



Maiknoblauch

Dieses Gericht können Sie als Vorspeise oder mit Brot, Käse, Oliven und ein wenig Salz als wunderbar leichtes Zwischengericht servieren. Aber Vorsicht- dieses Gericht sollten Sie wirklich nur mit frischem Knoblauch zubereiten. Diesen sogenannten Maiknoblauch erhalten Sie in den Monaten April bis Juni auf den Tagesmärkten. Er schmeckt ohne Zweifel nach Knoblauch, ist aber dabei erstaunlich mild.

Zutaten für 6 Personen:

- + 6 große frische Knoblauchknollen
- + ca. 40g Butter
- + grobes Meersalz, Pfeffer

Zubereitung:

Befreien Sie die Knoblauchknollen von den langen Stengeln und schneiden Sie unten eine gleichmäßige Scheibe ab, um die Knollen von den Wurzeln zu befreien und ihnen einen festen Stand zu geben. Machen Sie mit einem scharfen, spitzen Messer einen feinen Schnitt rund um die Mitte jeder Knolle, ohne jedoch die Zehen einzuschneiden, und ziehen Sie die oberen, papierartigen Häute ab.

Entfernen Sie bei allen Knollen die zäheren Häute und drücken Sie sie ein wenig auseinander.

Ziehen Sie die Haut jedoch nicht bis zum Ansatz herunter ab. Kneten Sie die Butter und verteilen Sie sie auf den Knoblauchknollen.

Fetten Sie den Boden einer feuerfesten Form gut ein und bedecken Sie ihn ca. 1cm hoch mit grobem Meersalz und setzen Sie die Knollen hinein.

Unbedeckt im bei 200° C vorgeheizten Ofen garen, anschließend die Temperatur auf 160° C senken und die Knollen weitere 1,5 bis 2 Stunden zugedeckt im Ofen lassen.

Perfekt auf geröstetem Graubrot mit grobem Meersalz und Olivenöl!