

KOCHBUCH

von pheno geno

pheno
geno | ROSES

Wir würden uns gerne bei allen bedanken, die sich an der Entstehung dieses Kochbuchs beteiligt haben: Alle unsere Angestellten in Serbien und den Niederlanden, sowie alle, die uns während der Entstehung inspiriert und unterstützt haben. Es wurde eine Menge harter Arbeit und Kreativität investiert, und dieses Buch wäre nicht dasselbe ohne euren Beitrag.

Impressum

© Copyright Pheno Geno Roses d.o.o. Kochbuch

Die Inhalte dieses Kochbuchs, unter anderem die Logos, Trademarks, Markennamen, Texte, Bilder, Grafiken und das Layout sind im Besitz von Pheno Geno Roses b.v. und unterliegen dem Urheberrecht. Die Inhalte dürfen nicht reproduziert, kopiert, veröffentlicht, verbreitet, übersetzt oder auf Internetseiten gestellt werden, ohne schriftliche Autorisierung.

Die Bilder in diesem Kochbuch dienen lediglich der Illustration und sind nicht zwingend eine exakte Repräsentation der Rezepte.

Alle Fotografien sind von: Aedske Bonnema, Miloš Živković und Mirjana Mirić, wenn nicht anders vermerkt

Alle Texte von: Aedske Bonnema und Mirjana Mirić, wenn nicht anders vermerkt

Ein besonderes Dankeschön für die Mitwirkung bei der deutschen Ausgabe dieses Kochbuchs an: Kajo Froschhäuser, Ursula Gigerl, Erich Gigerl und Mario Kurt Gigerl

Design: Borislav Ninić

Titelfoto: Sonja Lazukić

Pheno Geno Roses d.o.o.
Maršala Tita 75
23326 Ostojićevo
Serbien
info@phenogenoroses.com
www.phenogenoroses.com

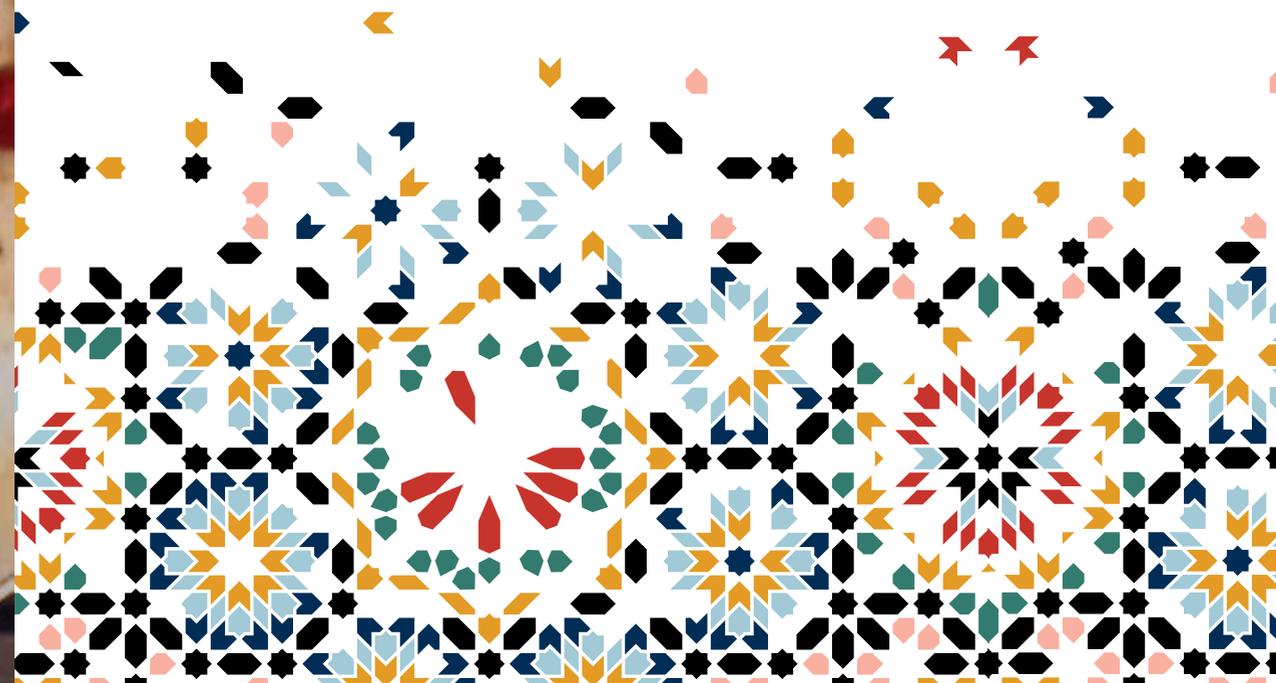
Pheno Geno Roses b.v.
Burg. Wittestraat 21
5616 DA Eindhoven
Niederlande
info@roath.nl

KOCHBUCH

von pheno geno

TASTE OF LOVE®

Kulinarische Rosen



EINFÜHRUNG

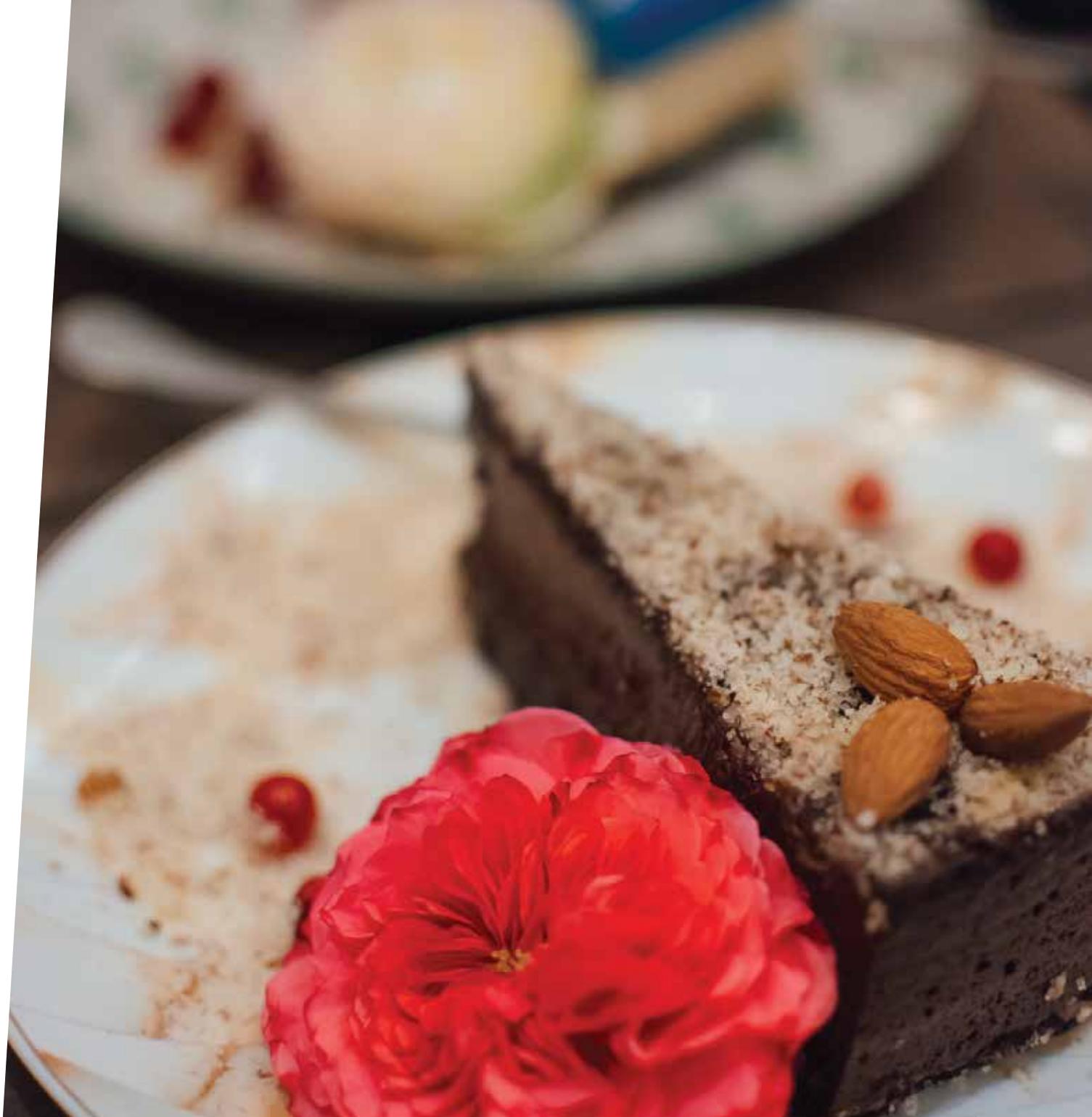
Vor einem Jahr erschien die Erstausgabe unseres Kochbuchs. Seitdem haben wir hunderte von Fragen beantwortet, Workshops veranstaltet, faszinierende Menschen getroffen, neue Rezepte entwickelt und natürlich unser Wissen über Rosen geteilt und erweitert. Die Idee der essbaren Rose wurde von einigen als willkommene Neuerung aufgenommen, viele Menschen waren positiv überrascht während einige andere dies sogar als die Rückkehr zu einer in Vergessenheit geratenen Tradition begrüßten. Für uns bleibt es, was es immer gewesen ist – ein Kronjuwel unserer Arbeit, unserer Hingabe und Leidenschaft.

Wir sind an dem Punkt angekommen, an dem wir nicht mehr erklären müssen, dass Rosen essbar sind. Das Einzige, das wir nun noch weitergeben möchten, sind die vielen verschiedenen Möglichkeiten der Verwendung von Rosen in Ihrer Küche. Dieses Kochbuch wurde als Anregung verfasst, während es natürlich ganz und gar Ihrer Fantasie überlassen ist, wie Sie die Rosen letztendlich verwenden. Wie Sie sehen werden, haben wir einige neue Rezepte in diese Ausgabe aufgenommen, die wir von den Menschen erhalten haben, die sich in unsere Rosen verliebt haben, so wie wir in dem Moment, als sie sich uns in ihrer Schönheit zeigten.

Pheno Geno Roses wird auch weiterhin neue besondere Varietäten essbarer Rosen züchten, einzigartig in Farbe, Duft und Geschmack, besondere Aromen von süß bis zitronig für alle, die gespannt sind auf mehr Frisches, Gesundes und Köstliches.

Wir sind stolz, Ihnen die neue Ausgabe dieses Kochbuchs zu präsentieren, erweitert durch köstliche Gerichte von süß bis herzhaft, jeder Bissen ein Genuss.

Ihr Pheno Geno Roses Team





ROSENZUCHT

Pheno Geno Roses (PGR) ist ein von einem Frauenteam geleitetes Unternehmen, das sich leidenschaftlich der Zucht von Gartenrosen widmet. Durch unsere besondere Vision und unsere Expertise im Bereich der Genetik und Genomforschung haben wir die Möglichkeit neue und einzigartige Rosenkollektionen zu kreieren. Wir präsentieren Ihnen Rosen verschiedener Farben, Formen und Düfte als die perfekte Wahl für ein Luxusgeschenk, wie Parfum oder Schmuck, um den individuellen Geschmack eines jeden Menschen zu bedienen. Seit Anfang 2009 ist dies die Grundidee unserer Rosenzucht.

Die Zucht von neuen Rosen ist ein langer und komplexer Prozess, aber die Schöpfung von wahrhaftig neuartigen Rosen ist eine Kunst. Wir sind Künstlerinnen. Mit viel Respekt für Natur und Umwelt hat PGR in der Vergangenheit viele Rosen gekreuzt, um Neue zu erschaffen, die gut schmecken, schöne Blüten und einen bezaubernden Duft haben, und die außerdem resistent gegen Krankheiten sind.

Als wir unsere Forschungen der essbaren Rosen begannen, fanden wir heraus, dass manche Rosen hohe Konzentrationen an interessanten Komponenten aufweisen, wie Vitamine, Antioxidantien, Zucker und andere Inhaltsstoffe.

Wir verwenden dieses Wissen in der Zucht, um Rosen zu entwickeln, die nicht nur einen hohen Nährwert, sondern auch einen exquisiten Geschmack aufweisen.

Die Verbreitung der Idee von essbaren Rosenblüten erfolgt in Zusammenarbeit mit Gourmets und Spitzenköchen der Gastronomie im oberen und mittleren Preissegment. So entstehen immer wieder neue Empfehlungen für die ideale Rose als Basis eines Essenskonzeptes. Die Taste of Love™ Kollektion ist der Höhepunkt einer langen und geduldigen Zusammenarbeit mit dem Ziel, die kreative Gastronomie um eine Dimension zu erweitern.

REZEPTE

Einführung

Rosenzucht

Grundrezepte

Rosenessig	8
Rosenbutter	10
Rosenwasser	13
Rosensirup	14
Rosensirup mit Zitrone	17
Rosenblütenzucker	18
Rosenblütenmarmelade	21
Rosenblütenkonfitüre	22
Rosenchutney	24
Hagebuttenmarmelade	27

Getränke

Persischer Rosentee	31
Rosenblütentee	33
Rosenblüten und Hibiskus Eistee	34
Hagebutten-Apfel-Tee	36
Traditioneller Hagebuttentee	37
Rosensmoothie	39
Rosenlimonade	40
Rosensirup und Granatapfelsmoothie	43
Rosencocktail mit Orangenlikör	44
Himbeer-Rosen Cocktail	46
Sommerlicher Rosendrink	47
Festlicher Aperitiftrunk	49
Rosentraum Cocktail	50

Vorspeisen

Caesar Salad mit Frühlingsgemüse und Rosenblütenblätter	53
Gazpacho mit Rosenwasser	56
Hackbällchen mit Rosenblütenblätter	58

Marokkanische Karottensuppe	62
Salat mit Beete, Ziegenkäse und Rosen	65
Arabischer Karottensalat	66
Marokkanischer Karotten- und Rosenwassersalat	69
Salat mit Feigen und Fetakäse	70
Salat mit Rosenblütenblättern und Rosenvinaigrette	72
Rosenblütensalat mit Rucola, Minze und Sellerie	75
Fenchelsalat mit gegrilltem Ricotta	76

Hauptgerichte

Hähnchen mit Haselnüssen und Honig	79
Lammragout mit Aprikosen	81
Goldbarsch mit Harissa und Rosenblüten à la Ottolenghi	82
Vadouvan Joghurtcurry mit Huhn	84

Nachspeisen

Erdbeeren in Rosenwasser	88
Joghurt mit Rosengeschmack	90
Pudding mit Rosenaroma	93
Eton Mess mit Rosen und Himbeeren	94
Orientalischer Joghurt mit Rosen und Kardamom	97
Birnen in Safran- und Rosensirup	98
Rhabarber mit Honig und Orange	101
Schokoladenkuchen	102
Limetten Joghurt Kuchen	105
Turkish Delight	106
Roseneiscreme	108
Himbeer- und Rosen Käsekuchen	110
Erdbeeren und Rosenmarmeladekuchen	113
Vegane Rosenwasserdoughnuts	114
Hefedoughnuts mit Schokoglasur	116
Duftende Rosenpralinen	119
Rhabarberkuchen	120

Geschichte des Kochens mit Rosen

Die Pflege von essbaren Rosen	124
-------------------------------	-----

GRUNDREZEPTE

Bereiten Sie aus Ihren frischen Rosenblüten Grundrezepte wie Rosenwasser oder Rosensirup. Diese können Sie problemlos längere Zeit im Kühlschrank aufbewahren und sie später in den verschiedensten Gerichten verwenden. Auf diese Weise können Sie Ihre Speisen mit einem angenehmen Rosenaroma versehen, selbst wenn Sie keine frischen Blüten zur Hand haben. In diesem Kapitel finden Sie eine Auswahl an Grundrezepten. Rosenwasser sollte stets als angenehme Hintergrundnote, sowie sparsam verwendet werden. Würzen Sie deshalb Ihre Gerichte stufenweise.



ROSENBLÜTENZUCKER

Foto von Kašičica Začina 9

ROSENESSIG

Zutaten

½ l Bioessig

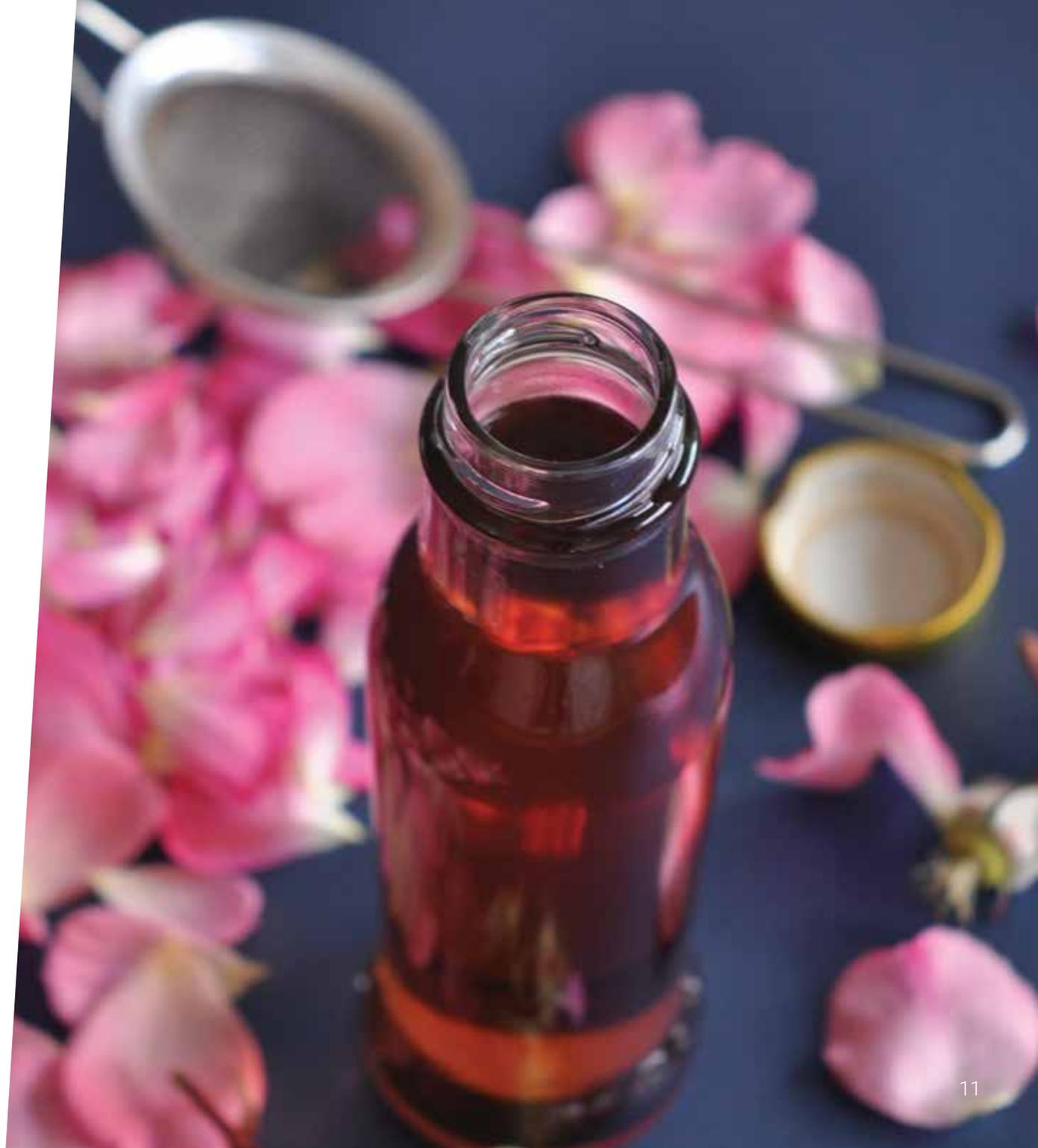
¼ l Weißwein

75 g duftende Rosenblüten

Ein großes Einmachglas

Zubereitung

Essig und Wein in das Einmachglas geben. Fügen Sie nun die Rosenblüten hinzu, schließen Sie das Glas und stellen Sie es für zwei Tage an einen sonnigen Ort. Filtern Sie die Flüssigkeit durch ein feines Sieb oder ein Baumwolltuch und gießen Sie den Essig in eine Flasche. Bewahren Sie den Essig gut verschlossen an einem kühlen, dunklen Ort auf. Rosenessig sollte vor dem Verzehr zwei Tage ruhen!





ROSEN BUTTER

Zutaten

2 große Rosenblüten

250 g Butter

1/8 einer roten Zwiebel

Frisch gemahlener Pfeffer

Salz

Rosensirup

Zubereitung

Die Rosen vorsichtig unter fließendem Wasser reinigen und danach leicht schütteln. Die Blütenblätter abzupfen. Schlagen Sie die Butter cremig und schälen Sie die Zwiebel. Schneiden Sie nun die Zwiebel und Rosenblätter in feine Stückchen und vermengen Sie diese mit der Butter. Salz, Pfeffer und Rosensirup hinzufügen und vorsichtig unterheben. Formen Sie mithilfe von Klarsichtfolie eine Rolle aus der Butter und bewahren Sie sie im Kühlschrank auf.

Vor dem Servieren in Scheiben schneiden.

ROSENWASSER

Rezept von Kašičica začina (www.kasiciczacina.wordpress.com)

Zutaten

100 g Rosenblüten

500 ml destilliertes Wasser

Eis

Zubereitung

Für die Herstellung von Rosenwasser benötigen Sie zwei verschiedene Töpfe – einen größeren, in den Sie die Blüten und das Wasser füllen; und einen kleineren, der in die Mitte des größeren gestellt wird, um während des Kochens das Kondensat bzw. Rosenwasser aufzufangen. Der kleinere Topf kann auf einem Stein oder anderen Gegenstand platziert werden, damit das Wasser aus dem großen Topf nicht über den Rand schwappt. Legen Sie nun den Topfdeckel umgedreht auf den großen Topf und bringen Sie das Wasser zum Kochen. Dank der Wölbung des umgedrehten Topfdeckels wird das Kondensat in den kleineren Topf mittig geleitet. Wenn das Wasser kocht, füllen Sie den Deckel mit Eiswürfeln. Dies beschleunigt die Kondensation. Lassen Sie das Wasser für 25-30 min bei niedriger Temperatur kochen. Öffnen Sie während des Kochens nicht den Deckel, da sonst das Kondensat evaporiert. Nach 30 Minuten nehmen Sie den Topf vom Herd und lassen ihn abkühlen. Schöpfen Sie das Wasser im Deckel mit einem Löffel ab. Gießen Sie das Rosenwasser aus dem kleinen Topf in ein Fläschchen oder ein Glas. Rosenwasser kann zum Verfeinern von Speisen wie Kuchen verwendet werden, aber auch in Hautpflegeprodukten.





ROSENSIRUP

Rosensirup ist einfach herzustellen. Er schmeckt köstlich und kann in Nachspeisen wie Eis, Joghurt, Kuchen, Pudding oder auch in Getränken verwendet werden.

Zutaten

750 ml Wasser

900 g Zucker

4 Tassen frische Rosenblüten

Zubereitung

Geben Sie das Wasser mit dem Zucker in einen kleinen Topf und bringen Sie es unter gelegentlichem Umrühren zum Kochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Fügen Sie die Rosenblüten hinzu und lassen Sie das Ganze auf kleiner Flamme 10 Minuten köcheln. Nehmen Sie den Topf vom Herd und lassen Sie den Sirup ca. eine Stunde ziehen. Dann filtern Sie den Sirup durch ein feines Tuch in ein sauberes Einmachglas oder in eine Flasche. Der Sirup kann bis zu einem Monat im Kühlschrank aufbewahrt werden.

ROSENSIRUP MIT ZITRONE

Zutaten

½ l Wasser
500 g Zucker
200 g Rosenblüten
Saft einer Zitrone

Zubereitung

Geben Sie das Wasser mit dem Zucker in einen kleinen Topf und bringen Sie es unter gelegentlichem Umrühren zum Kochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen und die Hälfte der Rosenblüten einrühren. Abkühlen lassen. Filtern Sie nun die Blüten heraus und bringen sie den Sirup nochmals zum Kochen. Wiederholen Sie den Prozess mit dem Rest der Blüten. Rühren Sie den Zitronensaft in den abgekühlten Sirup. Der Sirup muss im Kühlschrank aufbewahrt werden.





ROSENBLÜTENZUCKER

Rezept von Kašičica začina (www.kasiciczacina.wordpress.com)

Vor der Zubereitung dieses aromatischen Zuckers sollten Sie die Blüten vorsichtig von eventuellem Schmutz oder Insekten befreien. Sie können die Blüten auch waschen, aber zur Verarbeitung sollten sie trocken sein. Der Zucker sollte luftdicht aufbewahrt werden, er kann auch eingefroren werden, damit sich das Aroma länger hält. Sie können den Zucker vielfältig verwenden, z.B. zum Bestreuen von Keksen, im Tee, in Cocktails oder als Backzutat.

Zutaten

200 g Kristallzucker

1 Tasse Rosenblüten, dicht befüllt

Zubereitung

Die Blüten und den Zucker in einen Mixer geben und zu einer homogenen Masse verarbeiten. Füllen Sie die Mischung in einen Gefrierbeutel und legen Sie ihn in den Gefrierschrank. Falls Sie den Zucker täglich verwenden möchten, trocknen Sie ihn auf einem Backpapier und bewahren Sie ihn danach luftdicht verpackt auf.

ROSENBLÜTENMARMELADE

Diese Version einer Rosenmarmelade ist einer leichten Konfitüre ähnlich.

Zutaten

3 Tassen Rosenblüten (waschen und 3 Std ruhen lassen)

450 g Zucker

375 ml Wasser

2 Zitronen

1 TL Pektin (mit 2 Löffeln Zucker mischen)

1 EL Rosenwasser

Zubereitung

Die Hälfte des Zuckers mit den Rosenblüten in einer großen Schale vermengen. Drücken Sie die Rosenblüten während des Vermischens mit den Händen. Alle Blüten sollten mit Zucker bedeckt sein. Über Nacht im Kühlschrank aufbewahren. Den restlichen Zucker mit dem Wasser in einem Topf erhitzen und bei mittlerer Hitze kochen, bis der Zucker sich auflöst. Fügen Sie nun Rosenblüten und Zitronensaft hinzu und lassen Sie die Mischung auf kleiner Flamme 20 Minuten kochen. Dann wird das Pektin nach und nach hinzugegeben und die Marmelade weitere 15 min gekocht. Zum Schluss das Rosenwasser verwenden und nach einer Minute den Topf vom Herd nehmen. Füllen Sie die Marmelade in saubere Einmachgläser. Diese können an einem kühlen Ort bis zu 6 Monate aufbewahrt werden.

AUFBEWAHREN VON FRISCHEN ESSBAREN ROSENBLÜTEN

Bewahren Sie frisch gepflückte Rosen in einem geschlossenen Behälter im Kühlschrank auf. So halten sie sich für mindestens eine Woche. Bei längerer Aufbewahrung kann es sein, dass die Blütenblätter abfallen und dass das Aroma schwächer wird.

Tipps:

Ernten Sie die Rosen am besten früh morgens. Besonders im Sommer verlieren die Blüten in der Hitze an Aroma und Konsistenz. Spät nachmittags und abends ist auch eine gute Zeit für die Ernte.

Ernten Sie nur Blüten, die voll entwickelt sind, da diese die geschmackvollsten und schönsten sind. Sobald die Rosenblüten leicht faul sind, eignen sie sich nicht mehr für die Zubereitung von Speisen.

Bei der Ernte achten Sie darauf, dass sich keine Insekten in der Blüte befinden.



ROSENBLÜTENKONFITÜRE

Das Einkochen ganzer Früchte oder größerer Teile der Frucht mit Zuckersirup ist auf dem Balkan Tradition. Die Konfitüre ähnelt der Marmelade, ist aber süßer und enthält mehr Fruchtstücke. Sie kann zu Gebäck gereicht werden oder auch einfach zum Kaffee oder zu einem Glas Wasser. Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von einer Kollegin zur Verfügung gestellt, in deren Familie es seit Generationen Anwendung findet.

Zutaten:

600 g Rosenblütenblätter

1 l Wasser

1 kg Zucker

2 Zitronen

Zubereitung

Waschen Sie die Blütenblätter und entfernen Sie die weißen Spitzen. Lassen Sie die Blütenblätter trocknen, geben Sie sie in einen Topf und lassen Sie das Ganze mit Wasser aufkochen. Wenn das Wasser kocht, können sie den Zucker hinzufügen. Gelegentlich umrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Nun den Saft der beiden Zitronen hinzufügen und auf kleiner Flamme eine halbe Stunde köcheln lassen, bis die Mixtur dickflüssiger wird. Geben Sie nun die heiße Konfitüre in ein Einmachglas und verschließen Sie es. Sie wird fester, sobald es erkaltet. Sie können die Konfitüre sofort verzehren, ihr volles Aroma entfaltet sich allerdings erst nach ein bis zwei Tagen. Dunkel und kühl gelagert sind die Gläser ein Jahr haltbar, geöffnet im Kühlschrank für ca. sechs Monate.





ROSENCHUTNEY

(wird zu Käse- und Fleischgerichten gereicht)

Zutaten

2-4 frische Rosen

75 g Zucker

Schale und Saft einer Zitrone

1 TL weißer Pfeffer

1 TL schwarzer Pfeffer

1-2 EL Rosenwasser

Zubereitung

Schneiden Sie die Rosenblütenblätter sehr fein. Erhitzen Sie sie mit Zucker, Zitronensaft, Schale und etwas Wasser auf kleiner Flamme. Lassen Sie die Mischung für 8-10 Minuten einkochen, bis eine Art Marmelade entsteht. Schmecken Sie diese mit dem Pfeffer, einer Prise Salz und dem Rosenwasser ab.

HAGEBUTTENMARMELADE

Diese Marmelade mit ihrem unvergleichlichen Geschmack und Aroma wird fast überall auf dem Balkan traditionell hergestellt. Die Zubereitung ist etwas zeitaufwändiger, aber sehr lohnenswert, denn sie schmeckt besonders gut, zum Beispiel auf Pfannkuchen und Butterbrot. Hagebuttenmarmelade wird aus den reifen Rosenfrüchten gemacht, wenn diese eine rote oder dunkelorange Farbe haben.

Zutaten

1 kg Hagebutten

675 g Zucker

1 l Wasser

1 Zitrone

Zubereitung

Waschen Sie die Hagebutten und schneiden Sie beide Enden ab. Geben Sie die Früchte in einen Topf und bedecken Sie sie mit Wasser. Kochen Sie die Hagebutten für zwei Stunden, bis sie weich sind. Dann wird das Fruchtfleisch durch ein Sieb gedrückt. Sollte die Masse zu dick sein und im Sieb zurückbleiben, können Sie etwas Wasser zu den Samenkörnern hinzufügen, diese nochmals kurz aufkochen und durch das Sieb drücken. Stellen Sie den Topf mit der Masse zurück auf den Herd, geben Sie Zucker, sowie Zitronensaft dazu und rühren Sie langsam, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Unter ständigem Rühren solange köcheln, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Marmelade in saubere Einmachgläser füllen und gut verschließen. Dunkel und kühl gelagert sind die Marmeladen ein Jahr haltbar.





ROSENLIMONADE

GETRÄNKE

Heißgetränke wie Rosentee können sowohl aus frischen, als auch aus getrockneten Rosenblütenblättern hergestellt werden. Mischen Sie sie mit Gewürzen wie Minze oder Zitronenmelisse. Rosenblütentee ist aromatisch und beruhigend. Geben Sie Rosenblütenblätter zu kalten Limonaden oder Cocktails. Lassen Sie sich von den angenehmen Aromen verzaubern und genießen Sie den festlichen Anblick der Blütenblätter. Wussten Sie außerdem, dass ein paar Tropfen Rosenwasser zum Apfelsaft, dem Ganzen einen exotischen Geschmack verleihen?



PERSISCHER ROSENTEE

Zutaten

1 Tasse schwarzer Tee

¼ Tasse getrocknete Blütenblätter

2 TL grüne Kardamomsamen

Zubereitung

Um Rosenblütenblätter zu trocknen, waschen Sie sie vorsichtig, trocknen Sie sie flach ausgebreitet an einem warmen Ort und vor Sonneneinstrahlung geschützt. Nach etwa einer Woche sind die Blütenblätter trocken und können in einem Glas oder einer Dose aufbewahrt werden.

Mischen Sie alle oben genannten Zutaten und füllen Sie die Mischung in eine Dose. Die Kardamomsamen entfalten am besten ihr Aroma, wenn sie etwas zerdrückt oder gehackt werden. Sie können selbstverständlich auch Kardamompulver verwenden. Für eine Tasse reicht ein Teelöffel der Mischung. Gießen Sie den Tee mit kochendem Wasser auf und servieren Sie ihn nach 5 Minuten mit Milch und Honig.

ROSENBLÜTENTEE

Drei Tassen

Dies ist ein sehr einfaches und schnelles Rezept. Rosenblütentee hat nachweislich viele positive Eigenschaften, er wirkt beruhigend, antiseptisch, entzündungshemmend und leicht harntreibend. Zudem können die Blütenblätter mitverzehrt werden. Der Tee kann, unabhängig von der Saison, sowohl aus frischen, als auch aus getrockneten Blütenblättern hergestellt werden.

Zutaten

750 ml Wasser

2 Tassen Blütenblätter

Honig

Gewürze (bei Bedarf)

Zubereitung

Bitte verwenden Sie nur unbehandelte, selbst gezogene Rosenblüten. Entfernen Sie die Blütenblätter von den Rosen und waschen Sie diese. Setzen Sie Wasser auf und bringen Sie es zum Kochen. Fügen Sie dem Wasser die Rosenblütenblätter hinzu, sowie etwas Zimt oder feingemahlene Anissamen. Bedecken Sie den Topf, damit sich die Aromen nicht verflüchtigen und lassen Sie ihn auf kleiner Flamme 4 Minuten ziehen. Servieren Sie den Tee mit Honig.

Tipp: Wenn Sie am Anfang den weißen Teil der Blütenblätter entfernen, schmeckt der Tee noch fruchtiger und nicht leicht bitter.



ROSENBLÜTENBLÄTTER UND HIBISKUS EISTEE

2 große Gläser

Zutaten

1,5 l Wasser

1/3 Tasse getrocknete Hibiskusblüten

¼ Tasse getrocknete Rosenblütenblätter

Honig

Eiswürfel

1 TL Rosenwasser

1 Biozitrone

Zubereitung

Bringen Sie das Wasser zum Kochen. Fügen Sie Hibiskus und Rosenblüten hinzu.

Verringern Sie die Hitze und lassen Sie den Tee für 15 Minuten köcheln. Nehmen Sie den Topf vom Herd und lassen Sie die Mischung 5 Minuten ziehen, bevor Sie sie durch ein Sieb gießen. Nach dem Abkühlen Rosenwasser, Zitronenscheiben und Honig nach Geschmack hinzufügen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen und am nächsten Tag mit Eiswürfeln und Minzblättern servieren.

HAGEBUTTEN-APFEL-TEE

Zutaten

1 Tasse getrocknete, zerstoßene Hagebutten

1 Tasse getrocknete Äpfel

¼ Tasse getrockneter Ingwer

Zubereitung

Diese Methode ist etwas aufwendiger als die zuvor beschriebene, aber der Geschmack des Tees ist stärker und der Nährwert höher.

Trocknen Sie die Hagebutten an einem warmen und schattigen Ort. Danach in einem Standmixer grob zerkleinern. Die Stücke dürfen nicht zu klein sein, da sonst die Härchen im Sieb nicht herausgefiltert werden können und statt Fruchtfleisch nur Samen verbleiben.

Die feinen Härchen sollten nicht konsumiert werden, da sie bei manchen Personen Reizungen auslösen können. Sieben Sie die Mischung, bis alle Härchen herausgefiltert sind.

Mischen Sie Hagebuttenstücke, Äpfel und Ingwer in einer Schale. Wenn Sie keine Dörräpfel oder getrocknete Ingwerstücke kaufen können, dann können Sie diese auf dieselbe Art wie die getrockneten Hagebutten herstellen. Geben Sie die Mixtur in ein Glas und bewahren Sie sie an einem kühlen Ort ohne Sonneneinstrahlung auf.

Verwenden Sie einen Teelöffel der Mixtur auf eine Tasse Wasser. Geben Sie das Wasser in einen Teekessel und fügen Sie die Mischung hinzu, sobald das Wasser kocht. 15 Minuten köcheln und 5 Minuten ziehen lassen. Abgießen und mit Zitrone und Honig servieren. Der Tee lindert Halsschmerzen und wirkt wohltuend bei Erkältungen. Er ist erfrischend und wärmt in kalten Wintermonaten.

Größere Hagebutten können gut für dieses Rezept verwendet werden. Halbieren oder vierteln Sie sie einfach vor dem Trocknen, damit sie ohne zu schimmeln durchtrocknen können.



TRADITIONELLER HAGEBUTTENTEE

2 Tassen

Zutaten

2 große Tassen Wasser

1 Esslöffel Hagebutten

Honig

Zubereitung

Der beste Hagebuttentee ist selbstgemacht. Zunächst müssen Sie die Hagebutten pflücken. Stechen Sie mit einer Nadel kleine Löcher in die Schale. Auf diese Art und Weise werden beim Kochen mehr Nährstoffe freigesetzt.

Sollten Sie die Hagebutten lagern wollen, trocknen Sie sie an einem schattigen, warmen Ort für etwa eine Woche. Alternativ ist ein Dörrautomat zu empfehlen.

Geben Sie die Hagebutten in heißes Wasser und lassen Sie den Tee auf kleinster Flamme 15 Minuten köcheln. Vom Herd nehmen und 5 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb in die Tassen gießen und mit Honig servieren.

Tipp: Verwenden Sie kleinere Hagebutten, sie sind leichter zu trocknen und schimmeln nicht.

ROSENSMOOTHIE

2 Gläser

Smoothies sind die perfekten Erfrischungsgetränke an heißen Sommertagen. Mit den richtigen Zutaten sind sie gesund und schmackhaft. Verwenden Sie frische Rosenblütenblätter zur Herstellung von Smoothies, oder falls nicht verfügbar Rosensirup oder -konfitüre. Beachten Sie, dass die Farbe des Smoothies von der Rosenfarbe abhängt.

Zutaten

1 kleiner Becher gekühlter Joghurt
1 Tasse frische Rosenblütenblätter
1 Tasse Himbeeren
¼ Tasse Erdbeeren
1 TL Honig
Eiswürfel (optional)
Zimt und Blütenblätter zur Dekoration

Zubereitung

Pürieren Sie alle Zutaten fein in einem Standmixer. Geben Sie den Smoothie in ein Glas und dekorieren Sie ihn mit Zimt und Rosenblütenblättern. Sollten Sie Sirup oder Konfitüre verwenden, dann brauchen Sie keinen Honig, da der Smoothie sonst zu süß wird.





ROSENLIMONADE

Schnell gemacht und erfrischend! Sie fügen dem Getränk lediglich etwas Rosenwasser hinzu und Ihr blumiger Sommertrunk wird Ihre Lebensgeister wecken.

Zutaten

3 mittelgroße Zitronen

1 l Wasser

2-3 TL Rosenwasser

Zucker nach Bedarf

Zubereitung

Zitronensaft, Wasser und Rosenwasser in einer Karaffe mischen und gegebenenfalls süßen. Dekorieren Sie den Drink mit frischen Zitronenscheiben, Rosenblütenblättern und Eiswürfeln. Ein Genuss!

Anmerkung: Rosen aus dem Blumenladen sind häufig chemisch behandelt und daher nicht zum Verzehr geeignet. Zudem sind nicht alle Rosenarten zur Verarbeitung in Speisen brauchbar, da viele Gartenrosen nicht schmackhaft sind. Essbare PGR Rosen werden auf Nährwerte und Geschmack getestet und sind perfekt geeignet für die Verwendung in der Küche, vorausgesetzt Sie behandeln sie nicht mit Chemikalien.

ROSENSIRUP- UND GRANATAPFELSMOOTHIE

1 großes Glas

Einfach, köstlich und gesund. Dieser Smoothie ist der perfekte Start in den Tag.

Zutaten

1 Tasse Himbeeren

1 großer, geschälter und entkernter Apfel

1 EL Rosensirup

½ Tasse Granatapfelsamen

¼ Tasse Mandeln

Eiswürfel (optional)

Zubereitung

Alle Zutaten im Mixer pürieren und mit getrockneten oder frischen Rosenblütenblättern garnieren.



ROSENCOCKTAIL MIT ORANGENLIKÖR

4 Gläser

Zutaten

80 ml Rosensirup

80 ml Grand Marnier

750 ml Sekt oder Prosecco

Rosenblütenblätter

Zubereitung

Geben Sie den Grand Manier und den Rosensirup in große, gefrostete Gläser. Fügen Sie den Prosecco hinzu und garnieren Sie den Drink mit Rosenblütenblättern.

Anmerkung:

Trocknen Sie für die Wintermonate frische Rosenblütenblätter, indem Sie im Sommer frische Blütenblätter im Schatten in einer Kartonschachtel dünn verteilen und schonend trocknen. Die Blütenblätter mehrmals täglich wenden, damit sie nicht schimmeln. Direkte Sonne bleicht die Blütenblätter aus und sie verlieren an Aromen.



HIMBEER-ROSEN COCKTAIL

1 Glas

Zutaten

30 ml Gin

½ Tasse frische Himbeeren

½ Tasse Rosenblütenblätter

110 g Zucker

125 ml Wasser

1 Eiweiß

Zubereitung

Stellen Sie zuerst den Himbeer-Rosensirup her:

Mischen Sie Wasser und Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Fügen Sie nun Himbeeren und Rosenblütenblätter hinzu und bringen Sie die Mischung langsam zum Kochen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Gießen Sie den Sirup durch ein Sieb.

Für den Cocktail:

Geben Sie den Sirup mit dem Gin und Eiswürfeln in einen Cocktailshaker und schütteln Sie ihn. Das Eiweiß hinzufügen und nochmals 10-15 Minuten schaumig schütteln.

Servieren Sie den Drink garniert mit Blütenblättern oder einer Himbeere in einem Champagnerglas.



SOMMERLICHER ROSENDRINK

2 Liter

Zutaten

1 l Tonic

1 l Mineralwasser mit Kohlensäure

1 Limette

Etwas Rosensirup oder Rosenwasser

Blütenblätter von 2-3 Rosen

Zubereitung

Mischen Sie Tonic und Mineralwasser in einer großen Karaffe. Schmecken Sie das Getränk mit dem Sirup oder Rosenwasser ab. Schneiden Sie die Limette in Scheiben oder Stücke, und fügen Sie sie dem Getränk hinzu. Zum Schluss mit einigen Rosenblüten verzieren.

FESTLICHER APERITIFTRUNK

Zutaten

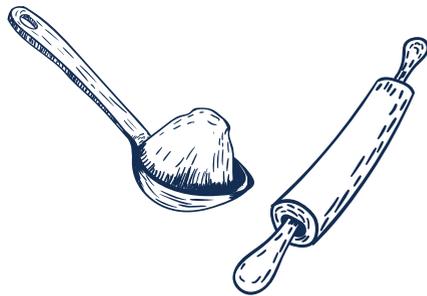
Weißwein Ihrer Wahl

Frische Rosenblütenblätter

Zubereitung

Fügen Sie einem gekühlten Glas Weißwein oder Prosecco die Blütenblätter hinzu und lassen Sie diese vor dem Servieren einige Minuten durchziehen. Fertig ist der festliche Trunk!

Tipp: Der untere Teil des Blütenblattes kann leicht bitter schmecken, daher können Sie ihn mit den Fingern oder einem Messer entfernen.





ROSENTRAUM COCKTAIL

Ohne Alkohol (4 Gläser)

Zutaten

Rosensirup (nach Geschmack)

650 ml Milch

350 ml Kokosmilch

Saft einer Zitrone (in eine Schale)

Feinkristallzucker (in eine Schale)

Gewürfelte frische Kokosnuss

Zum Dekorieren:

Gezuckerte Rosenblütenblätter (Rezept unten)

1 Eiweiß

Puderzucker oder feiner Streuzucker

Zubereitung

Vermengen Sie alle Zutaten gut. Wenn nötig, geben Sie die Mischung in eine saubere Flasche und schütteln Sie sie. Nach Belieben können auch Kokosnusswürfel hinzugefügt werden. Stellen Sie das Getränk für 2 Stunden in den Gefrierschrank und schütteln Sie es zwischendurch.

Für gezuckerte Rosenblütenblätter:

Schlagen Sie das Eiweiß etwas auf, bestreichen Sie die Blüten damit und bestäuben Sie sie mit Puderzucker oder feinem Feinkristallzucker. Die Blüten werden dann an der Luft auf Backpapier getrocknet, bis alle Feuchtigkeit verdunstet ist.

Nehmen Sie vier Gläser und dippen Sie den Rand zuerst in den Zitronensaft und dann in den Zucker. Geben Sie den Drink in die Gläser und dekorieren Sie diese mit den gezuckerten Blütenblättern. Dieses Rezept passt hervorragend zu Orientalischen Gerichten und ist auch für Kinder geeignet!

VORSPEISEN UND BEILAGEN

Rosen mit vielen Blütenblättern können hervorragend als leckere und farbenfrohe Beigabe in Blattsalaten verwendet werden. Rosen passen besonders gut zu sauren Aromen, wie zu Granatapfel (-sirup), Orangen, Zitronen, Sumach und Balsamico. Verwenden Sie diese Zutaten, wenn Sie Salate zubereiten. Gerichte mit geriebenen oder gekochten Karotten, wie z.B. Suppen, können ebenfalls mit Rosenblütenblättern oder Rosenwasser kombiniert werden. Auch zu Feta- oder Ziegenkäse, passt das Rosenaroma hervorragend.



MAROKKANISCHE
KAROTTENSUPPE

CAESAR SALAD MIT FRÜHLINGSGEMÜSE UND ROSENBLÜTENBLÄTTERN

Vorspeise (4 Portionen)

Zutaten

500 g Hühnerbrust
3 EL Olivenöl
Etwas gesalzene Butter
1 Kopf Römersalat
150 g Zuckererbsen
150 g Saubohnen
(geschält, frisch oder tiefgekühlt)
15 Stangen grüner Spargel
Schwarzer Pfeffer / Fleur de Sel
80 g geriebener Parmesankäse
Croutons
(fertige oder von 2 Scheiben gewürfeltem Brot)
Eine Handvoll Rosenblütenblätter
Eine Handvoll Kapuzinerkresse-Blüten

Salatsauce

5 EL Olivenöl
2 EL Weinessig
Schwarzer Pfeffer
Die Schale einer halben Zitrone

Sardellendressing

300 ml Mayonaise
1 TL Französischer Senf
5 Sardellen, gesalzen und zerdrückt
2 EL Kapern
2 EL Joghurt
Geriebene Schale einer halben Zitrone

Zubereitung

Erhitzen Sie das Olivenöl in einer Pfanne und braten Sie das Hühnchen von allen Seiten an. Fügen Sie dann etwas gesalzene Butter hinzu, bis diese schmilzt. Schließlich nehmen Sie das Fleisch aus der Pfanne und schneiden es in schmale Streifen.

Waschen und schleudern Sie den Salat. Blanchieren Sie die Erbsen und die Bohnen nacheinander in gesalzenem Wasser und stellen Sie sie danach kalt. Das Gemüse sollte noch knackig sein. Verfahren Sie genauso mit 12 Stangen des Spargels. Die drei verbliebenen Stangen werden in dünne Scheibchen geschnitten.

Machen Sie nun die Salatsauce aus Olivenöl, Essig, Pfeffer und Zitronenschale. Würzen Sie das Gemüse mit diesem Dressing.

Bereiten Sie das Sardellendressing zu, indem Sie alle Zutaten mischen. Verdünnen Sie dieses mit Joghurt und gegebenenfalls mit etwas Zitronensaft.

Richten Sie die Hühnchenstreifen mit dem Gemüse auf einem Servierteller an und bestreuen Sie alles mit Parmesankäse und Croutons. Verteilen Sie das Sardellendressing großzügig auf dem Salat. Schmecken Sie ihn mit etwas schwarzem Pfeffer, Fleur de Sel und Zitronenschale ab. Verfeinern und dekorieren Sie ihre Kreation mit Rosenblütenblättern oder Kapuzinerkresse.

GAZPACHO MIT ROSENWASSER

Vorspeise (kalte Suppe) (4 Portionen)

Zutaten

- 1 kleine rote Wassermelone ohne Kerne, in Stücken
- 2 geröstete rote Paprika (ca 15 min bei 250 Grad gebraten)
- Saft einer Limette
- 1 TL Togarashi Shichimi Gewürzmischung
- 250 g wohlschmeckende Cocktailtomaten
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Rosenwasser
- Salz und Pfeffer
- Gewürfelte Fetakäse
- Frischer Thymian
- Einige frische Rosenblütenblätter

Zubereitung

Wassermelone, Paprika, Tomaten, Zitronensaft, Togarashi Shichimi, Rosenwasser und Olivenöl im Standmixer zu einer feinen Suppe verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Servieren Sie das Gazpacho in einer Schale und fügen Sie Feta, Thymian und einige Rosenblütenblätter hinzu.





HACKBÄLLCHEN MIT ROSENBLÜTENBLÄTTERN

Vorspeise (4 Portionen)

Zutaten

300 g Rinderhack	1 EL Kreuzkümmel
200 g Gehacktes vom Lamm	2 EL Ras el Hanout (Gewürzmischung)
1 fein geschnittene Zwiebel	2 TL Rosenwasser
3 Eier	Eine Handvoll Rosenblütenblätter
50 g fein gehackter Ingwer	4 EL Öl
1 fein gehackte Knoblauchzehe	Pfeffer und Salz
Blanchierte Brokkoliröschen (von einem Brokkoli)	
Pommes Frites (4 große Kartoffeln, geschält und in Spalten geschnitten)	

Zubereitung

Mischen Sie das Hackfleisch mit den Eiern, dem Knoblauch, der Zwiebel und dem Ingwer. Fügen Sie Salz und Pfeffer hinzu und würzen Sie die Masse mit Kreuzkümmel und Ras el Hanout. Die Masse gut durchkneten, dann Rosenwasser und Rosenblütenblätter hinzufügen. Den Hackfleischteig eine halbe Stunde durchziehen lassen. Blanchieren Sie in der Zwischenzeit die Brokkolistücke in kochendem Wasser, bis diese bissfest sind. Gießen Sie das Wasser ab und halten Sie das Gemüse warm. Formen Sie aus der Hackfleischmasse Bällchen und braten Sie diese mit Öl in einer Pfanne goldbraun an. Halten Sie die fertigen Bällchen im Ofen bei 100°C warm.

Frittieren Sie im heißen Öl die Kartoffelspalten zu Pommes Frites.

Servieren Sie nun die Bällchen mit Pommes Frites, blanchiertem Brokkoli und garnieren Sie alles mit Rosenblütenblättern und geriebenem Käse.

MAROKKANISCHE KAROTTENSUPPE

Vorspeise (4 Portionen)

Zutaten

Olivenöl	1 TL Ras el Hanout
1 große, süße Zwiebel, grob gehackt	½ TL Kreuzkümmel
2 zerdrückte Knoblauchzehen	1 l Hühnerbrühe
400 g Karotten, zerkleinert	100 ml Sahne
5 g geriebener Ingwer	2 TL Rosenwasser
1 kleine Chili, fein gehackt (ohne Samen)	
Schwarzer Pfeffer	<i>Zum Garnieren:</i>
Meersalz	Eine Handvoll Blütenblätter
1 TL Korianderpulver	2 EL frische Korianderblätter

Zubereitung

Erhitzen Sie das Olivenöl in einer Schmorpfanne, und braten Sie Karotten, Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Chili leicht an. Würzen Sie mit Pfeffer, Salz, Koriander, Kreuzkümmel und Ras El Hanout. Nach drei Minuten fügen Sie die Hühnerbrühe hinzu und kochen Sie die Suppe auf kleiner Flamme bis die Karotten weich sind. Mit einem Handmixer fein pürieren und mit Sahne und Rosenwasser abrunden. Wenn nötig, schmecken Sie die Suppe mit schwarzem Pfeffer und zusätzlichem Rosenwasser ab. Mit Rosenblütenblättern und Korianderblättern garnieren.





SALAT MIT BEETE, ZIEGENKÄSE UND ROSEN

Vorspeise (4 Portionen)

Zutaten

5-6 kleine Beeten (nach Möglichkeit in verschiedenen Farben)

Saft und Schale einer Bioorange

1-2 TL Rosenwasser

2 EL Olivenöl

Salz und frisch gemahlener Pfeffer

150 g weicher Ziegenkäse

2 TL kleine Koriandersamen, geröstet und gemahlen

Einige frische oder getrocknete Rosenblütenblätter

Zubereitung

Die Beeten schälen, in sehr feine Scheiben (1 mm dick) schneiden und in einer Schale anrichten. Für das Dressing mischen Sie Orangensaft, geriebene Orangenschale, Rosenwasser und Olivenöl in einer zweiten kleinen Schale, und würzen Sie dieses mit Salz und Pfeffer. Geben Sie die Hälfte des Dressings über die Beetescheiben, verteilen Sie es gut und lassen Sie den Salat für 15-20 Minuten durchziehen, bis die Beete weich ist und die Aromen gut aufgenommen wurden. Vor dem Servieren fügen Sie einige große Löffel Ziegenkäse hinzu und garnieren Sie die Schale mit Rosenblütenblättern und Koriandersamen. Besprengen Sie den Salat mit dem Rest des Dressings.

ARABISCHER KAROTTENSALAT

Beilage (4 Portionen)

Zutaten

- 4 Karotten, verschiedenfärbig
- 2 Frühlingszwiebeln, in dünne Ringe geschnitten
- ½ Bund frischer Korianderblätter
- Blätter von 4 Minzweigen
- Eine Handvoll Rosinen
- Eine kleine Handvoll Pinienkerne

Dressing

- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Orangensaft
- 2 EL Rosenwasser
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Honig
- ½ TL Kreuzkümmelpulver
- Eine Prise Zimt
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Karotten putzen und in lange, dünne Stücke schneiden, am besten mit einem Gemüseschäler. In einer großen Schale mit den Frühlingszwiebeln, dem Koriander, den Minzblättern, Rosinen und Pinienkernen vermischen. Machen Sie nun in einer kleinen Schale das Dressing aus den verbliebenen Zutaten. Mischen Sie das Dressing unter den Salat und servieren Sie ihn sofort.





MAROKKANISCHER KAROTTEN- UND ROSENWASSERSALAT

Beilage (4 Portionen)

Zutaten

- 4 große Karotten
- ½ Tasse Rosinen
- 2 TL Zitronensaft
- 1-2 EL Rosenwasser
- 1 EL Olivenöl (extra virgin)

Zubereitung

Schälen und reiben Sie die Karotten. Vermischen Sie alle Zutaten in einer mittelgroßen Schale. Die Mischung sollte leicht feucht, aber nicht tropfnass sein, da sich während der Ruhezeit noch etwas mehr Flüssigkeit ansammelt. Stellen Sie den Salat für mindestens zwei Stunden kalt, damit er durchziehen kann. Als Beilage oder als Teil einer Vorspeisenplatte bei Zimmertemperatur servieren.

SALAT MIT FEIGEN UND FETAKÄSE

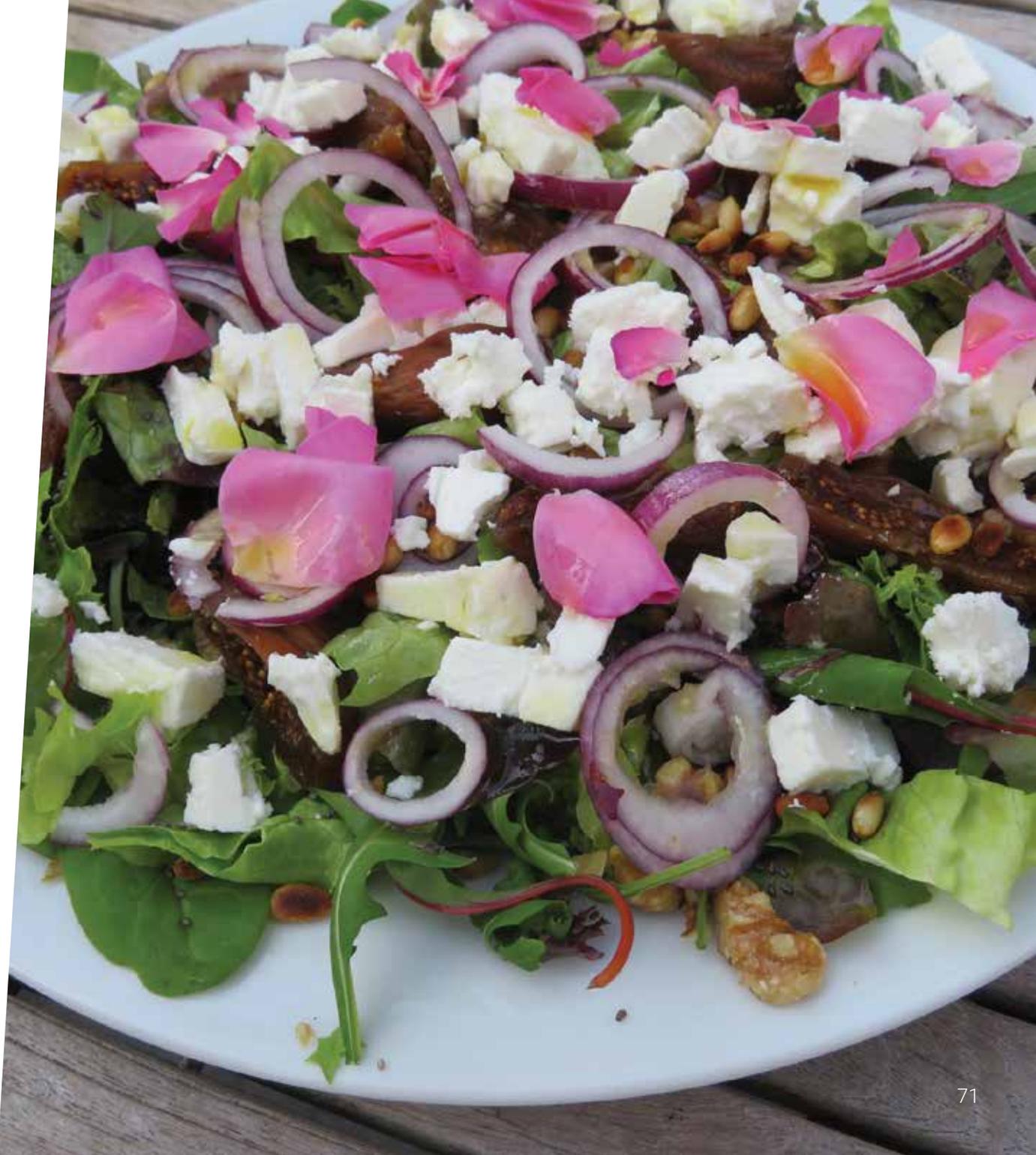
Hauptgericht oder Vorspeise (2 Portionen)

Zutaten

- | | |
|----------------------------------|--|
| 4 EL Olivenöl | 2 EL Walnüsse, grob gehackt |
| 2 EL Zitronensaft | 1 EL geröstete Pinienkerne oder |
| 2 EL Honig | 1 EL Kürbiskerne |
| 1 gepresste Knoblauchzehe | 1 rote Zwiebel, in feine Ringe geschnitten |
| 150-200 g gemischte Salatblätter | 6 getrocknete Feigen, halbiert |
| 2 EL Chiasamen | 100 g Ziegen- oder Schafsfeta |
| | Blätter einer Rosenblüte |

Zubereitung

Machen Sie das Dressing, indem Sie Olivenöl, Zitronensaft, Honig und Knoblauch mischen. Geben Sie nun die Salatblätter in eine große Schüssel und fügen Sie Chiasamen, Kerne, Nüsse, Zwiebelringe und Feigen hinzu. Den Feta über den Salat krümeln und mit den Blütenblättern garnieren. Servieren Sie das Dressing getrennt vom Salat. Vorzüglich, sowohl als Hauptgericht oder auch als Beilage zu Fisch.



SALAT MIT ROSENBLÜTENBLÄTTERN UND ROSENVINAIGRETTE

Vorspeise (4 Portionen)

Zutaten

100 g gemischter Salat

160 g Zuckererbsen

160 g magerer Räucherspeck

1 großer Apfel

1 große rote oder pinke Rose

100 ml Rosenvinaigrette

Frühlingszwiebeln oder Petersilie

Zubereitung

Den Salat waschen und schleudern. Die Zuckererbsen kurz blanchieren und mit kaltem Wasser abschrecken. Den Speck in feine Scheiben schneiden und knusprig anbraten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Den Apfel schälen und in dünne Scheiben schneiden (Julienne). Die Rosenblüten waschen und sanft trockenschütteln. Vermengen Sie nun Erbsen, Speck, Äpfel und Blütenblätter mit einem Teil der Rosenvinaigrette. Richten Sie den grünen Salat auf 4 Teller an und besprenkeln Sie ihn mit der Vinaigrette. Geben Sie die zuvor zubereiteten Zutaten auf den grünen Salat. Streuen Sie Blütenblätter, gehackte Frühlingszwiebel oder feingeschnittene Petersilie über Ihre Kreation.

Tipp: Die Rosenblüten sollten Sie immer vor dem Verzehr waschen, egal ob die Rosen aus dem Supermarkt oder Ihrem Garten stammen. So sind die Blütenblätter sauber und bleiben länger frisch.





ROSENBLÜTENSALAT MIT RUCOLA, MINZE UND SELLERIE

Beilage (4 kleine Portionen)

Rosenblütenblätter sind eine köstliche Salatzutat. Die Blätter sind nahrhaft, gesund, wohlschmeckend und farbenfroh. Dieses Rezept ist einfach, und Sie können es nach Geschmack verändern.

Zutaten

4 Tassen Rucolasalatblätter

¼ Tasse frische Minzblätter

1 Tasse frische Petersilienblätter

½ Tasse fein gestifteter Stangensellerie

¼ Tasse frische Rosenblütenblätter

2 EL Parmesan

1 EL Olivenöl

1 EL Zitronensaft

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Das Olivenöl mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz in einer großen Schale vermengen. Fügen Sie nun die übrigen Zutaten bis auf den Parmesan hinzu und heben Sie sie unter.

Mit Parmesankäse bestreuen und frisch servieren.

FENCHELSALAT MIT GEGRILLTEM RICOTTA

Vorspeise (4 Portionen)

Zutaten

2-4 frische Rosen	100 ml Olivenöl
5 EL Zucker	1 mittelgroße Fenchelknolle
Schale und Saft einer Zitrone	4-5 EL Granatapfelsamen
1 TL weißer Pfeffer	1 EL geröstete Koriandersamen
1 TL schwarzer Pfeffer	Einige getrocknete Rosenknospen oder frische Blütenblätter
1-2 EL Rosenwasser	Fleur de Sel
250 g Ricotta	Knuspriges Brot

Zubereitung

Heizen Sie den Grill des Ofens auf 220 Grad vor. Schneiden Sie die Blütenblätter sehr fein und kochen Sie sie mit Zucker, Zitronenschale und –saft und etwas Wasser auf kleiner Flamme. Nach 8-10 Minuten sollten sie eine Art Rosenchutney vor sich haben. Würzen Sie es mit Salz und Pfeffer und einem Löffel Rosenwasser.

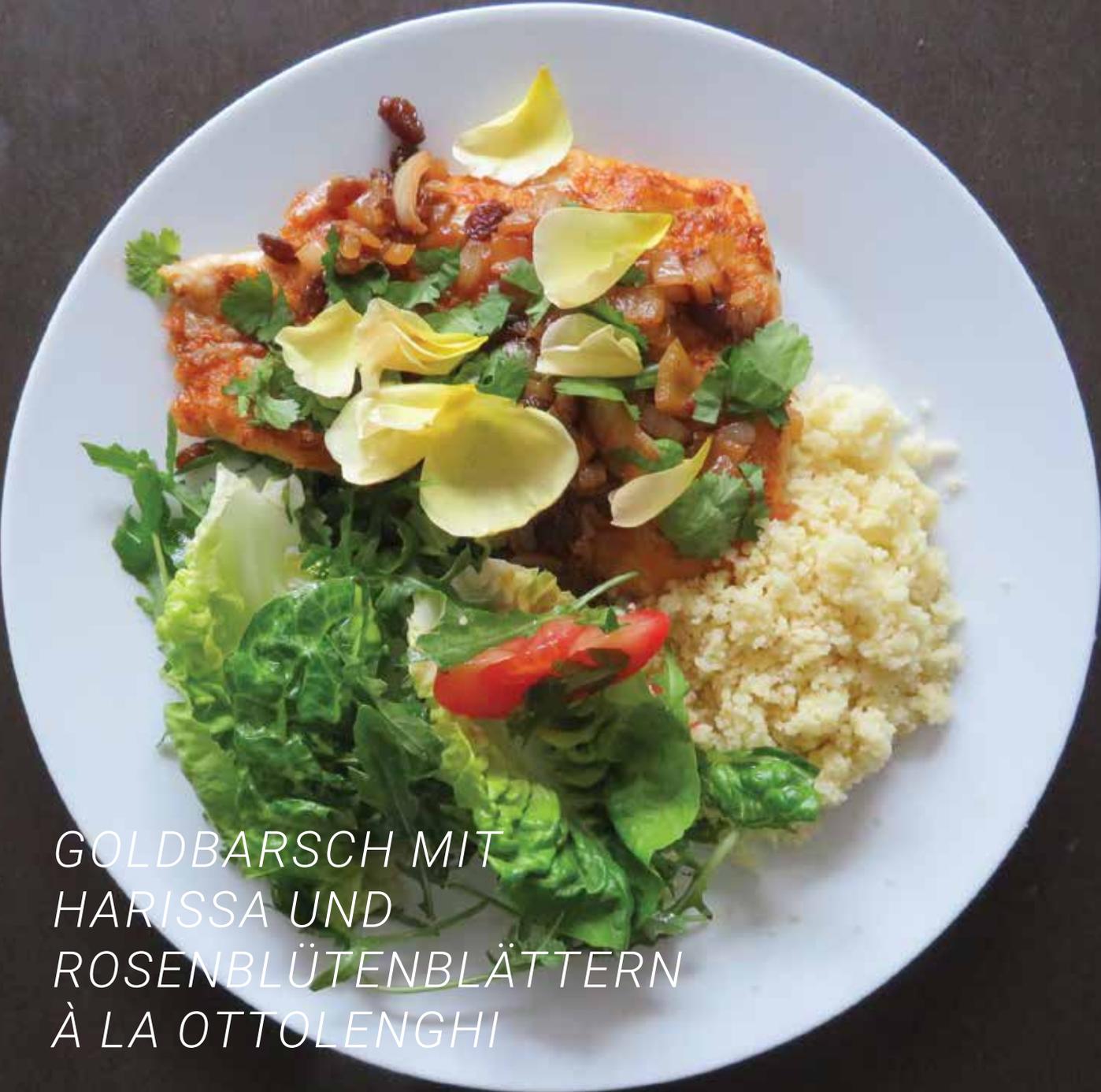
Den Ricotta auf einem Stück Backpapier mit etwas Salz und Olivenöl im Ofen 20 Minuten grillen, bis er leicht goldbraun wird. Währenddessen den Fenchel in sehr feine Scheibchen schneiden. Den Rest Olivenöl mit einem Esslöffel Rosenwasser mischen und etwas davon zum Fenchel geben. Die getrockneten Rosenblüten mit Fleur de Sel zerstoßen. Nehmen Sie nun den Ricotta aus dem Ofen und platzieren Sie ihn auf einem Anrichteteller. Richten Sie den Fenchel um den Ricotta herum an und geben Sie nun das Chutney über den Käse. Fügen Sie die Granatapfelsamen, das Rosensalz und die gerösteten Koriandersamen hinzu und verzieren Sie Ihre Kreation mit Blütenblättern und etwas Rosenöl. Mit knusprigem Toast servieren.



HAUPTGERICHTE

In der traditionellen nordafrikanischen Küche werden Rosenblüten und Rosenwasser häufig in Lamm- und Hühnchengerichten verwendet. Schon im alten Indien, in der maurischen Küche und im mittelalterlichen England war Huhn mit Rosenwasser oder –blüten sehr verbreitet. Kombiniert mit getrockneten Aprikosen und Rosen haben Fleischgerichte zudem einen besonders guten Geschmack.

Auch den klassischen Gewürzmischungen wie Ras el Hanout, Garam Masala und Vadouvan verleiht die Rose einen ausgewogenen Geschmack. Meist werden hierfür getrocknete Rosenblütenblätter verwendet, aber man kann zu diesen Kräutermischungen auch frische Rosenblütenblätter oder Rosenwasser hinzufügen. Perfekt geeignet für die verschiedensten Fisch- und Fleischgerichte.



GOLDBARSCH MIT
HARISSA UND
ROSENBLÜTENBLÄTTERN
À LA OTTOLENGHI



HUHN MIT HASELNÜSSEN UND HONIG

Hauptgericht (4 Portionen)

Zutaten

500 g Hühnerbrust in Stücken
2 Zwiebeln gehackt
200 ml Brühe (Hühner-/Gemüse)
2 Handvoll Haselnüsse
2-3 EL Honig
2 TL Rosenwasser

Für die Marinade:

1 TL Ingwerpulver
1 TL Zimt
Einige Safranfäden
Saft einer Zitrone

Salz

Frisch gemahlener Pfeffer

Zum Garnieren:

Zitronenscheiben

Wahlweise frische Koriander- oder Petersilienblätter

Empfohlene Beilage: Couscous, Reis, oder gebackene Zucchinischeiben

Zubereitung

Mischen Sie die Zutaten für die Marinade mit dem Huhn, und lassen Sie alles etwa ½ Stunde ziehen. Rösten Sie währenddessen die Haselnüsse und zerkleinern Sie sie grob. Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad vor. Geben Sie das Huhn in eine Auflaufform, zusammen mit den Zwiebeln und der Brühe und garen Sie es unter gelegentlichem Wenden für 30-45 Minuten. Die Garzeit hängt von der Größe der Fleischstücke ab. Holen Sie das Fleisch aus dem Ofen und wenden Sie es in der Mischung aus Haselnüssen, Rosenwasser und Honig. Danach weitere 5 Minuten im Ofen garen, bis das Fleisch schön braun wird. Garnieren Sie es mit Koriander- oder Petersilienblättern und servieren Sie es mit Reis oder Couscous und angebratenen Zucchinischeiben.

LAMMRAGOUT MIT APRIKOSEN

Hauptgericht (4 Portionen)

Zutaten

500 g Lammfleisch in Stücken

1 EL Mehl

Salz

Mildes Paprikapulver

2 fein geschnittene Zwiebeln

4 EL Öl

½ TL Zimt

250 g getrocknete Aprikosen,

eingeweicht

Safranfäden

Zucker

1 EL Rosenwasser

Empfohlene Beilage: Couscous oder Reis

Zubereitung

Marinieren Sie das Fleisch mit Mehl, Salz und Paprikapulver. Erhitzen Sie 4 Esslöffel Öl in einem Schmortopf und braten Sie das Fleisch mit den Zwiebeln heiß an, bis es braun ist. Bestreuen Sie es mit etwas Zimt. Geben Sie die Safranfäden kurz in etwas lauwarmes Wasser und dünsten Sie sie anschließend mit dem Fleisch. Gießen Sie nun soviel heißes Wasser auf das Fleisch, bis dieses vollständig bedeckt ist. Lassen Sie das Fleisch für 1 ½ bis 2 Stunden leicht köcheln. Dann fügen Sie die eingeweichten Aprikosen hinzu, eine Prise Salz und das Rosenwasser. Weitere 45 Minuten köcheln lassen und dann mit Reis oder Couscous servieren.



GOLDBARSCH MIT HARISSA UND ROSENBLÜTENBLÄTTERN À LA OTTOLENGHI

Hauptgericht (4 Portionen)

Zutaten

3 EL Harissa Sauce
1 TL Kreuzkümmelpulver
4 Goldbarschfilets
Mehl zum Panieren
2 EL Olivenöl
2 fein geschnittene Zwiebel
100 ml Rotweinessig
1 TL Zimt
200 ml Wasser
1 ½ EL Honig
1 EL Rosenwasser
60 g Rosinen oder Johannisbeeren
2 EL grob gehackte Korianderblätter
2 TL getrocknete Rosenblütenblätter oder eine Handvoll frische Blütenblätter
Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Marinieren (2 Stunden vorher)

Die Hälfte der Harissapaste mit dem gemahlenen Kreuzkümmel und einem halben Teelöffel Salz mischen und den Fisch damit marinieren. Für 2 Stunden kalt stellen.

Zubereitung

Panieren Sie die Fischfilets mit Mehl. Braten Sie die Filets in Öl auf jeder Seite etwa 2 Minuten an. Stellen Sie sie nun auf einem Teller beiseite.

Geben Sie das Öl in der Pfanne und fügen Sie die Zwiebeln hinzu. Für 8 Minuten anbraten, bis sie goldbraun sind. Fügen Sie die übrige Harissa, Essig, Zimt, ½ Teelöffel Salz und viel schwarzen Pfeffer bei. Unter Zugabe von Wasser 10-15 Minuten köcheln lassen, bis die Soße sämig ist. Geben Sie nun den Honig, das Rosenwasser und die Rosinen hinzu und lassen Sie die Soße einige weitere Minuten köcheln. Abschmecken und nach Belieben mehr würzen. Nun legen Sie den Goldbarsch in die Pfanne und geben die Soße über den Fisch. Lassen Sie das Gericht einen Moment ziehen. Sollte die Soße zu dick sein, geben Sie etwas Wasser hinzu. Servieren Sie den Fisch mit Koriander und Rosenblütenblättern.



VADOUVAN JOGHURT CURRY MIT HUHN

Hauptgericht (4 Portionen)

Zutaten

500-600 g Hühnerfilets oder Schenkel	300 ml Türkischer oder Griechischer Joghurt
2 EL Öl	50 g gemahlene Mandeln
1 fein gehackte Zwiebel	1 EL Rosenwasser
1 EL und 1 TL Vadouvan Gewürzmischung	Pfeffer und Salz
	½ Bund Koriander, Blätter grob gehackt

Empfohlene Beilage:

Reis, gekochte Linsen, Fladenbrot oder grüne Bohnen

Zubereitung

2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel bei mittlerer Hitze anbraten. Fügen Sie den Zwiebeln einen Esslöffel Vadouvan hinzu. Geben Sie dann die Hühnerstücke in die Pfanne und braten Sie diese von allen Seiten kurz an. Den Joghurt und das Rosenwasser zum Huhn in die Pfanne geben und alles umrühren. Die Mandeln und einen ½ Teelöffel Salz ebenfalls einrühren. Lassen Sie das Huhn in der Soße mit dem Deckel auf der Pfanne für 10-15 Minuten köcheln. Kurz bevor das Huhn fertig ist, einen weiteren Teelöffel Vadouvan, Salz und Pfeffer hinzufügen. Mit Korianderblättern bestreuen und mit Reis oder Linsen, Naan, Fladenbrot oder grünen Bohnen servieren.

NACHSPEISEN

Rosen in Kombination mit Zitrusfrüchten ergeben traditionell eine gute Mischung aus Süß und Sauer. Auch Erd- oder Himbeeren verleihen Rosen einen angenehmen und besonderen Geschmack. Es ist ein wahres Gourmet-Erlebnis, wenn man dieses Beerenobst mit Rosen in Joghurt oder Eiscreme verarbeitet.

Aber auch herbe Geschmacksnoten sind ein gutes Gegengewicht zu der intensiven blumigen Süße der Rosen. Daher wird z.B. gerne zu arabischem Kaffee ein Stück Turkish Delight gereicht. Auch dunkle Schokolade lässt sich herrlich mit Rosen in köstlichen Desserts harmonisieren.



ERDBEEREN-UND ROSENARMELADEKUCHEN

Foto von Sonja Lazukić

ERDBEEREN IN ROSENWASSER



Nachspeise (4 Portionen)

Zutaten

500 g gewaschene Erdbeeren

1 EL Rosenwasser

1 EL Zucker

1 EL Wasser

Zubereitung

Entfernen Sie die grünen Stiele von der Erdbeeren und vierteln Sie das Fruchtfleisch.

Mischen Sie Wasser, Rosenwasser und Zucker und gießen Sie die Mischung über die Erdbeeren. Stellen Sie diese nun für mindestens 2 Stunden kalt. Mit Quark, Joghurt, Sahne oder Eiscreme servieren und mit Rosenblütenblättern garnieren.





JOGHURT MIT ROSENGESCHMACK

Dieses Rezept ist sehr einfach. Für Ihr perfektes Frühstück brauchen Sie lediglich Joghurt und etwas Rosenblütensirup. Hervorragend zu Pfannkuchen oder Waffeln, oder einfach zum Verwöhnen für zwischendurch.

Zutaten

Ein Glas kalter Joghurt

1-2 EL Rosensirup

Zubereitung

Geben Sie den Joghurt in ein Glas und rühren Sie 1-2 Löffel Rosensirup unter, je nachdem wie süß Ihr Joghurt werden soll. Sirup aus Rosenblütenblättern ist schnell gemacht. Sie finden das passende Rezept auf Seite 17/18. Sollten Sie keinen Rosensirup zur Hand haben, dann können Sie alternativ auch einige Tropfen Rosenwasser verwenden. Der Geschmack ist zwar nicht ganz so intensiv, aber dennoch köstlich. Servieren Sie den Joghurt mit Teegebäck, Plätzchen, Pfannkuchen oder Waffeln.

PUDDING MIT ROSENAROMA

Nachspeise (4 Portionen)

Einfach, köstlich und schnell gemacht! Wenn Sie Ihren Pudding etwas geschmackintensiver möchten, dann können Sie zusätzlich andere Gewürze wie Zimt oder Anis verwenden, und das Ganze mit Nüssen oder frischen Früchten abrunden.

Zutaten

1 l Milch
125 ml Schlagsahne
7 EL Maisstärke
75 g Zucker
3-4 EL Rosensirup

Zubereitung

Verrühren Sie Maisstärke und Zucker in einer Tasse Milch, bis sich alles auflöst. Gießen Sie die übrige Milch, die Schlagsahne und den Rosensirup in einen Topf und lassen Sie die Mischung köcheln. Fügen Sie nun die Maisstärkemischung unter ständigem Rühren hinzu bis der Pudding eindickt. Geben Sie den noch heißen Pudding in Serviergläser und lassen Sie ihn bei Zimmertemperatur erkalten. Dekorieren Sie den Pudding vor dem Servieren mit Schokolade oder frischen Früchten. Sollten Sie keinen Rosensirup zur Hand haben, dann können Sie alternativ auch einige Tropfen Rosenwasser und etwas mehr Zucker verwenden.





ETON MESS MIT ROSEN UND HIMBEEREN

Nachspeise (4 Portionen)

Zutaten

250 g Himbeeren

50 g Zucker

250 ml Schlagsahne

2-4 TL Rosenwasser

100 g Baiser

Einige frische Rosenblütenblätter zum Garnieren

Zubereitung

Bringen Sie die Hälfte der Himbeeren mit der Hälfte des Zuckers in einem kleinen Topf zum Kochen. 1-2 Minuten kochen lassen, dann durch ein feines Sieb streichen, um die Samen zu entfernen. Lassen Sie die Himbeersoße erkalten. Schlagen Sie die Sahne mit der anderen Hälfte der Zuckers auf und fügen Sie am Ende Rosenwasser hinzu. Brechen Sie die Baiser in kleine Stücke und mischen Sie die verbliebenen Himbeeren und die Hälfte der Himbeersoße unter die Sahne. Servieren Sie das Eton Mess in 4 kleinen Schalen, besprenkeln Sie die Nachspeise sofort mit der verbliebenen Soße und schnell servieren, weil sonst die Baiser weich werden.

ORIENTALISCHER JOGHURT MIT ROSEN UND KARDAMOM

Nachspeise (2 Portionen)

Zutaten

150 g Himbeeren, frisch oder gefroren

1 kleine gekochte Beete

½ TL gemahlener Kardamom

Einige Tropfen Rosenwasser

250 ml Türkischer Joghurt

1 TL Mandelaroma

4 EL Puderzucker

Zubereitung

Pürieren Sie die Himbeeren mit der Beete in einem Mixer. Fügen Sie Kardamom und Rosenwasser hinzu. Rühren Sie nun den Puderzucker und das Mandelaroma in den Joghurt. In einem Glas servieren, abwechselnd mit Joghurt und Himbeerpüree befüllen. Am Ende können Sie die obere Schicht leicht mit der unteren verrühren, so dass ein schönes Muster entsteht. Mit Rosenblütenblättern und grob gehackten Pistazien garnieren.





BIRNEN IN SAFRAN- UND ROSENSIRUP

Nachspeise (2-3 Portionen)

Zutaten

6 geschälte Birnen

400 ml Wasser

200 g Zucker

Schale von 2 Zitronen

4 Nelken

1 Muskatblütenblatt

6 kleine grüne gehackte Kardamomsamen

1-2 EL Rosenwasser

½ TL geröstete Safranfäden

Minzblätter

Zubereitung

Mischen Sie Wasser, Zucker, Zitronenschale und Gewürze in einer Pfanne und lassen Sie diese 5 Minuten köcheln. Geben Sie die Birnen in den heißen Sirup und dünsten Sie sie für 20-30 Minuten. Die Birnen dann aus dem Topf nehmen und aufrecht in eine Schale stellen. Wenn der Gewürzsirup zu dünn ist, lassen Sie ihn weiter köcheln. Gießen Sie ihn ab, und geben Sie die Safranfäden bei und fügen Sie das Rosenwasser hinzu. Den Sirup über die Birnen gießen und abkühlen lassen. Mit Minzblättern dekorieren und mit Eiscreme, Hüttenkäse oder Joghurt servieren.

RHABARBER MIT HONIG UND ORANGE

Nachspeise (4 Portionen)

Zutaten

750 g Rhabarber

1 große Orange, Schale und Saft

5 EL Honig

100 g Zucker

½ EL Rosenwasser

2 EL Maisstärke

100 g Mandelblätter

400 ml Türkischer oder Griechischer Joghurt

Zubereitung

Den Rhabarber waschen und die Stangen in 4-5 cm lange Stücke schneiden. Die Orange waschen und die Schale reiben. Dann die Orange auspressen. Den Rhabarber mit Honig, Zucker, Orangenschale, Orangensaft und Rosenwasser in einer großen Pfanne zum Kochen bringen. Mischen Sie die Maisstärke mit 2-3 EL kaltem Wasser. Fügen Sie die Maisstärke dem Rhabarber hinzu und kochen Sie die Mischung unter vorsichtigem Rühren, bis der Rhabarber weich ist, aber nicht auseinanderfällt. Abkühlen lassen. Die Mandelblättchen anrösten, über den angerichteten Rhabarber streuen und mit Joghurt servieren.





SCHOKOLADENKUCHEN

Nachspeise (8 Portionen)

Zutaten

- 100 g weiche Butter
- 50 g Zucker
- 50 g brauner Zucker
- 150 g dunkle Qualitätsschokolade
- 1 EL Rosenwasser
- 5 Eier
- 125 g gemahlene Mandeln
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Natron
- Balsamico Creme zum Dekorieren

Zubereitung

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad vor. Befetten und bestreuen Sie eine 20 cm runde Kuchen-springform mit Butter sowie mit Mehl. Schneiden Sie ein rundes Stück Backpapier aus und legen Sie es auf den Boden der Form. Schlagen Sie Butter und Zucker cremig. Schmelzen Sie die Schokolade im Wasserbad und lassen Sie sie leicht abkühlen. Fügen Sie der Butter-mischung die Schokolade und das Rosenwasser hinzu. Schließlich Eier, Mandeln, Back-pulver und Natron hinzugeben und mit Küchenmaschine oder Mixer zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in die Backform geben und 35-40 Minuten backen. Lassen Sie den Kuchen auskühlen, bevor Sie den Rand der Springform entfernen.

Dekorieren Sie den Teller mit Balsamicocreme, Sahne, Erdbeeren, Himbeeren oder Rosen-blütenblättern.

LIMETTEN JOGHURT KUCHEN

Nachspeise (8 Portionen)

Zutaten Für den Kuchen

225 g Mehl
1 ½ TL Backpulver
Eine Prise Salz
75 g gemahlene Mandeln
100 g Feinkristallzucker
2 mittelgroße Eier
50 g flüssiger Honig
250 ml Griechischer Joghurt
150 ml Sonnenblumenöl
Schale einer Limette
50 g ungesalzene Pistazien, grob gehackt

Für den Sirup

150 ml Wasser
100 g Feinkristallzucker
Saft einer Limette
1-2 EL Rosenwasser

Für die Dekoration

Mangoscheiben oder Sommerfrüchte

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eine runde Backform (22 cm) einfetten und mit Backpapier auslegen. Sieben Sie das Mehl und das Backpulver mit etwas Salz in eine Schüssel. Fügen Sie die Mandeln und den Zucker hinzu und vermengen Sie alles gut. Mischen Sie Eier, Honig, Joghurt und Sonnenblumenöl in einer zweiten Schüssel und fügen Sie die Limettenschale hinzu. Machen Sie eine Kuhle in die trockene Mehlmischung und geben Sie den feuchten Mix aus der zweiten Schale hinein. Mit einer Küchenspachtel vorsichtig zu einem glatten Teig verarbeiten. Dann die Pistazien unterrühren. Geben Sie den Teig in die Backform und backen Sie den Kuchen für 40-50 Minuten. Stechen Sie mit einer Backnadel in die Mitte um zu testen, ob der Kuchen fertig gebacken ist. Es sollten keine Teigreste haften bleiben. Den fertigen Kuchen für 20 Minuten in der Backform erkalten lassen.

Währenddessen bereiten Sie den Sirup vor:

Kochen Sie das Wasser mit dem Zucker für 5 Minuten in einem kleinen Topf, bis es halb verdunstet ist. Fügen Sie nun den Limettensaft hinzu und kochen Sie alles für weitere 2 Minuten. Lassen Sie den Sirup erkalten und rühren Sie dann das Rosenwasser ein. Machen Sie mit der Kuchennadel kleine Löcher in den warmen Kuchen und streichen Sie den Sirup mit einem Löffel darüber. Abkühlen lassen!
In Stücken mit Schlagsahne oder Joghurt servieren und mit Mango oder anderen Sommerfrüchten garnieren.

TURKISH DELIGHT

Ein Rezept darf auf keinen Fall fehlen, wenn es um die Verwendung von Rosen in der Küche geht: Turkish Delight mit Rosengeschmack. Diese traditionelle Süßigware aus dem Mittleren Osten wird Sie in den Orient entführen, wann immer Sie eine Tasse starken schwarzen Kaffee genießen. Das Rezept ist etwas anspruchsvoller als andere, aber Sie werden dafür mit einer wahren Köstlichkeit belohnt. Die Süßware ist auch deshalb so beliebt, weil man sie so gut variieren kann: ein Geschmackserlebnis mit gehackten Nüssen, Pistazien, kandierten Früchten, von Schokolade umhüllt, mit Puderzucker, Kokosnuss, Gewürzen und Rosenblütenblättern. Hier können Sie Ihrer Fantasie freien Lauf lassen.

Zutaten

1,5 kg Zucker

1,5 L Wasser

250 g Maisstärke

1 Zitrone

2 EL Rosenwasser

2-3 Tropfen rote Lebensmittelfarbe (optional)

100 g Puderzucker

Zubereitung

Den Zucker, die Hälfte des Wassers und den Zitronensaft in einem großen Topf zum Kochen bringen. Umrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. In einem zweiten Topf die Maisstärke in das restliche Wasser rühren, ohne dass sich Klümpchen bilden. Nun geben Sie die Maisstärke unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel in den Topf mit dem Sirup. Kochen Sie die Masse unter ständigem Rühren für etwa eine Stunde auf mittlerer Flamme. Die Mischung wird dick und klebrig. Ihr Turkish Delight ist fertig, wenn der Löffel klare Linien im Topf hinterlässt. Nun nehmen Sie den Topf vom Herd und rühren Rosenwasser und Farbe ein. Geben Sie die Mischung in eine gut geölte Backform und lassen Sie sie über Nacht unbedeckt stehen. Am nächsten Tag bestreuen Sie die Süßware mit Puderzucker. Mit einem scharfen, geölten Messer in kleine Würfel schneiden und alle Würfel nochmals in Puderzucker wälzen. Am besten schmeckt Turkish Delight frisch, aber man kann es auch bei Raumtemperatur in einer Papierkiste aufbewahren.

ROSENEISCREME

Rezept von Theo Clevers

Nachspeise (4-6 Portionen)

Zutaten

250 g Streuzucker

450 ml kaltes Wasser

100 g Theo Clevers™ Rosenblütenblätter (20 Stück Rosen)

6 EL Rosenwasser

Saft einer Zitrone

Zubereitung

Erhitzen Sie das Wasser mit dem Zucker, bis dieser sich aufgelöst hat. Fügen Sie Rosenblütenblätter und Rosenwasser hinzu, lassen Sie die Mischung abkühlen und über Nacht ziehen, sodass sich das Rosenaroma entfalten kann. Am nächsten Tag den Zitronensaft hinzufügen und solange in einer Eismaschine bearbeiten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Tipp: Um die Farbe der Rosenblüten zu erhalten, können Sie dem Sirup 2 TL Glycerin hinzufügen.





HIMBEER- UND ROSEN KÄSEKUCHEN

Rezept von Petra Žarković (@OnlyrawsweetsbyPetra)

Zutaten

Für die erste Schicht

- 1 Tasse Nüsse (z.B. Walnüsse, Haselnüsse oder Mandeln)
- 1 Tasse eingeweichte und geschälte Datteln
- 1 EL Biokokosnussöl

Für die zweite Schicht

- 1 Tasse eingeweichte Cashewnüsse
- 2 EL Kokosnussbutter
- 2 EL Zitronensaft
- 3 EL Honig oder Agaven-/Ahornsirup
- ½ Tasse Theo Clevers™ Rosenblütenblätter
- 2 EL Rosenwasser
- 1 ½ Tassen Biohimbeeren

Zubereitung

Legen Sie eine runde Backform (22cm) mit Backpapier aus. Mischen Sie die Zutaten für die erste Schicht fein in einem Standmixer. Geben Sie die Masse in die Backform und verteilen Sie sie gleichmäßig auf dem Boden. Geben Sie nun alle Zutaten für die zweite Schicht in den Mixer, außer den Himbeeren, bis eine cremige Masse entsteht. Verteilen Sie die Hälfte der Masse auf dem Boden der Backform, dann die Himbeeren der verbliebenen Masse im Mixer hinzufügen und nochmals mixen. Geben Sie den Rest der Mischung in die Backform und lassen Sie den Kuchen 2-3 Stunden im Gefrierschrank ruhen. Kalt und mit Rosenblütenblättern dekoriert servieren.

ERDBEEREN UND ROSENARMELADEKUCHEN

Rezept von Sonja Lazukić (@sonjasillyworld)

Zutaten für den Kuchen

200 g Rapsöl
130 g Griechischer Joghurt
3 Eier
230 g Zucker
200 g Joghurt
125 g Milch
400 g Mehl
Etwas Vanillearoma
1 TL Natron
1 TL Backpulver
1 TL Salz

Zutaten für die Erdbeer-Rosenmarmelade

400 g Erdbeeren
150 g Honig
Eine Zitrone, frisch gepresst
1 EL getrocknete essbare Rosenblütenblätter

Zutaten für die Füllung:

300 g weiche Butter
150 g Puderzucker
220 g weiße Schokolade, geschmolzen

Anleitung: Backen Sie den Teig in drei Springformen (zu je 24 cm) um drei Tortenböden zu bekommen. Wenn Sie kleinere Formen verwenden (zu je 20 cm), ergeben sich 4 Böden.

Zubereitung

Heizen Sie den Backofen auf 180 Grad vor und legen Sie die Springformen mit Backpapier aus. Schlagen Sie die Eier mit Zucker auf und fügen Sie Öl, Joghurt, Vanillearoma, Milch und Griechischen Joghurt hinzu, bis sich eine glatte Masse bildet. Nun Mehl mit Natron, Backpulver und Salz ergänzen und alles vermischen. Befüllen Sie alle Springformen gleichermaßen mit dem Teig. Für 25 Minuten backen. Überprüfen Sie mit einer Backnadel, ob der Kuchen fertig gebacken ist.

Für die Marmelade alle Zutaten in einem Topf zum Kochen bringen und für ungefähr 70 Minuten sprudelnd kochen, bis die Erdbeeren weich sind. Zerdrücken Sie die Beeren mit einer Gabel und kochen Sie die Masse ca. 5 weitere Minuten, bis die Marmelade eindickt. Schlagen Sie Butter und Zucker in einer Schale auf. Die etwas abgekühlte weiße Schokolade hinzufügen und weiter verquirlen. Auf der Tortenplatte wird die Torte wie folgt geschichtet: Kuchenboden, Marmelade, Füllung. Dies wird solange wiederholt, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Der Rest der Füllung wird zur Dekoration verwendet. Vor dem Servieren für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank belassen.

VEGANE ROSENWASSER- DOUGHNUTS



10 Portionen

Zutaten

1 ½ Tassen Mehl

1 ½ TL Backpulver

½ TL Natron

½ TL Zimt

½ TL Salz

½ Tasse Kristallzucker

3 TL (vegane) Butter, geschmolzen

2 TL Vanilleextrakt

½ Tasse Mandelmilch

¼ Tasse Apfelmus

Zusätzlich:

Doughnut-Backform

Zutaten für den Rosenwasserzuckerguss

½ Tasse Puderzucker

Etwas Lebensmittelfarbe oder Rote Beete Saft

2-3 TL Wasser

1 TL Rosenwasser

1 TL Maisstärke

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Doughnutform leicht fetten.

Die geschmolzene Butter, Mandelmilch, Vanillearoma, Apfelmus und den Zucker in eine Schale geben und gut vermischen. In einer zweiten Schale Mehl, Backpulver, Natron, Zimt und Salz vermengen. Die zweite Mischung der ersten hinzufügen und verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Rühren Sie den Teig nicht zu lange, sonst werden die Doughnuts zu fest. Füllen Sie nun den Teig mit einem Löffel in die Doughnutform, bis diese zu 2/3 voll ist. 10-12 Minuten im Ofen backen, bis die Doughnuts leicht goldbraun sind. 5 Minuten abkühlen lassen und dann aus der Form nehmen. Bereiten Sie die Glasur vor: Mischen Sie alle Zutaten und stellen Sie eine klümpchenfreie Glasur her. Tauchen Sie die Doughnuts in den Zuckerguss und bestreuen Sie sie mit frischen Rosenblütenblättern.





HEFEDOUGHNUTS MIT SCHOKOGLASUR

Zutaten

90 ml Wasser
150 ml Buttermilch (Raumtemperatur)
1 Ei, aufgeschlagen, Raumtemperatur
57 g geschmolzene Butter
450 g Mehl
50 g Zucker
1 TL Salz
5 g Hefe
Öl zum Backen

Zusätzlich:

Backpapier
Großer Topf oder Friteuse
Scharfer Doughnutsschneider
Zutaten für die Glasur
200 g geschmolzene dunkle Qualitätsschokolade
Eine Prise Kardamom
1 TL Rosenwasser
Getrocknete Rosenblütenblätter
Gehackte Nüsse

Zubereitung

Geben Sie alle Zutaten bis auf das Öl in eine große Schüssel und verarbeiten Sie diese mit einem Handrührgerät oder Standmixer zu einem glatten, festen Teig. Mit einem Knetaufsatz ca. 6 Minuten bearbeiten. Lassen Sie den Teig etwas 1 ½ Stunden an einem warmen Ort gehen, bis er die doppelte Größe erreicht hat. Dann auf etwas Mehl nochmals leicht kneten. Schneiden Sie Doughnutformen aus dem Teig und legen Sie sie auf ein Backblech. Decken Sie das Blech mit einem Tuch ab und lassen Sie den Teig nochmals 30-60 Minuten an einem warmen Ort gehen. Frittieren Sie die Doughnuts bei moderater Hitze, bis sie goldbraun sind und tupfen Sie das überschüssige Öl mit Küchenpapier ab. Abkühlen lassen.

Für die Glasur lassen Sie die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Fügen Sie Kardamom und Rosenwasser hinzu und bestreichen Sie die Doughnuts mit der Schokoglasur. Mit den Rosenblütenblättern und Nüssen bestreuen.

DUFTENDE ROSENPRALINEN

Rezept von Eveline Wild

Ca. 120 weiße, kugelförmige Bonbons

Zutaten

100 g Wasser

40 g Zucker

Etwas Zitronensäure

110 g zerdrückte Erdbeeren

60 g flüssiger Honig

6-8 frische, geöffnete Eveline Wild™

Rosenblüten

460 g geschmolzene weiße Schokolade

100 g Limoncello or Prosecco

Zusätzlich

Ca. 200 g weiße Schokolade

Ca. 100 g Kokosraspeln und gehackte Rosenblütenblätter

Zubereitung

Kochen Sie Zucker, Zitronensäure, Erdbeerpüree und Honig kurz auf und lassen Sie die Mischung auf ca 40 Grad abkühlen. Hacken Sie die Rosenblüten und fügen Sie sie hinzu. Bedecken Sie den Topf mit Frischhaltefolie und stellen Sie ihn über Nacht in den Kühlschrank. Am nächsten Tag die Masse durch ein feines Sieb streichen und auf 40-50 Grad erhitzen. Fügen Sie nun die geschmolzene Schokolade hinzu und verrühren Sie alles. Dann den Alkohol beimengen und auf ca. 30 Grad erkalten lassen, damit die kugeligen Pralinenformen befüllt werden können. Verwenden Sie eine Spritze oder einen Spritzbeutel zum Befüllen der Form. Stellen Sie die Form über Nacht an einen kühlen Ort, aber nicht in den Kühlschrank, damit das Aroma erhalten bleibt. Tauchen Sie die Pralinen vorsichtig in die geschmolzene Schokolade und rollen Sie sie in der Kokosraspelmixtur. Die Pralinen sind mindestens 2 Wochen haltbar.



Foto von Eveline Wild



RHABARBERKUCHEN

Als Nachspeise oder Teegebäck (6 Portionen)

Zutaten

- | | |
|-----------------------------|--------------------------|
| Zutaten für den Kuchenboden | 60 g Rohrzucker |
| 135 g Mehl | 1 Ei |
| 60 g Butter in Flocken | 25 g geschmolzene Butter |
| 30 g Zucker | 1 Prise Salz |

- 1 Eigelb
- 1 EL Wasser
- 1 Prise Salz

Zutaten für den Rhabarber:

- 750 g Rhabarberstangen
- 200 ml lieblicher Weißwein
- 100 g Zucker
- Einige Tropfen Rosenwasser

Zutaten für die Pistazienfüllung

- 50 g Mandelmehl
- 25 g gemahlene Pistazien
- 25 g grob gehackte Pistazien

Zubereitung Für den Kuchenboden:

Wasser, Zucker und Eigelb aufschlagen. Mehl und Butter mit der Hand zu einem Mürbeteig verarbeiten. Dann die Zucker-Ei-Mischung hinzufügen und zu einer Kugel verkneten. Wickeln Sie diese in Frischhaltefolie und lassen Sie sie für eine Stunde im Kühlschrank ruhen. Heizen Sie den Ofen auf 170 Grad vor und fetten Sie eine rechteckige Backform ein. Rollen Sie den Teig aus und legen Sie ihn in die Form.

Zubereitung für die Pistazienfüllung: Alle Zutaten vermischen und den Boden damit belegen.

Zubereitung für den Rhabarber: Schneiden Sie die Rhabarberstücke so, dass diese genau in die Form passen. Bringen Sie Wein, Zucker und Rosenwasser in einem Topf zum Kochen und dünsten Sie den Rhabarber für 3 Minuten. Auf den Kuchen legen und 25-30 Minuten backen. Kochen Sie die Wein-Zucker-Mischung weiter, bis ein Sirup entsteht. Nehmen Sie den fertigen Kuchen aus dem Ofen und bestreichen Sie ihn mit dem Sirup.

GESCHICHTE DES KOCHENS MIT ROSEN

Seit Jahrhunderten werden Rosen als besondere Zutat in der Gourmetküche verwendet. Das älteste Rezept für Rosenkonfekt stammt von den alten Römern. Auch andere antike Zivilisationen machten sich die Qualitäten der Rose in ihren Küchen zunutze. Die Zucht von Rosen begann vor Jahrtausenden, wahrscheinlich in Persien und China. In China wurden schon vor 5000 Jahren Rosen nicht nur wegen ihrer Schönheit, sondern auch zum Kochen und als Heilpflanzen gezüchtet.

Der Prozess der Rosenwasserherstellung (destilliertes Aroma der Rosenblüten) wurde bereits im 3. und 4. Jahrhundert entwickelt. Das Rosenwasser war eine wichtige aromatische und medizinische Essenz im alten Ägypten, Griechenland, Rom, Persien und Südasiens. Auch heute wird es noch häufig in Konfekt und Süßspeisen des Mittleren Ostens und des Indischen Subkontinents verwendet.

Im 10. Jahrhundert exportierte Persien Rosenwasser nach Europa, Nordafrika und Asien. Es wurde häufig als Geschmackskomponente in Kuchen, Plätzchen und anderem Gebäck verwendet. Im 14. Jahrhundert wurden in Fisch- und Wildgerichten häufig mittelalterliche Rosen verarbeitet, sowie speziell in Soßen, Nachspeisen, Konfekt und Konfitüren. Im 19. Jahrhundert wurden Rosen vielerorts zum Färben und zur geschmacklichen Unterstützung in Tee, Konfekt, Kuchen, Soßen, Ölen und Marmeladen genutzt.

Heute wird die Frucht der Rose, die Hagebutte, noch immer in Marmeladen und Gelees verwendet. Sie ist eine wichtige Vitamin C Quelle. Rosenblütenblätter werden mit anderen Kräutern und Gewürzen zu duftenden und entspannenden Tees verarbeitet. Man kann die Blüten auch in Konfekt, Sirup, Honig, Essig, Öl und Soßen verwenden. Es gibt unzählige Arten der Verwertung von Rosen in der Küche. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf!

DIE PFLEGE VON ESSBAREN ROSEN

Wie jede andere Pflanze brauchen Rosen Pflege und Aufmerksamkeit. Dennoch sind sie relativ unkompliziert und für unerfahrene Gärtner geeignet. Garten- und Topfrosen brauchen dieselbe Pflege, sie müssen gegossen, gedüngt und gesutzt werden. Topfrosen brauchen mehr Wasser als Gartenrosen, da sie meist nicht im Regen stehen. Die Pflanzen sollten 2-3 Mal in der Woche gegossen werden. Gießen Sie nur, wenn die Erde im Topf trocken ist, und das überschüssige Wasser sollte unbedingt ablaufen können. Gartenrosen sollten in Trockenperioden ebenfalls 1-2 Mal wöchentlich gegossen werden. Junge Pflanzen brauchen regelmäßig Wasser in den ersten Wochen, 4-5 Liter pro Pflanze. Für optimale Pflanzengesundheit, Wachstum und Blütenbildung sollten Sie Ihre Rose einmal pro Woche mit Flüssigdünger versorgen. Dies gilt besonders für Topfpflanzen.

Das Schneiden hält die Pflanze in Form und sorgt dafür, dass sie schöner blüht. Kürzen Sie die Zweige Ihrer Pflanze um 2/3 der Länge im Frühjahr. Die Mitte des Rosenbusches sollte ausgedünnt werden, damit die Luft gut zirkulieren kann. Entfernen Sie alle dünnen, schwachen und trockenen Zweige.

Ihre Pflanze profitiert auch davon, wenn Sie verblühte Rosen entfernen. Dadurch wird die Bildung von neuen Zweigen und mehr Blüten angeregt. In kalten Regionen sollten Sie im Winter Ihre Rosen vor zu hartem Frost schützen, indem Sie eine Extraschicht Mulch um die Rosen verteilen. Topfpflanzen können Sie im Winter reinholen oder in eine geschützte Ecke auf dem Balkon stellen.

pheno
geno | ROSES

Kochbuch



Pheno Geno Roses DOO Maršala Tita 75, 23326 Ostojićevo, Serbien
Besuchsadresse: Sečenji Zemlje bb, 21 235 Temerin, Serbien
tel. +381 697 200 99
info@phenogenoroses.com - www.phenogenoroses.com