Bärlauchpesto / Bärlauchknospen

Allgemeines zum Bärlauch:

Bärlauch ist verwandt mit Zwiebeln, Knoblauch und Schnittlauch. Blüht von April bis Mai. Trotz seines typischen Geruchs, nach Knoblauch / Zwiebel, kommt es immer wieder zu Verwechselungen mit Maiglöckchen, die oft tödlich enden.

Also, wer sich nicht sicher ist, sollte an den Blättern reiben und danach an den Fingern schnuppern. Wer sich trotzdem unsicher ist sollte die Pflanze nicht essen!

Ansonsten ist Bärlauch sehr würzig und geschmackvoll. Das Pesto passt sehr gut zu Nudeln, aber auch zum Spargel oder zu einer feinen Bärlauchsuppe. Ich mische oft etwas Bärlauchpesto zu Gemüsen, peppe Saucen damit auf.

Auch die Bärlauchknospen kann man einlegen und zu Vorspeisen reichen oder sie wie Kapern verwenden.

Zutaten:

- 100 g junge Bärlauchblätter - ca. 4 Hände voll
- 100-150 ml Olivenöl
- 60-80 g Parmesan, Pecorino od. Grana padano
- 50 g Pinienkerne oder Walnüsse
- Pfeffer & Salz aus der Mühle

Zubereitung:

Blätter gründlich waschen und abtrocknen (Salatschleuder oder trockentupfen mit Haushaltspapier).

Zunächst Bärlauch und Olivenöl in den Mixer geben, danach den fein geriebenen Parmesan hinzugeben sowie die gerösteten, abgekühlten Pinienkerne (oder Walnüsse).
Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Bärlauchknospen:

- 150 g Bärlauchknospen
- 125 ml Wasser
- 125 ml Weißweinessig
- 50 g Zucker
- 15 g Meersalz
- 8 schwarze Pfefferkörner

Zubereitung:

Die Knospen vorsichtig waschen und abtrocknen.
Alle anderen Zutaten in einen Topf geben und aufkochen, bis sich alles verbunden hat, die Pfefferkörner natürlich nicht.

Die Knospen in ein Schraubglas füllen und die heiße Flüssigkeit darüber gießen. Das Glas sofort verschließen. Es sollte von nun an mindestens eine Woche ruhen, lieber etwas länger, umso besser ist der Geschmack.
Während der Ruhezeit täglich etwas durchschütteln.