

bienen Schmas

Die Zürcher Manufaktur für Rosen-Delikatessen
Rezepte aus dem Rosenkochbuch „Tabula Rosa“





Kochen mit Rosenprodukten von Blütenschmaus

Alle Rezepte sind für Rosenprodukte von Blütenschmaus massgeschneidert und dem Rosen-Kochbuch „tabula rosa“ von Lilo Meier und Martina Brönnimann entnommen.

Tofu im Kräutertanz an Rosensauce

Zutaten: Tofu, Avocado, Cherry-Tomaten, Champignons, Kräuter, Rosensauce (-> Quinoa).
Zur Tat! Tofu und Champignons würfeln/schneiden, würzen, anbraten. alle Zutaten im engsten Kreise anrichten, mit Rosensauce (siehe Quinoa-Köpfl, Vorspeisen) servieren.

Rosen-Randen-Orangen-Kaltschale

Zutaten: Randen, Orangensaft, Rosensirup, Rosenwasser, Kardamom, Salz, Pfeffer. Orange.
Zur Tat! Randen kochen, schälen, pürieren. Mit Saft, Sirup, Rosenwasser zu etwa gleichen Teilen mixen, abschmecken. Kann kalt oder warm serviert werden. Orangenschnitt als Deko.



Gefüllte Datteln

Zutaten: Datteln, Blauschimmelkäse z.B. Stilton, Rosenmark.

Zur Tat! Datteln aufschneiden, etwas Käse hinein geben, Rosenmark darauf. fertig.

Gefüllte Ofenküchlein

Zutaten: 2.5dl Wasser, 70g Butter, 150g Mehl, 4 Eier, Salz, 70g Rosenmark, 150g Frischkäse, Zitronenabrieb, Kardamom, fein gehackte Kräuter und Bio-Duftrosen.

Zur Tat! Ofenküchlein nach Grundrezept Brühteig; aufschneiden, mit 1/2TL Rosenmark ausstreichen. Käse mit Kräutern, Rosenblättchen, etc. mischen, Küchlein füllen.

Rosen-Prussiens

Zutaten: Blätterteig eckig, Rosenpesto, Pinienkerne geröstet, sehr fein gehackt.

Zur Tat! Pesto mit Pinein mischen, Teig bestreichen, beidseitig satt aufrollen, Rolle anfrieren, 8mm dick tranchieren, 20min 200°C backen.



Quinoa-Aprikosen-Köpfli mit Rosensauce

Zutaten: Quinoa, Dörraprikosen, Gurke, Peterli, Mohnsamen, 3 EL Rosenwasser, Bio-Duftrose.
Sauce: 2 EL Rosenpesto, 2 EL Rosenbasilamico, 1 EL Olivenöl, Salz, Kardamom, Pfeffer.
Zur Tat! Quinoa im Salzwasser garen, Aprikosen dünn schneiden, in Rosenwasser einlegen, Gurke würfeln, Rose, Petersilie schneiden. Alles unter Quinoa mischen. Sauce dazu servieren.

Dörrbohnenalat an Rosensauce

Zutaten: Dörrbohnen, Bouillon, Baumnüsse, Koriandergrün, Rosensauce (siehe oben)
Zur Tat! Dörrbohnen über Nacht in Wasser einweichen, in Bouillon garen, noch warm mit Koriander, Baumnüssen, Sauce anrichten. Auch mit frischen Bohnen primafein!



Weisser Spargel an Rosen-Pesto

Zutaten: Weisser dicker Spargel, Rosenpesto, Pistazien, frischer Estragon
Zur Tat! Spargel im Salzwasser mit 1 Pr.Zucker bissfest garen, Pistazien rösten, grob hacken. Spargel warm mit Rosenpesto, Pistazien und Estragon servieren. Rosenpesto passt zu verschiedenen knackig gekochten Gemüsen.

Bratäpfel mit Rosenherz

Zutaten: 4 Boskop, 2 EL gem. Mandeln, 2 EL Haselnüsse rösten/hacken, Kardamom, 1 EL Rosinen, 4 TL Rosenmark. Rosensirup. Baiser: 1 Eiweiss, Pr. Salz, 50g Zucker.
Zur Tat! Äpfel aushöhlen, mit Nussmischung füllen, 20min 200°C backen. Eischnee mit Zucker mixen, über Äpfel dressieren, weitere 8 min backen, Rosensirup darüber.



Poulet-Spiessli mit Rosenhonig

Zutaten: Bio-Pouletbrüstli, Rosenmark, Honig. Marinade: Ingwer frisch geraffelt, Zitrone Saft/-Abrieb, Koriander, Kardamom gem., Salz, Pfeffer, Olivenöl.

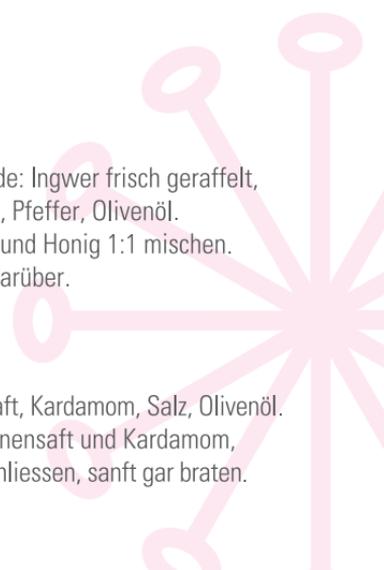
Zur Tat! Poulet marinieren, ziehen lassen. Rosenmark und Honig 1:1 mischen. Poulet schlängelnd aufspiesen, braten, Rosenhonig darüber.

Hauptspeise

Poulet-Brüstli mit Rose gefüllt

Zutaten: 4 Bio-Pouletbrüstli, 4TL Rosenmark, Zitronensaft, Kardamom, Salz, Olivenöl.

Zur Tat! Pouletbrüstli längs einschneiden, etwas Zitronensaft und Kardamom, 1TL Rosenmark in Tasche geben, mit 2 Zahnstocher schliessen, sanft gar braten.





Filet im Rosenmantel

Zutaten: Bio-Schweinsfilet ca. 400g, 100g Bio-Rohschinken, 130g Rosenmark, Blätterteig eckig, Zitrone, Kardamom gemahlen, Olivenöl, Salz

Zur Tat! Filet in Öl anbraten, mit Zitronenabrieb, Salz, Kardamom würzen. Schinken auf Teig legen, Rosenmark ausstreichen, Filet einrollen, 20-30min bei 200°C backen. Option: zwischen Schinken und Rose eine hauchdünne Schicht Apfelscheiben legen.

Safannudeln mit Rosen-Pesto

Zutaten: 300g Mehl, 3 Bio-Eier, Safran. Rosenpesto, Pinien- oder Pistazienkerne.

Zur Tat! Aus Mehl, Eiern, ev. Wasser, Safran einen Nudelteig herstellen, ruhen lassen und „vernudeln“. In kochendem Salzwasser 3-5min garen. Servieren mit Rosenpesto, gerösteten Kernen, Thymianblättchen. Rosenpesto passt über jede Pasta, Quinoa, Risotto, Couscous, Mozzarella, Fisch, Käse, Fleisch, auf Crostini, etc.



Rosen-Himbeer-Sorbet

Zutaten: 50g Himbeer-Mark, 70g Rosenmark, 2,5 dl Rosensirup, 2-3dl Sprudelwasser, eisgekühlter trockener Prosecco, ungesalzene, gehackte und geröstete Pistazien.

Zur Tat! alles mixen, zu Sorbet frieren. 1 Kugel in Prosecco geben, Pistazien darüber.

Rosen-Tirami su

Zutaten: 20 Löffelbiscuits, 1dl Rosensirup, 2cl Rosenrum, 0,5 dl Wasser, 4 Eier, 500g Mascarpone, 70g Rosenmark, 40g Zucker, 1 Pr Salz, 1 unbehandelte Duftrose.

Zur Tat! Sirup-Rum-Mix über Löffelbiscuits, Eiweiss mit Salz steif schlagen, Zucker mit Eigelb schaumig rühren, Mascarpone dazu, Eischnee unterheben, Hälfte auf Biscuits, Rosenmark verteilen, Rest darüber, 4 std kühlen, Rosenblüten-Schnipsel (oder Schokopulver) darüber.



Feigen mit Ziegenkäse und Rosenhonig

Zutaten: frische Feigen, Ziegenfrischkäse, Thymian, Rosenmark, Honig
Zur Tat! Feigen oben viertelweise einschneiden, 20min 180°C backen, Honig und Rosenmark 1:1 mischen, Käse mit Thymian mischen, je 1/2 TL einfüllen, Rosenhonig darüber geben, warm servieren auf Salat- oder Käseteller.

Rosen-Beeren-Coulis

Zutaten: 200 g Erd- und/oder Himbeeren, 70 g Rosenmark, 1dl Rosensirup
Zur Tat! alles mischen, ziehen lassen. Zu panna cotta oder Blanc Manger, in süsse Crêpes, auf Cheesecake-Boden , etc.



Rosen-Camembert mit Rosenbirnen

Zutaten: 125 g Camembert, 1 EL Mascarpone, Rosenmark. Birnenhälften.
Zur Tat! Mascarpone mit 2EL Rosenmark vermischen, in längs halbierten Camembert streichen, in Klarsichtfolie verpackt 1 std kühlstellen. Birnen dämpfen, mit je 1TL Rosenmark in Gehäusevertiefung auf Käseplatte oder auf Wildteller servieren.

Rosen-Brot

Zutaten: Teig: 1.5dl warmes Wasswer, 10g Hefe, 250g Mehl, 1TL Salz, 70 Rosenmark.
Zur Tat! Hefeteig herstellen, aufgehen lassen, zu rechteckiger Fläche dehnen, Rosenmark auf die Fläche verteilen, aufrollen und locker in feuerfestes Glas fügen, nochmals gehen lassen, bei 190°C 15min backen. Salzige Version: Rosenpesto statt Rosenmark.





Rosen-Käse-Gipfeli

Zutaten: runder Blätterteig, 125g Camembert, 50g Rosenmark, Baumnüsse, Thymian
Zur Tat! Käse auf 12 Blätterteig-Stücke verteilen, 1/3 TL Rosenmark, Nushälfte und Thymian darauf, satt einrollen, Enden zudrehen, 20min bei 200°C backen.

Safranbirnen mit Rosenconfiture

Zutaten: Gute Louise, Saffran, Weisswein, Apfelsaft, Zimtstange, Kardamomkapseln, Rosenconfiture, schwarze Schokolade
Zur Tat! Birnen schälen, halbieren, im Gewürzsud garen, halbieren. Rosenmarmelade ins Kerngehäuse, Schokolade schmelzen, darüber rinnen lassen.



Petit fours d'amour

Zutaten: 3 Eier, 50g Zucker, 1EL Vanillezucker, 1 Pr Salz, 2EL Mehl, 2EL Maizena, 2EL Kakaopulver, 1TL Backpulver: Rosenconfiture, Rosenwasser, schwarze Couverture.

Zur Tat! 3 Eigelb bis Vanillezucker rühren, Mehl bis Backpulver dazusieben, Eischnee unterheben, auf Blech aussteichen, 25min bei 180°C backen. Kühlen, längs halbieren, mit Rosenwasser beträufeln, mit Confi füllen, Türmchen mit flüssiger Couverture überziehen.

Spitzbuben à la rose

Zutaten: 100g Butter, 100g Rohrzucker, 1 Eigelb, 1 Pr Salz, Zitrone-Abrieb, 1 TL Zimt, 1 TL Kardamom, Prise Nelkenpulver. 100g Mehl, 100g ger. Haselnüsse geröstet. 70g Rosenconfiture.

Zur Tat! Weiche Butter mit allen Zutaten bis Mehl 3min rühren. Mehl, Nüsse dazumischen, kneten, 1Std. kühlen. 3mm auswallen, ausstechen (mit und ohne Fenster), 12-15min bei 180°C backen, auskühlen, mit Confi zusammenkleben. Auch mit Spitzbuben-Teig.





Rosen-Schoko Cupcakes

Zutaten: 100g gem. Haselnüsse, 100g Zucker, 100g Butter, 100g schwarze Schokolade, 2 Eier, Vanillezucker, Salz, Kardamom, Zimt, 1 TL Backpulver, 70g Rosenmark.
Zur Tat! Nüsse rösten, Butter mit Schoggi schmelzen, alles (ausser Rosenmark) mischen, 2/3 in Cupcake-Formen giessen, ja 1 TL Rosenmark in die Mitte geben, restliche Masse auffüllen, 25min bei 180°C backen.

Diplomat à la rose

Zutaten: 12 Amarettli, 1dl Rosensirup, 1 Ei, 20g Zucker, 1 Pck Vanillezucker, 1 Pr. Salz, 1/2 Zitrone Abrieb, 250g Quark, 1dl Rahm, 70g Rosenmark, 30g Himbeeren.
Zur Tat! Amaretti grob hacken, halber Sirup darüber. Von Eigelb bis Zitrone rühren, Quark, Rahm steif, Eiweiss+Salz steif unterziehen, in Gläser füllen, 3 std kühlen. Rosenmark, Himbeeren und restlicher Sirup mischen, oben einfüllen, servieren.



Rosen-Melonen-Drink

Zutaten: 250 g Wassermelone reif, 1 dl Rosensirup, 50 ml Rosenwasser
Zur Tat! Wassermelone fein pürieren, alles mixen: fertig! Auch als Sorbet mit Prosecco!

Prosecco alla rosa

Zutaten: Prosecco oder trockener Weisswein, Rosensirup und/oder Rosenwasser
Zur Tat! Prosecco ins Cüpli füllen, 1-2 EL Rosensirup und 1-2 EL Rosenwasser eingiessen.

Rosen-Bowle

Zutaten: 200 g Erdbeeren, 2.5 dl Rosensirup, 50ml Rosenwasser, 7.5 dl Rose-Wein,
5 dl Sprudelmineral, 7.5 dl Prosecco, Bio-Duftrosen ganz oder fein geschnitten.
Zur Tat! Erdbeeren schneiden, 2 std. in Rosensirup einlegen, gekühlt. Alle Zutaten
dazugiessen, Rosenblättchen darauf schwimmen lassen, servieren.





Rosen-Chai-Latte

Zutaten: Chaimischung, Rosensirup, Milch, getrocknete Rosen; gemahlen und ganz.
Zur Tat! Chai angießen, mit Rosensirup süßen, Milch schäumen, rosig garnieren.

Rosen-Lassi

Zutaten: 180g Joghurt, 0.5 dl Sprudelmineral, 1dl Rosensirup, 2 EL Rosenwasser
Zur Tat! alles mixen bis schaumig, mit unbehandeltem Rosenblatt dekorieren.

Rosen-Punsch

Zutaten: Schwarzer Tee, Gewürznelke, Zimtstange, Sternanis, Rosensirup, Rosenrum.
Zur Tat! Scharzee mit Gewürzen mit siedendem Wasser übergießen. Rosenwasser, -Sirup und -Rum zugeben nach Belieben.



Tabula Rosa - Aus der Rosenküche
Lilo Meier, Martina Brännimann
BLOOM's Verlag, ISBN 978-3-945429-18-1
Lilo Meier, www.bluetenschmaus.ch

