

IM NAMEN DER ROSE

Rosenbowle

- 5 gefüllte Duftrosen
- 2 EL Zucker
- 3 Liter Rhein- oder Moselwein
- 1 Liter Sekt

Rosenblätter und Zucker mit 1 Liter Wein ansetzen und zugedeckt eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Den Ansatz in ein Bowlegefäß seihen und den restlichen Wein zugießen. Vor dem Servieren mit Sekt aufgießen. Tipp: Eine Rosenblüte zur Garnierung in das Gefäß geben!

Gezuckerte Rosenblätter

- Eiweiß und Zucker
- Blütenblätter

Die Blütenblätter erst in Eiweiß und dann in Zucker wenden, anschließend trocknen lassen. Sie eignen sich mit ihrem bereiften Aussehen zur Dekoration und Aromatisierung verschiedenster Süßspeisen.

Rosenmarmelade

- 15 Rosenblüten oder die entsprechende Menge Heckenrosenblüten
- 15 TL Zucker
- kleines Marmeladenglas, scharfes Messer & Mörser mit rauhem Steingutgefäß

Die Blütenblätter abzupfen und mit dem scharfen Messer den Blütenblattansatz wegschneiden, weil dieser bitter ist. Dann die Blütenblätter mit dem Zucker im Mörser zerreiben. Das Rosenmuß in das Glas füllen, dieses verschließen und im Wasserbad im Kochtopf einkochen. Die Marmelade ist sehr sparsam zu verwenden, wie ein Gewürz, mit dem andere Marmeladen aromatisiert werden können. Ungeöffnet hält sie zwei Jahre.

Tipp: Ein Löffelchen davon in die Geflügelmarinade oder in die Sommerbowle, auch raffiniert in Waffelteig oder Marzipan!

Wachteln in Rosenblättern (nach dem Roman „Bittersüße Schokolade“ von Laura Esquivel, von uns erprobt)

- 12 Rosen, möglichst rot
- 12 Esskastanien
- etwas Butter
- 2 TL Maisstärke
- 2 Tropfen Rosenwasser (oder einen TL Rosenmarmelade)
- 2 TL Anis
- 2 EL Honig
- 2 Knoblauchzehen
- 6 Wachteln
- 1 Pita-Frucht oder Zitrone

Die ausgenommenen Wachteln so binden, dass Flügel und Füße am Körper bleiben und in der Butter mit Pfeffer und Salz braten. Die Rosenblätter mit dem Anis im Mörser zerreiben. Die Kastanien rösten, schälen und in Wasser weich kochen, anschließend pürieren. Den Knoblauch fein hacken und in Butter goldbraun dünsten. Das Kastanienmus, den Honig, die zerkleinerte Pita-Frucht, die Rosenblätter und Salz nach Geschmack dazugeben. Die Soße mit der Maisstärke andicken. Alles durch ein Sieb geben und mit höchstens zwei Tropfen Rosenwasser abschmecken. Die Wachteln dürfen nicht länger als 10 Minuten in der Soße ziehen, damit sie nur einen Hauch des Aromas annehmen, dann holt man sie wieder heraus.