

Brennnessel-Piccata

Rezept

Etwas grössere Blätter von Brennnesseln pflücken, in der Küche auf ein Küchentüchlein legen und behutsam mit dem Wallholz darüberfahren, damit die Brennhaare kaputt gehen.

Etwas Frischkäse – gewürzt mit Kräutern, Salz und Rosapfeffer – auf ein Blatt Brennnessel streichen und mit einem zweiten bedecken.



Dann die Doppeldecker im Bierteig wenden und im heissen Öl ausbacken.

Bierteig

150 g Mehl

1/2 TL Salz

1,5 dl helles Bier

2 Eigelbe alles zusammen gut mischen

2 Eiweisse kurz vor Gebrauch steif schlagen und unter die Mehl-/Ei-Masse mischen

Die Piccatas können auch mit anderen Blättern zubereitet werden, wie z. B. junge Beinwellblätter, Sauerampfer, junge Huflattichblätter oder mit Salbeiblättern, die allerdings besser schmecken, wenn sie zum Ausbacken nicht im Bierteig gewendet werden.

barbara aebli, dipl. kräuterfachfrau
ebersolerstrasse 70, 9122 ebersol, 071 374 16 35
aebli@barbarakraut.ch, www.barbarakraut.ch