

Bärlauch-Joghurt-Creme mit Wurzelgemüse-Salat

Für 4 Personen

Für die Crème:

2 Bund Bärlauch	1 Bund Schnittlauch	400 g griechischer Joghurt
7 Blatt Gelatine	200 ml Milch	Salz

Für den Wurzelgemüse-Salat:

1 Bund junge Möhren	10 braune Champignons	4 EL Olivenöl
1-2 Knollen Topinambur	1 Bund Radieschen	1 EL Senf
1 EL Apfelessig		

Für das Baguette:

20 g Hefe	ca. 350 ml Wasser	500 g Mehl (Type 405)
1 TL Salz		

Für die Crème:

Bärlauch und Schnittlauch abspülen und trocken schütteln. Schnittlauch fein schneiden. Von dem Bärlauch einige Blätter für die Garnitur aufheben, den Rest fein schneiden. Einen Teil des Joghurts mit dem geschnittenen Bärlauch und 3/4 des Schnittlauchs fein pürieren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Milch erwärmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Mit dem Kräuterjoghurt und dem restlichen Joghurt mischen und mit Salz abschmecken. Die Masse in eine flache Form füllen (ca. 2-3 cm hoch) und im Kühlschrank fest werden lassen.

Für das Baguette:

Die Hefe in etwas lauwarmen Wasser auflösen. Salz und Mehl in eine Schüssel geben. Aufgelöste Hefe zugeben und vermischen. Dann so viel Wasser zugeben und unterkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig abgedeckt in einer Schüssel ca. 30 Minuten gehen lassen. Den gegangenen Hefeteig erneut kneten und kleine Baguettes formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit einem Küchentuch abdecken und noch mal ca. 20 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 230 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Baguettes ca. 12 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Für den Wurzelgemüse-Salat:

Die Möhren putzen, evtl. schälen und in wenig Salzwasser dünsten. Die Champignons putzen, fein hacken und in 1 EL Olivenöl braten, mit Salz abschmecken. Topinambur schälen und in dünne Scheiben schneiden. Radieschen waschen und vierteln. Aus Senf, Apfelessig und dem restlichen Olivenöl eine Vinaigrette herstellen. Radieschen, Möhren und Topinambur mit der Vinaigrette marinieren. Aus der Joghurtcreme mit Hilfe eines Ausstechers hübsche Formen ausstechen. Die Joghurtcreme mit den gebratenen Champignons bestreuen und die marinierten Gemüse und restlichen Kräuter darauf so arrangieren, dass es an ein Frühlingsbeet erinnert. Anrichten und mit den Baguettes servieren.

Jacqueline Amirfallah am 26. März 2014