



JOHANN LAFER

REZEPT

Würziger Kresse-Kräuter-Salat mit Schnittlauchcrostini, Blüten und Rosenblütensalz

Rezept für 4 Personen

1 Bund	glatte Petersilie	Kräuter abbrausen und trocken schütteln. Schnittlauch beiseite legen. Die Blätter der übrigen Kräuter von den Stielen zupfen. Spinat waschen und trocken schleudern. Pinienkerne und Sonnenblumenkerne in einer Pfanne rösten.
2 Bund	Schnittlauch	
1 Bund	Kerbel	
1 Bund	Dill	
1 Bund	Estragon	
1 Bund	Brunnenkresse	
30 g	junge Spinatblätter	
2 EL	Pinienkerne	
3 EL	Sonnenblumenkerne	

2 EL	Rotweinessig	Die beiden Essigsorten mit Rosenblütensalz, weißem Malabar-Bio-Pfeffer, Senf und Meerrettich verrühren. Dann das Olivenöl in einem dünnen Strahl unter ständigem Rühren unterschlagen.
2 EL	Balsamico bianco	
	Johann Lafer	
	Rosenblütensalz	
	weißer Malabar-Bio-Pfeffer	
1 Msp.	Gourmet Senf, fein scharf	
1 Msp.	Meerrettichpaste aus dem Glas	
6 EL	Olivenöl	

0,25	Baguette	Das Brot in 8 dünne Scheiben schneiden und unter dem Backofengrill goldbraun rösten. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Brotscheiben mit etwas Frischkäse bestreichen und mit Schnittlauch bestreuen.
100 g	Frischkäse	



JOHANN LAFER

REZEPT

1 Kästchen	Gartenkresse	Kräuter, Brunnenkresseblätter, abgeschnittene
50 g	japanische Shiso Kresse	Gartenkresse und japanische Kresse mit den gerösteten
50 g	gemischte Sprossen	Kernen und dem Dressing mischen. Zusammen mit den
	essbare Blüten zum	Schnittlauchcrostini und Sprossen anrichten und mit frisch
	Bestreuen (z. B.	gezapften Blüten bestreuen.
	Kapuzinerkresse, Veilchen,	
	Ringelblume,	
	Gänseblümchen)	

© by Johann Lafer