

Ahornschössling-Hirsotto

Für 4 Personen

2 El Öl

1 Zwiebel fein gehackt

Pfeffer, Salz, Curcuma

250 g Hirse

1 dl Weisswein

oder Saft einer halben Zitrone, mit Wasser auf 1 dl aufgefüllt

ca. 5 dl heisse Gemüsebouillon

ev. etwas abgeriebene Zitronenschale

2 Handvoll Ahornschösslinge, ca. 20 g

Die Zwiebel im Öl andünsten,
etwas Pfeffer, Salz und Curcuma dazugeben.

Die gut gewaschene Hirse begeben, umrühren und alles nochmals
kurz dünsten.

Mit dem Weisswein oder Zitronenwasser ablöschen.

Die heisse Gemüsebouillon dazugeben. Kurz aufkochen, dann
zugedeckt leise köcheln lassen, bis die Hirse gar ist (ca. 10–15 Min.).

Die Ahornblättchen und die abgeriebene Zitronenschale dazugeben
und unterrühren. Kurz nachgaren lassen.

Wer es sämig mag: etwas Margarine oder Pflanzenrahm
darunterziehen. Nach belieben mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Zum Garnieren:

2 El Öl Sonnenblumenkerne oder Samen in wenig Öl rösten, mit
wenig Salz, Pfeffer und etwas braunem Zucker leicht karamelisieren
lassen. Achtung: wird gern schnell zu schwarz – also eher etwas zu
früh als zu spät aus der Pfanne nehmen!

Hirse anrichten, mit den gerösteten Kernen bestreuen.

Und ein paar blaue Boretschblüten darüber verteilen.



4. Juni

Die Baumschösslinge sind eigentlich schon vorbei. Aber an den jungen
Ahorn-Trieben und -keimlingen, die besonders in der Nähe eines grossen
Baumes wuchern – da hat es noch zarte Blättchen. Zu finden oft auch einem
Bach entlang oder in Hecken. Nur die obersten kleinen Blättchen pflücken.

Die Ahornblätter schmecken etwas bitter, so passen die leicht gesüssten,
knusprigen Kerne als Garnitur gut dazu.

Das Rezept habe ich bei Maurice Maggi abgeschaut (aus dem Buch
«Essbare Stadt», AT Verlag), und umgewandelt.

**Statt Ahorn eignen sich auch viele andere Wildkräuter und Blattgemüse.
Und statt Hirse alle anderen Getreide (da ändert jeweils die Kochzeit
und -art etwas – im Zweifelsfall die Anleitung auf der Packung lesen).**

Ein schönes Buch zum Thema Kochen und Essen:

«Am Tisch. Die kulinarische Bohème oder die Entdeckung der Lebenslust»

von Susanne Kippenberger. Aus dem Klappentext zu «Am Tisch»:

«Jeder tut es, sein Leben lang, von morgens bis spät in die Nacht: essen und trinken.

Aber niemand versucht sich daran so lustvoll wie die «kulinarische Bohème»:

Quereinsteiger, geniale Dilettanten und schillernde Figuren: Oswald und Ingrid
Wiener, die im Berliner Exil Schauspieler, Schriftsteller und Künstler mit österreichi-

schen Schmankerln bekochten. ... Wolfram Siebeck, der bereits in den siebziger
Jahren mit einem Kleintransporter nach Frankreich fuhr, um dort frische Kräuter zu

kaufen, und zum bekanntesten Gastrokritiker Deutschlands wurde. Daniel Spoerri,
eigentlich Tänzer, der mit seinen Installationen von abgeessenen Tafeln Furore

machte. Und Julia Child, die 1963 zur schrulligsten Fernsehköchin der Welt wurde.
In Am Tisch lässt Susanne Kippenberger all diese Pioniere der Küche zu Wort

kommen und feiert die Tafel als einen Ort, an dem wir einander begegnen können.»

