

„HERZHAFTER ROSENGENUSS“ - Rosenrezepte vom Rosenhof Taubertal

Rote-Bete-Carpaccio mit warmer Rosenmarinade

für 18 Portionen

2200 g rote Bete

4 mittelgroße Zwiebeln

270 ml Oliven-/Sonnenblumenöl

ca. 60 ml Rosenessig oder ca. 75 ml Himbeeressig

ca. 6 EL Rosensenf oder körniger Senf

ca. 6 EL (Akazien-)Honig

2 -3 EL Rosenblütenmus

1 EL Pfeffer, frisch gemahlen oder gemörsert

1 TL Rosen- oder Kräutersalz

Kleine Prise Chili, gemahlen

7 bis 9 Zweige frischer Thymian oder 2 EL getrockneter Thymian

evtl. 2 Handvoll frische oder gefrorene Himbeeren

Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Die rote Bete waschen und mit der unverletzten Schale und jeweils 2 Thymianzweigen gut in Alufolie wickeln. Im Ofen für ca. 40 Minuten auf mittlerer Schiene garen, oder im Topf mit Einsatz dämpfen. Wahlweise vorgekochte/vakuumierte Rote Beete im Beutel erhitzen. Den Honig in einer Schüssel mit dem Rosenpfeffer, Rosenmus und dem Chili vermischen. Die Roten Beten aus dem Ofen/Topf nehmen und etwas abkühlen lassen. Anschließend schälen (Handschuhe) und in sehr dünne Scheiben schneiden. Jeweils drei Stück auf einem großen flachen Teller garnieren. Die Zwiebel fein wiegen und in einer großen flachen Pfanne in Olivenöl kurz glasig braten. Senf zugeben und mit Essig ablöschen, die Pfanne vom Herd nehmen und Honigmischung unterrühren (ggfls. Himbeeren zugeben). Mit Salz abschmecken und noch warm auf die rote Bete geben. Sofort servieren.

ROSENMENÜ

Rosenbowle „Marion“

In 1L Weißwein 200g Rosenblütenblätter ca. 6-12 h einlegen.

Alkoholfreie Alternative: Die entsprechende Menge Rosensaft verwenden.

In den Rosensaft einige Scheiben frischen Ingwer geben, ca. 2 Std. ziehen lassen. Mit Sekt oder/und Selters (spritzigem Mineralwasser) aufgießen, im Verhältnis 1:3. Kurz vor dem Servieren einige Rosenblütenblätter in die Bowle legen.

Rosendressing

z.B. für Ackersalat, Eisbergalat, u.a.

Mandelöl oder Sonnenblumenöl, körniger Rosensenf, Kräutersalz, Rosenessig, Balsamico und evtl. eine Messerspitze Rosenblütenmus verrühren. Vor dem Servieren einige Rosenblütenblätter darüber streuen.

Coq à la Rose

1 Demeter-Landgockel (ca. 2 kg), Kräuter-/Meersalz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, 50 g Rosenblütenblätter oder 2 TL Rosenblütenmus. Den Gockel nur innen mit Salz und Pfeffer würzen, innen zusätzlich mit frischen Rosenblütenblättern oder Rosenmus füllen/ausstreichen und 6-24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Den Gockel mit Olivenöl bepinseln, in einen Bräter mit Zwiebel-/Wurzelgemüsebett legen, die Marinade darüber gießen, etwa 1 bis 1,5 Stunden bei 220 °C braten, einmal wenden und mehrmals mit Öl bestreichen, Sauce abschmecken, mit Creme fraiche abbinden und am Schluss nochmals mit 1-2 TL Rosenmus abrunden und - so vorhanden - mit Rosenblütenblättern anrichten. Dazu passen Kartoffelknödel, Reis, Kroketten, u.a.

[Gisela Kadegge, Kräuterkemie Nürnberg]

„SÜSSE ROSENKLASSIKER“ - Rosenrezepte vom Rosenhof Taubertal

Rosenblüten-Eis (mit Eismaschine)

30 - 50 Gramm Rosenblütenmus
200 ml Sahne
80 ml Joghurt, Natur 3,5%
20 ml Sauerrahm, 10%
3 große Eigelb
2/3 Honig und 1/3 Zucker der gewünschten Süße
Prise Salz

Die Sahne zusammen mit dem Rosenblütenmus, Zucker, Honig und einer Prise Salz ganz kurz aufkochen lassen, dann sofort vom Feuer nehmen.
Anschließend, die vorher mit einem Schneebesen verquirlten Eigelbe, zügig und unter ständigem Rühren hinzufügen.
Diese Masse im Kühlschrank erkalten lassen, dann den Sauerrahm und den Joghurt einrühren. Die fertige Eismasse in der Eismaschine fertigstellen.

[Johannes Guggenberger, Stuttgartcooking]

Rosenblüten-Eis (ohne Eismaschine)

30 - 50 Gramm Rosenblütenmus
500 Gramm gefrorene Himbeeren (oder Beeren nach Wahl)
250 ml Sahne
100 ml Joghurt
1 EL Honig
2 EL Rosenzucker oder Rohrohrzucker
Prise Salz

Gefrorene Beeren mit allen Zutaten im Mixbecher vermengen und ca. 20 Minuten später mit dem Pürierstab zerkleinern/mixen.
Eventuell mit etwas Rosenzucker bestreuen und sofort servieren.

Rosendessert

500g Joghurt und/oder Quark
ca. 80g Zucker oder Honig
250ml geschlagener Rahm
50g gehackte frische Rosenblütenblätter
oder 2-3 TL Rosenblütenmus

Den Quark mit Zucker und Rosenmus vermischen, in die Masse den Schlagrahm unterrühren. Das Ganze in Glasschalen füllen, mit Rosenblütenblättern verzieren und ggfls. mit Rosenzucker bestäuben.

Rosentorte

Mürbeteigboden backen und auskühlen lassen. ½ hellen Biskuitboden backen und auskühlen lassen. Den Mürbeteigboden mit Marmelade bestreichen, Biskuitboden daraufsetzen und einen Tortenring darum stellen.

9 Blatt weiße Gelatine einweichen.
500g Joghurt oder Schmand mit 200g Zucker cremig rühren.
Die Gelatine gut ausdrücken und auflösen.
4 Esslöffel der Joghurtcreme in die aufgelöste Gelatine rühren und die Mischung unter die restliche Joghurtcreme heben. Anschließend kalt stellen.
Sobald die Creme beginnt fest zu werden, 500ml Sahne steif schlagen.
½ der Sahne unter die Creme rühren, die restliche Sahne und 3 TL Rosenblütenmus vorsichtig unterheben.
Die Füllung auf dem Biskuitboden verteilen und in den Kühlschrank stellen.
Kurz vor dem Servieren mit Sahnetupfen und Rosenblättern dekorieren.

[Krummrein/Manz-Backtage 2019]