

Rosen-Minz-Pesto

3 Hand voll Duftrosenblüten und 1 Hand voll Pfefferminzblätter in hauchdünne Streifen schneiden und mit Salz und Zitronensaft vermischen. Mit 150g Mandelöl, 40g Pinienkernen und 40g geriebenen Parmesan- käse gut vermischen und mit Zitronensaft und Kardamom abschmecken.

Rosenlimonade

200g Wasser mit 200g Zucker aufkochen, dann 2 Hände Duftrosenblütenblätter in die kochende Masse geben. Den Topf vom Herd nehmen und verschlossen stehen lassen, bis die Masse abgekühlt ist. Abfiltrieren, Saft von 6 Zitronen unterrühren. Je nach Geschmack mit Wasser oder Sekt verdünnt genießen.

Rosenbutter

250 g weiche Butter schaumig rühren. 3-4 EL fein gehackte Duftrosenblütenblätter, wenn vorhanden 1 EL Rosenwasser, den Saft von ½ Zitrone, Salz und eine Prise Cayennepfeffer untermischen, auf Wunsch auch eine klein gehackte rote Zwiebel. Für ein besonders edles Fest kann man einen Tropfen Rosenöl beifügen. Die Butter in Alufolie oder Pergamentpapier zu einer Rolle formen und zum Durchkühlen in den Kühlschrank geben. Auf Baguette, Walnussbrot oder auch zu zartem Gemüse oder Fisch passt die Rosenbutter hervorragend.

Rosenmarmelade

450g Rosenblüten, 750g Zucker, 310 ml Wasser, 1 EL Zitronensaft, 3 EL Rosenwasser
1. Rosenblüten und die Hälfte des Zuckers kochen und 48 Std. stehen lassen. 2. Wasser, Zitronensaft, den restlichen Zucker kochen bis sich der Zucker aufgelöst hat. 1.+2. miteinander vermischen, die Temperatur erhöhen und 20 Min. kochen, je nach Geschmack pürieren. Vom Herd nehmen, Rosenwasser einrühren, in heiße Gläser abfüllen.

Rosen-Rezepte



Rosen-Konfekt

100g weiße Schokolade in kleine Stücke brechen und im Wasserbad schmelzen lassen. 80 g weiche, schaumig geschlagene Butter untermischen und mit zwei EL Rote-Bete-Saft (zum Färben) und zwei EL Rosenwasser vermischen. Im Kühlschrank auskühlen lassen bis die Masse gut formbar ist. Dann mit Teelöffeln die Masse ausstechen und in fein geschnittenen roten Duftrosenblüten wenden. Erneut gut auskühlen lassen. Guten Appetit

Rezepte teilweise inspiriert von Ursel Bühring: „Rosenlust und Sommerduft“, teilweise eigene Kreationen und Sammlungen.

Rosenlikör

In ein Einmachglas abwechselnd Duftrosenblüten und Zucker einschichten. 3 Tage ziehen lassen, um Saft zu ziehen. Anschließend das Glas bis zum oberen Rand mit 38%igen Korn oder Gin auffüllen und je nach Geschmack folgende Gewürze zugeben: eine halbierte Vanilleschote, 2 zerdrückte Kardamomkapseln und feine Streifen einer Bio-Zitronen- oder Orangen-Schale. 4-6 Wochen stehen lassen, danach abfiltrieren und noch einmal 4-6 Wochen nachreifen lassen. Je älter, desto aromatischer.

Rosensirup

Wie beim Rosenlikör beschrieben, Duftrosenblüten und Zucker schichten. Gut zusammenpressen und gut verschließen. 10 Tage ziehen lassen. Dann das Gemisch, evtl. mit etwas Wasser, erhitzen. Die Rosenblüten abfiltrieren. Heiß abfüllen.

Rosenbowle

Für 10 Gäste ca. 250g aromatische Rosen- Blütenblätter sammeln. Mit 150g Zucker bestreuen, mit Zitronensaft (2 Zitr.) übergießen. Eine Stunde ziehen lassen. Anschließend 1 l trockenen Weißwein darüber gießen, nochmals 1-2 Stunden kühl ziehen lassen und dann abgießen. Zum Servieren die Bowlengläser zur Hälfte damit füllen und mit Sekt auffüllen.

Rosen-Essig

Duftrosenblütenblätter sammeln und in ein Glas geben. Mit Apfelessig oder Weißweinessig auffüllen und 7 Tage an einen hellen Ort stellen. Wenn man nicht so viele Blütenblätter hat, kann man sie in feine Streifen schneiden, bevor man sie in das Glas gibt. Dadurch intensiviert sich der Kontakt zwischen Essig und Rosenblüten. Dann abfiltrieren, abfüllen und dunkel aufbewahren.