



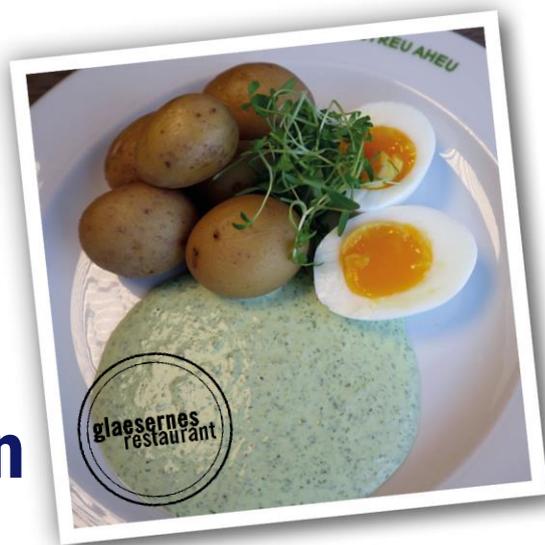
3. Ökumenischer Kirchentag

Frankfurt am Main, 13.–16. Mai 2021

digital und dezentral

MITMACHAKTION

Rezept aus dem Gläsernen Restaurant nachkochen



Zum ersten Mal gab es das Gläserne Restaurant auf dem Kirchentag 1987. Seit 2003, dem 1. Ökumenischen Kirchentag, gibt es das Gläserne Restaurant auf jedem Kirchentag. Das Restaurant ist in vielerlei Hinsichten transparent. Als Gast kann man durch die rundum verglaste Küche den Köche*innen zusehen. Nicht nur in der Zubereitung wird Wert auf Transparenz gelegt, sondern auch bei der Herkunft und Erzeugung der verwendeten Produkte. Alle Zutaten stammen aus ökologischem Anbau, sind saisonal, kommen möglichst aus der Region oder sind aus fairem Handel. Beim 3. Ökumenischen Kirchentag kann aufgrund der Pandemie das Gläserne Restaurant nicht durchgeführt werden. Damit dieses Jahr nicht komplett darauf verzichtet werden muss, bringen wir das Gläserne Restaurant und ein „Gefühl von Frankfurt“ zu Ihnen nach Hause. Die Köch*innen aus dem Gläsernen Restaurant haben dafür ein Rezept der typisch hessischen Grünen Sauce für Sie zum Nachkochen erstellt.

Zutaten für 4 Personen

325 g grüne Kräuter (Petersilie, Sauerampfer, Schnittlauch, Kresse, Borretsch, Pimpinelle, Kerbel)

200 g Schmand

150 g Saure Sahne

150 g cremiger Naturjoghurt

2 EL Mayonnaise

1 EL mittelscharfer Senf

Salz, Pfeffer

1 TL Zitronensaft

Zubereitung

1. Kräuter von den Stielen zupfen, waschen, trockenschleudern und anschließend auf einem Brett mit einem Messer grob zerkleinern
2. Kräuter, Schmand und Senf in einen Küchenmixer mit Hackmesser geben und mixen, bis die Kräuter fein zerkleinert sind
3. Masse in eine Schüssel umfüllen, saure Sahne, Naturjoghurt, Mayonnaise, Salz, Pfeffer und frisch gepressten Zitronensaft zufügen. Alles mit einem Schneebesen gut umrühren und fein abschmecken.
4. Die Frankfurter Grüne Sauce mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen – sie sollte kühl, aber nicht eiskalt sein.

Zur Frankfurter Grünen Sauce reicht man gekochte Pell- oder Salzkartoffeln und ein frisch gekochtes, halbiertes Ei.
Guten Appetit!

Vegane Variante

Um das Rezept vegan zu gestalten, können der Joghurt, der Schmand und die saure Sahne durch 250g Sojajoghurt und 250g Seidentofu ersetzt werden. Für einen leichten Ei-Geschmack kann als zusätzliches Gewürz noch Kala Namak (Schwefelsalz) hinzugefügt werden.