

Vorspeise: Spargelsalat mit Erdbeer-Rosen-Vinaigrette

Zutaten für 4 Personen

Für die Vinaigrette

2 EL Rosenessig
ca. 6 ungespritzte frische Rosenblätter, in Streifen geschnitten
2 TL Rosensirup
5 EL Traubenkernöl
½ Frühlingszwiebel fein geschnitten
1 abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
½ EL Zitronensaft
4-6 Erdbeeren, fein püriert
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Für den Spargelsalat

Je 4-5 Stangen Spargel weiß und grün
eine Prise Zucker
1 EL Butter
Spritzer Zitronensaft
1 EL Pflanzenöl zum Anbraten
als Dekoration eignen sich einige Blüten Kopfsalat

Zubereitung

Für die Vinaigrette Essig und Rosenblätter mischen und 1-2 Stunden ziehen lassen. Den Essig mit Salz, Pfeffer und Rosensirup verrühren, das Öl sowie Zitronenschale und -saft dazugeben und verrühren. Das Erdbeerpüree ebenfalls sorgfältig untermischen und abschmecken.

Den weißen und grünen Spargel waschen und schälen. Weißen Spargeln in Salzwasser mit einer Prise Zucker, 1 EL Butter und etwas Zitronensaft bissfest garen, abschrecken und unter einem feuchten Tuch lagern. Kurz vor der Weiterverarbeitung in mundgerechte Stücke schneiden. Grünen Spargel in mundgerechte Stücke schneiden, in Pflanzenöl farblos anschwemmen und erkalten lassen. Das Dressing vorsichtig unter den Salat mischen, etwas durchziehen lassen und eventuell nochmals abschmecken. Auf Tellern anrichten und garnieren.

Tipp Rosenessig

2 Hände unbehandelte Rosenblüten
500 ml Weißweinessig
einige angestoßene weiße Pfefferkörner
ca. 8-10 kurze Zesten von einer unbehandelten Limette

Rosenblüten abzupfen, leicht durchspülen und trockenschleudern. Die sauberen Blätter mit den angestoßenen Pfefferkörnern und den Limettenzesten in ein Glasgefäß mit breitem Hals füllen, mit dem Essig aufgießen und mit einem Deckel verschließen. An einem kühlen Ort mindestens 3-4 Wochen durchziehen lassen. Die Rosen-Essig-Mischung ca. alle 4 Tage einige Male kräftig durchschütteln. Nach 3-4 Wochen Rosenessig durch ein Sieb in eine saubere Flasche filtern. Kühl aufbewahrt ist der Rosenessig ca. 4 Wochen haltbar.

Tipp Rosensirup

500 g Zucker
2-3 Limettenzesten
500 ml Wasser
10 unbehandelte rote oder rosa Rosenblüten aus dem Garten

Das Wasser zum Kochen bringen und den Zucker darin auflösen. Mit einem Zestenreißer 2-3 Zesten von einer Limette abstreifen und zum Zuckerwasser geben. Die Rosenblüten keilförmig am Ansatz einschneiden, so dass die weißen Enden der Blütenblätter mit dem Keil entfernt werden. Die nun

losen Blütenblätter waschen, gut trockenschleudern und ebenfalls zum Zuckerwasser geben. Die Zucker-Wasser-Rosen-Mischung bei mittlerer Hitze so lange einkochen, bis sie die gewünschte sirupartige Konsistenz hat. Den Rosensirup durch einen Trichter mit Siebeinsatz in eine saubere Flasche füllen und verschließen. Im Kühlschrank aufbewahrt hält sich der Sirup mehrere Wochen.

Hauptspeise: Roulade aus der Rinderhüfte mit Ricotta-Limetten-Füllung mit Zucchinibandnudeln

Zutaten für 4 Personen

Für Rouladen

6-8 sehr dünn geschnittene Fleischscheiben aus der Rinderhüfte
etwas Salz
etwas Rosenpfeffer oder schwarzer Pfeffer
Olivenöl zum Anbraten
nach Geschmack etwas abgeriebene Schale einer unbehandelte Limette
nach Geschmack etwas Limettensaft
250 g Ricotta
eine Hand voll getrocknete Rosenblätter
2 Frühlingszwiebeln, fein schneiden
6 Stangen grüner Spargel
1 Hand voll gesalzene und geröstete Pinienkerne
4-5 EL Fond

Für Zucchinibandnudeln

1 mittelgroße Zucchini
3 Frühlingszwiebeln
weißer Pfeffer nach Geschmack
als Dekoration eignen sich Basilikumblättchen

etwas Salz
etwas frischer Majoran
Olivenöl zum Braten

Zubereitung

Für die Füllung den grünen Spargel im unteren Drittel schälen, in kleine Stücke schneiden und in Olivenöl anbraten. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Kalt stellen. Ricotta cremig rühren, mit Limettensaft und Zesten, Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Pinienkerne hacken und mit den erkalteten Spargelstücken und den Frühlingszwiebeln zur Füllung geben. Sollte die Masse zu flüssig sein, zusätzlich etwas Ciabattabrotkrümel zufügen.

Öl mit Rosenpfeffer und Rosenblättern vermischen und die Fleischscheiben damit einstreichen. Das Fleisch in einen Beutel geben, verschließen und mindestens ½ Stunde durchziehen lassen. Anschließend das Fleisch mit Salz würzen und mit der Füllung füllen. Vorsichtig aufrollen, dabei immer die Seitenränder nach innen drücken. Eventuell zusätzlich mit Bindegarn oder Rouladennadeln befestigen: Die Fleischröllchen in einer schmiede- oder gusseisernen Pfanne bei hoher Hitze gleichmäßig anbraten und im Ofen ca. 5-10 Minuten bei ca. 160 °C garziehen lassen. Aus dem Bratensatz mit etwas Fond und Limettensaft eine Soße herstellen.

Die Zucchini für die Zucchininudeln waschen, abtrocknen und mit einem Spiralschneider in Endlosspiralen schneiden. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Einen gusseisernen Topf mit etwas Olivenöl erhitzen. Die Frühlingszwiebeln mit den Zucchini spiralen im Öl anschweden und mit Salz, weißem Pfeffer und Majoran würzen. Gemüse-Spaghetti lauwarm servieren und nach Geschmack mit Basilikum bestreuen.

Apfelrosen

Zutaten

1 Paket frischer Blätterteig
1 rotschaliger Apfel
½ Zitrone

etwas brauner Zucker
etwas Crème fraîche
etwas Wasser mit Zitronensaft

GARTEN & Lecker

Zubereitung

Den Apfel waschen, entkernen und halbieren - nicht schälen. Anschließend in hauchdünne Scheiben hobeln und in leicht gesüßtem Zitronenwasser ganz kurz andünsten. Die Apfelscheiben müssen etwas weich sein, damit man sie im Blätterteig später gut rollen kann. Anschließend die Apfelscheiben vorsichtig abtropfen lassen. Den Blätterteig ausrollen und über die kurze Seite in ca. 5 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen mit etwas Crème fraîche bestreichen und mit etwas braunem Zucker bestreuen. Nun die Apfelscheiben mit der runden Seite nach oben und überlappend auf den Streifen legen. Die untere Hälfte des Streifens hochklappen und vorsichtig zur Rose rollen. Alle Rosen in Muffinförmchen oder auf ein Muffinblech geben und bei 180° C im Backofen ca. 25 – 35 Minuten backen.

Rosen-Torte

Zutaten Rührteig

250 g Butter oder Margarine

250 g Zucker

62,5 ml Milch

300 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

sowie ein Tortenbodenform ca. 18 – 20 cm

1 Päckchen Vanillezucker

4 Eier

1 Prise Salz

200 g Speisestärke

Zubereitung

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und zu einem Teig rühren. Aus dem Teig vier etwa 1 1/2 cm dicke Böden bei 175 Grad Umluft für 15-20 Minuten im Backofen backen.

Zutaten für Buttercremefüllung

250 g Butter

1 Päckchen Vanillepudding

½ l Milch

Zubereitung

Vanillepudding mit der Milch kochen. Wenn beide Komponenten Zimmertemperatur haben den Pudding löffelweise unter die Butter rühren.

Zutaten Erdbeermarmelade

500 g Erdbeeren

500 g Gelierzucker 1 zu 1

Zubereitung

Pürierte Erdbeeren mit dem Gelierzucker einkochen lassen. Nach dem Erkalten der Marmelade durch ein feines Sieb passieren um die Kerne zu entfernen.

Zutaten Französische Buttercreme

250 g Butter

50 g Puderzucker

Zubereitung

Butter und Puderzucker zusammen sehr schaumig rühren bis die Masse weißlich wird. Dann einige Löffel Erdbeermarmelade dazugeben und nochmals verrühren.

Nun abwechselnd die Böden mit der Erdbeermarmelade und der Buttercreme füllen, dabei die Buttercreme auf keinen Fall über den Rand hinaus verteilen. Die zusammengesetzten Böden nun mit der französischen Buttercreme bestreichen. Wer mag, kann die Torte mit einer Fondantdecke und Dekorosen verzieren.