz, Zucker und Pfefferkörner kurz aufkochen und auf die Gläser verteilen.

Wildkräuter Pesto
Kernen (geröstet): Sonnenblumen, Kürbis, Pinien, Mandeln, Haselnuss etc.
Öl: Oliven, Sonnenblumen, Raps etc.
Wildkräuter: Brennesel, Taubnessel, Sauerampfer, Spitzwegerich, Löwenzahn etc.
Knoblauch
Salz und Pfeffer

Zubereitung:
Alles in den Mixer geben, nach Geschmack noch Käse hinzufügen. In ein Glas füllen und mit dem gleichen Öl bedecken, so lässt sich das Pesto lange im Kühlschrank aufbewahren.

Tipps und Tricks zum Pesto machen

Vorbereiten

Einmachgläser mit heissem Wasser füllen und mit dem Deckel verschliessen. Dann auf den Kopf stellen, damit der Deckel ebenfalls steril wird. Danach die Gläser und den Deckel nicht mehr abtrocknen. An der Luft etwas trocknen lassen. Dann das frisch zubereitetet Pesto in die sterilen Gläser füllen und mit Öl (gleiches wie bei der Zubereitung verwenden) bis zum Rand auffüllen, so dass das Pesto ganz mit einer Ölschicht bedeckt ist.

Zutaten

- Kräuter, Nüsse, Öl, Salz, Pfeffer, Knoblauch, nach Belieben mit Käse
- Gemüse (weich gekocht), Öl, Nüsse, Salz, Pfeffer, Knoblauch, nach Belieben mit Käse

Material

Klassisch wird das Pesto mit einem Mörser zubereitet, schneller geht es mit einem Mixer.

Haltbarkeit

Pestos halten sich gekühlt drei bis vier Wochen, wenn vor dem Verschliessen des Glases das Pesto mit etwas Öl bedeckt wird, um das Pesto luftdicht zu verschliessen.

Rezepte

Garten-Pesto

50 g Kapuzinerkresseblätter
2-3 Minzeblätter-Zweige
2 Knoblauchzehen
50 g Nüsse
½ Zitrone
150 ml Öl
Salz
Pfeffer
evtl. Samenkapseln der Kapuzinerkresse
evtl. Parmesan, nach Belieben

Zubereitung:
Kräuter waschen und in grosse Stücke zupfen, Knoblauchzehen in grobe Stücke schneiden und die Zitrone auspressen. Je nach Belieben können die Nüsse vor der Verwendung in einer Pfanne geröstet werden, diese müssen dann ausgekühlt werden. Zuerst Nüsse, Knoblauch und etwas Salz im Mixer pürieren und dann nach und nach Kräuter beigeben. Zum Schluss Zitrone und Öl dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Pesto in sterilisierte Gläser füllen und etwas Öl auf die Oberfläche träufeln, um das Pesto luftdicht zu verschliessen.

Ingwer-Minze-Pesto

3 cm Ingwerstück
1 Knoblauchzehe
2 Handvoll Minzeblätter
50 g Nüsse
120 ml Öl
2 Limetten
Pfeffer
Salz
Etwas Zucker
evtl. Chili

Zubereitung:
Ingwer und Knoblauch schälen und in grobe Stücke schneiden, von der Limetten die Schale abreiben, und den Saft auspressen. Mit dem Öl und Nüssen im Mixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Limettensaft, Chili und Zucker abschmecken. Das Pesto in sterilisierte Gläser füllen und etwas Öl auf die Oberfläche träufeln, um das Pesto luftdicht zu verschliessen

Weitere Rezepte

Kapuzinerkresse-Kapern
15 g Salz
100 g Samenkapseln der Kapuzinerkresse
einige Pfefferkörner, nach Belieben
Kräuter wie Dill, Estragon, Lorbeer, nach Belieben
200 ml Weissweinessig

Zubereitung:
Salz in 300 ml Wasser auflösen und die Samenkapseln damit übergiessen; 24 Stunden stehen und durchziehen lassen. Danach die Samenkapseln abgiessen, gründlich abtrocknen und in kleine und sterile Gläser bis 1 cm unter den Rand füllen (Kräuter und Pfefferkörner nach Belieben hinzugeben). Dann die Gläser mit dem Weissweinessig aufgiessen und gut verschliessen. Vor dem Öffnen einige Wochen reifen lassen und innerhalb von einem Jahr geniessen.

Kürbis-Pesto
600 g Kürbis
4 Knoblauchzehen
100 g gemahlene Mandeln
100 ml Öl
Salz
Pfeffer
evtl. Parmesan, nach Belieben

Zubereitung:
Kürbis in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl andünsten bis sie weich sind. Dann alles zusammen im Mixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die Gläser abfüllen.

Koriander-Walnuss
1 kleines Bund Koriander
1 Knoblauchzehe
300g Walnusskerne
5 EL Olivenöl
Pfeffer, Salz
nach Wunsch Parmesan

Spinat-Basilikum
40 Blätter Basilikum
100g Spinatblätter
1 Bund Peterli
2 EL Pinienkernen oder andere Nüsse
4 Zehen Knoblauch
100ml Olivenöl
Salz, Pfeffer
nach Wunsch Parmesan

Zubereitung wie bei den restlichen Pesto: alle Zutaten in den Mixern, mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Öl bedeckt in Gläser füllen und gut verschliessen.