

Rezepte Essbare Blüten

Rosenblütenschaum

Für 4 Personen

300 g Quark
4-5 Esslöffel Rosenzucker oder 100 ml Rosensirup
100 ml Rahm
2 Eiweiss

Den Quark glatt und luftig schlagen. Nach Geschmack mit Rosenzucker oder Rosensirup parfümieren.

Den Rahm und separat das Eiweiss mit 1 Prise Salz steif schlagen. Rahm und Eisschnee sorgfältig unter den Quark heben.

Den Rosenblütenschaum mit gezuckerten Rosenblütenblättern servieren.

Tipp:

FrISCHE Sommerbeeren oder in kleine Schnitze geschnittene Früchte wie Aprikosen oder Pfirsiche servieren.

Blütensirup (Grundrezept)

2 kg Zucker
3 l Wasser
einige Bio-Zitronenscheiben
ca. 60gr. Zitronensäure
Blüten nach Wahl (Holunder, Flieder, Akazien, Waldmeister, Rosen etc.)

Zucker und Wasser aufkochen und erkalten lassen. Die Blüten mit dem Zuckerwasser vermischen und über Nacht stehen lassen. Abseihen, dann Zitronen und Zitronensäure dazugeben und in abgekochte Flaschen abfüllen.

Für bessere Haltbarkeit ohne Schimmel eine Messerspitze Natriumbenzoat (Drogerie) dazugeben.

Holunderblütensirup

3 l Wasser
2 kg Zucker
15-18 Holunderblütendolden, trocken am Nachmittag gepflückt
60 g Zitronensäure
Natriumbenzoat (aus Drogerie)

Zucker und Wasser aufkochen und erkalten lassen. Die Blütendolden ohne Stengel zusammen mit den Zitronenscheiben und der Zitronensäure daruntermischen und 5-6 Tage an einem kühlen Ort zugedeckt stehen lassen. Danach den Sirup abseihen (falls gewünscht Natriumbenzoat anrühren und begeben), in Flaschen abfüllen, verkorken und nochmals an einem kühlen Ort ruhen lassen.

Holunderblütenbowle

½ l Holunderblütensirup
2 Flaschen trockener Weisswein
1 Zitrone
1 Flasche Champagner oder Sekt

Holunderblütensirup, Weisswein und Zitronenscheiben in eine Bowlenschüssel gebe und 30 Minuten an einem kühlen Ort ziehen lassen. Vor dem Servieren den Champagner oder Sekt dazugeben und in vorgekühlten Gläsern servieren.

Rosenzucker

Rosenblüten, ganz fein hacken. Mit extra feinem Zucker und etwas Zitronensaft und Zitronensäure vermischen und in Gläser abfüllen. Ca. 6 Monate im Kühlschrank haltbar.

Akazienblütengelee

Akazienblüten mit Wasser und (Gelier-)Zucker aufkochen. Kochen lassen bis Masse dick von Kelle fließt. Sofort in ausgekochte Gläser abfüllen und verschliessen

Kleesto

Blüten von rotem Wiesenkle
Geschälte gem. Mandeln
Sonnenblumenöl
Salz & Pfeffer

Die Blüten auszupfen. Mit Mandeln und Öl zusammen im Blitz oder von Hand fein zerkleinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In Gläser füllen und mit Öl abdecken. Im Frigo aufbewahren – ca. 3 Monate haltbar.

Myrrhispesto

Grüne, noch weiche Samenkapseln von Süssdolde (*Myrrhis odorata*) im Blitz oder von Hand fein zerkleinern. Mit gehackten Pinienkernen oder Mandeln vermischen. Olivenöl oder Sonnenblumenöl dazu geben, bis ein dicker Brei entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in Gläser abfüllen. Im Frigo ca. 3 Monate haltbar.

Bärlauchkapern

Bärlauchblütenknospen in Obstessig mit etwas Salz kurz aufkochen. Sofort in abgekochte Gläser abfüllen und verschliessen. An kühlem Ort etwa 1 Jahr haltbar.

Bärlauchsamen – Kapern

Verblühte, aber noch grüne Samenkapseln mit Obstessig, etwas Zucker und Salz aufkochen und einige Minuten ziehen lassen. Noch heiss in abgekochte Gläser abfüllen und verschliessen. An kühlem Ort etwa 1 Jahr haltbar.

Blütenessig

Die abgeseihten Blüten von der Sirupherstellung mit Obst- oder Weinessig vermischen und einige Tage an einem kühlen Ort stehen lassen. Dann abseihen und in Flaschen abfüllen.

Zucchettiblüten im Bierteig

80g Mehl

1 Ei

5cl helles Bier

Salz, Pfeffer und Muskat

Mehl, Bier, das Ganze Ei und eine Messerspitze Muskat in einen Becher geben und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Stabmixer das Ganze mixen bis der Teig Blasen bildet. Bierteig vor dem gebrauch ca. eine Stunde ruhen lassen. Bierteig sollte zähflüssig sein, je nach grösse vom Ei etwas mehr Mehl begeben.

Die Zucchettiblüten vorsichtig waschen und trocken schütteln. Danach die Blüten im Bierteig drehen und in die Friteuse geben. Fritieren lassen, bis der Bierteig goldbraun ist.