Holunderblüten-Zwiebel mit Roggen-Crumble, Käse-Bouillon

Für zwei Personen

Für die Holunderblüten-Zwiebel:

2 rote Zwiebeln	1 L Holunderblütenessig	100 ml Apfelessig

Für die Käse-Boullion:

500 g Heukäse	Salz

Für das Roggen-Crumble:

250 g Roggenbrot	50 ml Rote Bete Saft	20 g Butter
5 g getrocknete Brennnessel	5 g getrocknete Kamille	Meersalz
Pfeffer		

Für den Wildkräuter-Salat:

400 g Wildkräutermischung	1 EL Holunderblütenessig	1 EL Holunderblütensirup
1 EL Waldhonig	2 EL Apfelsaft	1 TL Dijonsenf
5 EL Traubenkernöl		

Für die Garnitur:

frische Holunderblüten

Den Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
Holunderblütenessig mit Apfelessig in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze erwärmen. Wasser in einen anderen Topf geben und ebenfalls auf mittlerer Stufe erhitzen.
Für die Käsebouillon den Käse sehr fein schneiden und in 500 ml Wasser erwärmen, bis der Käse geschmolzen ist. Anschließend die Flüssigkeit durch ein Leinentuch absieben.
Für die Holunderblüten-Zwiebel die Zwiebel abziehen und den Boden abtrennen. Anschließend die Zwiebel im Ganzen in den Topf mit Holunderblütenessig geben, leicht köcheln lassen.
Für das Roggen-Crumble Butter in kleiner Pfanne schmelzen lassen. Das Roggenbrot in kleine Stücke hacken und mit Rote Beete Saft, Salz und geschmolzener Butter sehr grob vermengen. Dann auf ein Backblech geben und im Ofen 10-15 min rösten. Nach dem Rösten mit Brennnessel und Kamille vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die gekochte Zwiebel aus dem Topf herausnehmen und die einzelnen Schalen der Zwiebel herauslösen.
Für das Salatdressing Dijonsenf, Apfelsaft, Waldhonig, Holunderblütensirup und Holunderblütenessig vermengen. Mit Traubenkernöl mixen. Ein wenig Dressing für die Garnitur beiseite stellen.
Für den Salat Wildkräuter abspülen und trockenschleudern. Mit dem Dressing vermengen. Für die Garnitur frische Holunderblüten ebenfalls mit etwas Dressing marinieren.
Zwiebelschalen und Roggen-Crumble auf Tellern anrichten. Dazu Käsebouillon in einer Sauciere reichen. Den Wildkräuter-Salat dazu geben und zusammen servieren.

Tobias Beck am 23. August 2016