

# Lavendel

Lavendel kennt man vor allem als Seifenduft oder als Mittel gegen Motten für den Kleiderschrank. Geniesser verwenden ihn allerdings gerne auch in der Küche. Überzeugen Sie sich selbst davon, wie herrlich Lavendel schmeckt!



## Lavendelschaum auf Jakobsmuscheln

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.  
Kühl stellen: ca. 2 Std.  
Für 1 Kisag-Bläser (5 dl)  
Vorspeise für 4 Personen

2 dl Bio-Vollrahm

½ EL getrocknete  
Lavendelblüten

¼ TL Salz

wenig Pfeffer

1 EL Olivenöl

12 Jakobsmuscheln (MSC)

½ TL Salz

wenig Pfeffer

### 1. Lavendelblütenschaum:

Rahm, Lavendelblüten, Salz und Pfeffer in einer Pfanne unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 10 Min. köcheln

(ergibt ca. 1½ dl), auskühlen. Durch ein feines Sieb in den Kisag-Bläser giessen, fachgerecht verschliessen, mind. 2 Std. kühl stellen.

2. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Jakobsmuscheln bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 2 Min. braten, würzen, auf Tellern verteilen.

3. Vor dem Servieren 1 Patrone in den Kisag-Bläser spritzen, kräftig schütteln, Schaum auf die Jakobsmuscheln spritzen.

**Tipp:** Getrocknete Lavendelblüten sind im Reformhaus oder in Drogerien erhältlich.

**Portion:** 263 kcal, F 21 g, Kh 7 g, E 12 g

## Dufte Tipps für Lavendel



Weitere köstliche Rezepte mit Lavendel finden Sie auf [www.bettybossi.ch/imfokus](http://www.bettybossi.ch/imfokus)

[www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch)

- Lavendel in Fischgerichten mitbraten.
- In flüssigen Honig geben, mind. 1 Woche stehen lassen, zu Butterzopf geniessen.
- Mit gesalzener, weicher Butter mischen, zu grilliertem Fleisch servieren.
- Desserts mit Lavendelblüten verzieren.