

Rezepte

In dieser Rubrik haben wir Ihnen eine kleine, feine Auswahl an Rezepten zusammengestellt, die mit Rosenblütenblättern einfach hergestellt werden können. Diese haben wir u. a. auf chefkoch.de und eatsmarter.de unter dem Stichwort Rosen gefunden, dort können Sie bei Interesse noch weitere finden.

Pasta mit Rosenpesto

Pasta nach Ihrer Wahl

Rosenpesto:

- 1 Handvoll frische Duftrosenblütenblätter
- 1 Handvoll Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL geriebene Pinienkerne
- 100 ml natives Olivenöl
- 2 TL Rosenwasser
- 1/2 TL Meersalz
- 3 EL frisch geriebenen Pecorino

Entfernen Sie den weißen Blattansatz bei den Rosenblütenblättern.

Rosenblütenblätter und Basilikum fein hacken. Knoblauchzehe schälen und dazu pressen.

Pinienkerne, Olivenöl, Rosenwasser und Pecorino dazugeben und gut vermengen. Mit dem Meersalz abschmecken.

Pasta in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgießen und sofort mit dem Rosenpesto vermengen.

Vor dem Servieren mit einigen Rosenblütenblättern dekorieren.

Frischkäsekugeln mit Rosen

- 3-4 frische Duftrosenblüten
- 350 g Frischkäse
- etwas Kräutersalz
- 2 EL frische Kräuter z.B. Petersilie, Estragon
- schwarzer Pfeffer

Frischkäse mit Kräutersalz und Pfeffer verrühren.

Rosenblütenblättern fein hacken (ohne den weißen Blütenansatz, der Bitterstoffe enthält) und nach belieben frische Kräuter hinzugeben.

Aus der Käsemasse kleine Kugeln formen und kurz vor dem Servieren in den fein gehackten Rosenblütenblättern wälzen und leicht andrücken.

Pumpernickel, Vollkornbrot, Baguette und Blattsalat passen sehr gut dazu.

Rosenlikör

- 3 Handvoll frische Rosenblüten
- 200 g feiner Zucker
- 250 ml trockener Weißwein
- 1 Vanilleschote

700 ml Weinbrand oder Cognac

Den Zucker im erwärmten Weißwein auflösen und wieder abkühlen lassen. Den Sud über die Rosenblätter in ein Ansatzgefäß gießen und die aufgeschnittene Vanilleschote dazugeben. 3 Tage lang ziehen lassen und dabei gelegentlich schütteln.

Weitere 6- 7 Wochen ziehen lassen, danach filtern und erneut in kleinere Flaschen oder Karaffen umfüllen. Kühl und dunkel lagern.

Rosenessig

3 EL frische Rosenblüten
750 milder Essig (Obstessig)

Die sauber verlesenen Blütenblätter mit dem Obstessig übergießen. Die Flasche gut verschließen und für ca. 2 Wochen an einem warmen Ort ziehen lassen. Danach durch einen Papierfilter gießen und erneut abfüllen. Geeignet für zarte Blattsalate oder zum Parfümieren von gedünstem Gemüse, Obstsalaten oder Cocktails.

Rosenmarmelade

10 Handvoll frische Rosenblüten
1 Packung Gelierzucker (Verhältnis 2:1 – 3:1)
1 l Wasser
Saft von 3 Zitronen
1 Packung Vanillezucker
Rum

Die angegebenen Zutaten vermengen und 20 Minuten kochen. Saubere Einmachgläser mit Rum ausspülen und die Marmelade sofort heiß einfüllen und verschließen.