

# Borretsch – *Borago officinalis*

## Rezepte

### Borretsch-Dill Essig



#### Zutaten

	Borretsch, 3 Triebspitzen und eine Handvoll Blüten
	Dill, 3 Blütenstände
2 EL	Dill-Samen
450 ml	Weisswein- oder Rotweinessig (genaue Menge je nach Gefäss und Kräutermenge)

#### Zubereitung

Alle Kräuter in eine weithalsige Glasflasche oder ein Glas (jeweils verschliessbar, etwa 500 ml Fassungsvermögen) geben und mit dem Essig auffüllen.

Achtung, in Verbindung mit Säure werden die blauen Borretschblüten immer rosa!

Nun das Gefäss fest verschliessen und auf dem sonnigen Fensterbrett etwa 3-5 Wochen stehen lassen.

Dann abseihen und in der Küche verwenden.

Dieser Essig passt perfekt an Gurkensalat, aber auch zu Blattsalaten, Kartoffelsalat uvm.

Ausserdem eignet er sich (z.B. mit einer Dillblüte darin) super als Geschenk oder Gruss aus dem Garten.

### Borretsch - Pesto



#### Zutaten

2 Handvoll	Borretsch
50 g	Sonnenblumenkerne
½ TL	Salz
½ TL	Pfeffer
n.B.	Olivenöl

#### Zubereitung

Die Borretschblätter und Sonnenblumenkerne in einem Mixer zerkleinern.

Salz und Pfeffer dazu geben und gut untermischen.

Nach und nach soviel Olivenöl hinzufügen, bis eine homogene Masse entsteht.  
Das Pesto am besten mit Pasta nach Wahl und etwas Kochwasser vermischt servieren.

## **Sekt aus Borretschblüten (ergibt ca. 6 Flaschen)**



### **Zutaten**

2 Handvoll	Borretsch-Blüten, frische
6 Liter	Wasser
6	Zitronen
2 Pak	Zucker
¼ Liter	Essig

### **Zubereitung**

Die Zitronen in Scheiben schneiden.

Die Blüten von den Stielen abzupfen (Borretsch ist auch als Gurkenkraut bekannt).

Zusammen mit dem Wasser, Zucker und Essig in ein grosses Gefäss geben

Umrühren, bis sich der Zucker löst.

Nach 2 - 3 Tagen (dabei immer wieder mal umrühren) durch ein Haarsieb oder Tuch abgiessen  
in Flaschen abfüllen, diese aber wegen der Gärung **nur zu 3/4 füllen.**

Mindestens drei Monate lang kühl und dunkel stehen lassen.

Der daraus entstandene Sekt hat ca. 3 - 4 % Alkohol, eine lila Farbe und einen exzellenten, fruchtigen Geschmack. Prosit!

## **Salzgurken**



### **Zutaten**

1 kg	Gurken, kleine
5 grosse	Knoblauchzehen
1 Bund	Dill oder Dillblüten
1 Bund	Borretsch
	Salz
n.B.	Wasser

### **Zubereitung**

Möglichst frische Einlegegurken waschen und entstielen.

Etwas welke Gurken über Nacht wässern.

In ein hohes, schmales Gefäss schichten und die Kräuter begeben.

Die Knoblauchzehen etwas zerdrücken und mit Schale dazugeben.

Mit kaltem (!) Salzsud aufgiessen.

Erfahrungsgemäss brauche ich 1,5 l dafür - und pro Liter Wasser 40 g Salz.

Die Gurken müssen bedeckt sein.

Alles mit einem Teller beschweren

etwas Schweres (sauberer Stein oder Konservendose) draufstellen, damit die Gurken unten bleiben.

Die ersten Gurken nasche ich schon nach 3 Tagen.

Ausgereift sind sie nach 14 Tagen.

## Frankfurter Grüne Sauce

(ist in Deutschland eine Spezialität und schmeckt auch uns herrlich)



### Zutaten

200 g	Borretsch, Petersilie, Dill, Schnittlauch, Pimpinelle, Kerbel, Sauerampfer, Kresse
8	Eier, gekochte
5 Becher	Quark
	Salz und Pfeffer
	Essig
	Zitronensaft, nach Geschmack

### Zubereitung

Die Kräuter sehr fein hacken.

Eier hart kochen, schälen und in mittlere Würfelchen schneiden.

Quark in eine Schüssel geben,

Kräuter, Eier und die Gewürze hinzufügen,

umrühren, abschmecken und kühl stellen!

Schmeckt am nächsten Tag noch besser, da die Kräuter dann gut durchgezogen sind.

Dazu passen sehr gut „Gschwellti“ und auch „Hacktätschli“.

## Kartoffelsuppe mit Borretsch und Borretschblüten

(leichte sommerliche Suppe)



### Zutaten

250 g	Kartoffeln, mehlig kochende
1	Zwiebel
1 Stange	Staudensellerie
1	Knoblauchzehe
400 ml	Kalbsfond
200 ml	Wasser
1 Bund	Borretsch mit Blüten (grosser Bund)
50 g	Butter
	Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Den Staudensellerie putzen, waschen und klein würfeln.

Den Knoblauch schälen und fein hacken

Alle Zutaten in einen Topf geben,  
mit Kalbsfond und Wasser aufgiessen  
zugedeckt etwa 10 Minuten kochen.

Borretschblüten und -blätter von den Stielen zupfen,  
die Blüten beiseite legen.

Die Blätter waschen, trocken tupfen, fein hacken  
zur Suppe geben

die Suppe weitere 5 Minuten kochen

Ein Drittel der Suppe in einen hohen Rührbecher geben,  
mit dem Mixstab pürieren und zurück in den Topf giessen.

Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken

die Butter darunter ziehen.

Portionenweise anrichten und mit den Blüten bestreuen.

## Jäger-Pfannkuchen-Flädli-Suppe



### Zutaten

½ Bund	Kräuter: Petersilie, Zitronenmelisse, Borretsch, Sauerampfer, Rucola und Schnittlauch
125 g	Mehl
225 ml	Milch
2	Eier
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
2 EL	Kochbutter
1 Liter	Fleisch- oder Gemüsebrühe

### Zubereitung

Die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken.

Das Mehl sieben, Milch und Eier nach und nach unterrühren.

Teig mit Salz und Pfeffer würzen,  
die Kräuter untermischen.

In einer heissen Pfanne mit etwas Kochbutter Pfannkuchen backen  
Auskühlen lassen  
in Streifen schneiden  
In die heisse Brühe geben

## **Borretsch - Austernpilz – Gemüse**

### **Für 4 Personen**



#### **Zutaten**

200 g	Borretsch Blüten
30 g	Borretsch Blätter gewaschen und fein gehackt
500 g	Austernpilze, geputzt
1	Peperoni in kleine Würfelchen geschnitten
60 g	Zwiebeln geschält und fein gehackt
1 Pck.	Tomaten passiert
1 kleine	Zucchini in Scheiben geschnitten
1	Aubergine in Würfel geschnitten
3	Knoblauchzehen fein gehackt
2 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Oregano
½ Bund	Petersilie

#### **Zubereitung**

Eine grosse Pfanne auf dem Herd erhitzen.  
Das Öl zugeben und heiss werden lassen.  
Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen.  
Sofort nach dem Anschwitzen die Zucchini, die Pilze, die Borretschblätter und die Aubergine zugeben.  
Die Pfanne mit einem Deckel verschliessen  
alles bei mässiger Hitze weich dünsten. (knapp 15 Minuten).  
Jetzt die Petersilie und die Borretschblüten unterrühren  
alles mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.

Eine tolle Beilage zu Rindersteak, Entrecôte und auch Schweinefilet.  
Passt auch ausgezeichnet zu Pouletbrüstchen und Nudeln.

## **Hackfleisch mit Schmorgurke und Tomaten**

**Für 4 Portionen**



### Zutaten

400 g	Hackfleisch
2 EL	Butter
2 grosse	Salatgurken
6	Tomaten
	Kräuter frisch: Dill, Petersilie und Borretsch
140 g	Reis
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung

Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen in einer Pfanne mit Butter braten.

Die Gurken schälen und in Stücke schneiden.

Die Tomaten ebenfalls in kleine Stücke schneiden.

In einer zweiten Pfanne Butter erhitzen und die Gurkenstückchen braten, danach die Tomaten zugeben und alles noch etwas dünsten lassen.

Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Dill, gehackte Petersilie und Borretsch ( nur junge Blättchen ) hinzugeben das gebratene Hackfleisch untermischen.

Den Reis kochen. Das Gericht mit dem Reis servieren.

## Würzige Käsekartoffeln Für 8 Portionen



### Zutaten

2,5 kg	Kartoffeln
4 EL	Öl
150 g	Käse
50 g	Butter
	Pfeffer schwarz aus der Mühle
	Borretsch

### Zubereitung

Die Kartoffeln mit der Schale 20 Min. kochen, abkühlen lassen.

Den Käse reiben.

Geschälte Kartoffeln in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.

Blech mit Öl einstreichen und Kartoffeln ziegelartig auf das Blech schichten.  
Käsemischung und Pfeffer darüber streuen,  
Butter in Flöckchen darüber setzen.  
Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 15-20 Min. braten.  
Den gehackten Borretsch über die fertigen Kartoffeln streuen.  
TIP: Als Beilage zu Fleischgerichten oder mit Salat als Hauptgang.

## Ravioli mit Walnussauce

Für 10 Portionen

### Für die Pasta



### Zutaten

250 g	Weizenmehl, (Weichweizen, Type 405 oder aus Italien Type 00)
1	Ei
1 TL	Butter oder Olivenöl
	Wasser, nach Bedarf
1 Prise	Salz
	(Schneller geht es mit Fertig-Pasta-Teig)

### Für die Füllung

400 g	Borretsch
	Kräuter wie Petersilie und Pimpinelle untermischen
2 Eier	
80 g	Parmesan, frisch gerieben
125 g	Ricotta
	Paniermehl
1 TL	Olivenöl
1 TL	Butter
½ Bund	Majoran
	Muskatnuss Salz

### Für die Sauce

125 g	Walnusskerne
25 g	Pinienkerne
25 ml	Olivenöl
1 Scheibe	Weissbrot, (2 cm dick)
	Milch, (zum Einweichen des Brotes)
	Muskatnuss
150 ml	Nudelwasser

### Zubereitung

1. Am Vorabend oder - falls für ein Abendessen geplant - spätestens am Morgen aus den Zutaten einen elastischen, nicht zu harten Teig kneten.  
In Frischhaltefolie eingewickelt mindestens 1 Stunde ruhen lassen.
2. Am Tag des Essens für die Füllung die Gemüse bzw. Kräuter waschen,  
kurz in kochendem Wasser blanchieren,

gut ausdrücken, fein hacken und in der Pfanne in zerlassener Butter wenden.  
Den frisch geriebenen Parmesan, die Ricotta, die Eier, das Olivenöl, etwas Muskatnuss und den gehackten Majoran hinzugeben und vermengen.  
etwas Paniermehl hinzufügen bis eine recht feste Konsistenz erreicht ist.  
Mit Salz abschmecken.

3. Den Teig vierteln und mit einer Nudelmaschine bis Stufe 7 ausrollen.  
Auf eine Hälfte des ausgerollten Teigs kleine Häufchen der Füllung geben,  
je ein gestrichener Esslöffel Füllung mit fünf Zentimetern Abstand in alle Richtungen.  
Dann die zweite Hälfte des Teigs vorsichtig über die belegte Hälfte legen.  
Es hilft, die zweite Hälfte dazu in Falten zu legen oder auf einen Stock aufzurollen.  
Die Ravioli dreieckig mit einem Teigrädchen ausschneiden.  
Darauf achten, dass weder Füllung austritt, noch zu viel Teig übersteht.

#### **4. Für die Sauce**

Walnüsse und Pinienkerne im Mörser (oder Mixer) zerkleinern.  
Olivenöl und etwas vorher in Milch eingeweichtes Brot, Muskatnuss  
sowie 100-150 ml Nudelwasser hinzugeben und noch einmal vermengen.  
Die Ravioli für etwa 7-8 Minuten in reichlich kochendem Salzwasser garen.  
Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen,  
kurz abtropfen lassen und in vorgewärmte Teller geben.  
5. Walnussauce und etwas Olivenöl darüber geben.  
Sofort servieren.  
Frisch geriebenen Parmesan darüber streuen.

## **Zweierlei Hirsepizza mit Kräuter-Frischkäse, Zucchini und Tomaten**



#### **Zutaten für 4 Personen**

1 Bund	Petersilie
1/2 Würfel	(21 g) frische Hefe
150 g	Vollkornweizenmehl
150 g	Hirseflocken
1/2 TL	Salz
1	Ei
1 EL	Olivenöl
250 g	Tomaten
250 g	Zucchini
100 g	Frischkäse mit Kräutern der Provence
200 g	Schmand (Sauerrahm)
1 Kugel	(125 g) Mozzarella-Käse
40 g	Cheddar Käse
je 1 Stiel	Dill und Borretsch
	Mehl zum Ausrollen
	frische Kräuter und Blüten zum Garnieren

#### **Zubereitung**

Petersilie waschen und hacken



Hefe in 1/4 Liter lauwarmem Wasser auflösen.  
 Vollkornweizenmehl, Hirseflocken und Salz in eine Rührschüssel füllen.  
 Aufgelöste Hefe mit dem Knethaken unterrühren.  
 Ei, Öl und Kräuter unterkneten.  
 Teig mit bemehlten Händen zu zwei Kugeln formen.  
 Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen.  
 In der Zwischenzeit Tomaten und Zucchini putzen, waschen und in dicke Scheiben schneiden.  
 Frischkäse und Sauerrahm verrühren  
 Käsesorten in dünne Scheiben schneiden.  
 Dill und Borretsch waschen. Blätter und Fähnchen abzupfen.  
 Teigkugeln jeweils auf bemehlter Arbeitsfläche rund (ca. 20 cm Ø; so dass sie auf ein Blech passen) ausrollen.  
 Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.  
 Mit Frischkäsecreme bestreichen.  
 Eine Pizza mit Tomaten, die andere mit Zucchinis Scheiben belegen.  
 Käse und Kräuter darauf verteilen.  
 Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 30 Minuten backen.  
 Nach Belieben mit frischen Kräutern und deren Blüten garniert servieren

## Exotisches Dressing



### Zutaten für 1 Portion

1	Mango reif
2	Maracujas
1 Stück	Ingwerwurzel
6 EL	Mandelöl
2 EL	Weissweinessig
1 EL	Borretsch gehackt
	Pfeffer weiss

### Zubereitung

Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Kern lösen.  
 Fruchtfleisch im Mixer pürieren oder durch ein feines Sieb streichen.  
 Passionsfrüchte halbieren, Fruchtfleisch und Kerne herauslösen.  
 Fruchtfleisch durch ein Sieb zum Mangopüree streichen.  
 Ingwer schälen und fein reiben.  
 Mit Mandelöl und Essig unter das Frucht-püree rühren,  
 Borretsch unterziehen und mit etwas weissem Pfeffer würzen.

Eignet sich für Geflügel- und Fischsalate.  
 Für Obstsalate den Essig durch Zitronen- oder Limettensaft ersetzen.

