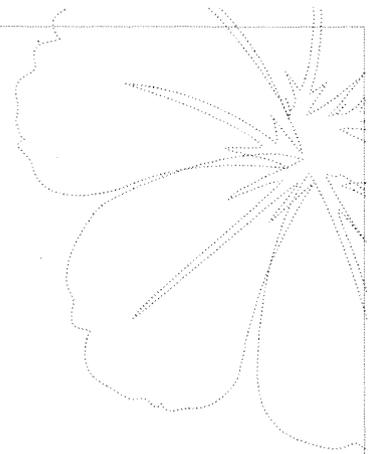


Inhaltsverzeichnis



Vorwort _____ 8

Botanik und Geschichte

Ein Blick in die Geschichte	12	Ingwer	29
Blüten in der Küche anderer Länder	13	Jasmin, echter oder arabischer	30
Achtung, Giftpflanzen!	13	Kamelie	31
Ernte und Bezugsquellen	14	Kapuzinerkresse	31
Das Haltbarmachen von Blüten	14	Klettertrompete, Trompetenschall	32
		Kohlarten, diverse	32
Essbare Blüten		Kornblume	33
Begonie, Knollen-	15	Kürbisgewächse	34
Borretsch	16	Laucharten	35
Chrysantheme, Speise-	17	Lavendel	36
Cosmea, Schmuckkörnchen	18	Löwenmäulchen	36
Dahlie (Georgine)	18	Mädesüß	37
Duftpelargonie	20	Malve/Stockrose	38
Estragon	22	Mohn, Klatsch-	38
Falscher Safran, Saflor	23	Nachtkerze	40
Fenchel	23	Nelke	41
Flammenblume, Phlox	24	Ringelblume	42
Flieder	25	Rose	42
Funkie/Hosta	25	Rucola, Rauke	43
Gänseblümchen, Maßliebchen	26	Salbeiarten	44
Gewürztagetes	26	Schlüsselblume, echte	45
Glockenblume	27	Sommeraster	45
Goldmelisse, Indianernessel	28	Sommerflieder	46
Holunder, schwarzer	29	Sonnenblume	46

Stiefmütterchen	48
Taglilie	48
Topinambur	49
Veilchen, wohlriechendes	49
Verveine, Zitronenstrauch	50
Waldmeister	50
Ysop	51
Yucca, Palmilie	52
Zitronenblüte	52

Küchen- und Teekräuter aus der Familie der Lippenblütler	53
---	----

Küchen- und Teekräuter aus der Familie der Doldengewächse	53
--	----

Mit Vorsicht zu konsumieren

Geißblatt / Jelängerjelieber (Honeysuckle)	54
Robinie / Akazie	54
Tulpe	55

Rezepte

Vorspeisen

Lauch mit Roquefort, Nüssen und Cosmea	58
Exotischer Kürbis-Zucchini-Salat mit Dahlien und Meerrettich	60
Ziegenkäse im Zucchini-Speck-Mantel	62
Bunter Sommersalat	64
Cherrytomaten und Mozzarella mit Lavendel- und Basilikumblüten	65
Thunfischcarpaccio mit Blüten	65
Karotten im Rohschinken	66

Matjesfilet mit Lauch- und Kapuzinerkresseblüten	66
Zucchinischaumsuppe mit Zitronenthymianblüten	68
Frischkäsekugeln im Blütenkleid	69
Thunfischpaste auf Klettertrompetenblüten	70
Schnittlauchblüten im Ausbackteig	72
Tomaten-Bruschetta	74
Zucchini-Frischkäse-Bruschetta	74
Grüne Crostini	76

Trockenfleisch-Röllchen	78
Blattsalat mit Blüten und Mozzarella	80
Kalte Tomatensuppe mit Blütenknospen	82
Taglilienblüten mit Lachs-Frischkäse-Füllung	84
Eier-Cottage-Cheese-Tatar mit Gewürztagetes	84

Hauptspeisen

Rosenblüten-Lachs auf Orangen	88
Scharfe Zucchinisuppe mit Poulet und Dahlien	90
Zucchiniquiche mit Verveine	92
Spaghetti mit Taglilienknospen und Krevetten	93
Pappardelle mit Kürbiskern-Rucola-Pesto und Sommerblumenblüten	94
Lammspießchen mit Ofenkartoffeln	96
Tagliatelle mit Lachs-Kräuter-Butter	98
Zitronen-Spaghetti mit Ringelblumen und Zitronenblüten	99
Spaghetti mit Salbei und Lavendel	99
Kartoffelsalat mit geräucherter Forelle	100
Kartoffelpüree mit Scampi und Blüten	102
Kürbis-Risotto mit Nachtkerzenblüten	104

Desserts

Pfirsiche mit Holunderblüten-Zabaione	108
Frische Feigen mit Rosenschäum	110
Mandel-Blüten-Kuchen	111
Rosen-Panna-Cotta mit Walderdbeeren	112
Frischkäsekuchen mit Duftpelargonien	114
Holunderblüten im Ausbackteig	114
Jasminflan mit Melonencoulis	116
Duftpelargoniencake	118
Blütencrêpes	120
Orangen-Kiwi-Cocktail mit Cointreau und Granatapfelkernen	122
Zitronentarte mit Verveine	123
Quarktorte mit Ananassalbei	124
Zitronenthymiansorbet mit Melonensalat	126
Lavendelparfait mit Kumquats und Jasminblüten	128
Lavendelflan	130
Melonenkugelchen mit Malven- und Minzeblüten	131
Minzeeiscreme	131

Getränke

Duftrosen-Rotwein mit Erdbeeren	134
Kalter Blütentee	134
Holunderblütendrink	135
Blütenwasser	135
Rosenbowle	136
Holunderblüten-Honigmelone-Bowle	137
Zitronenmelissenlimonade	138
Rosenblütensirup	139
Blüten-Aperitif	139

Basics

Blütenessig	142
Löwenzahnblütenhonig	142
Blütenlikör	144
Blütenzucker	144
Eingezuckerte Blüten	145
Bunte Blütenbutter	146
Süße Rosenblütenbutter	146

Anhang

Mehr über Blüten	148
Literaturverzeichnis	150
Autorenporträts	151
Register	152

Wo nicht anders vermerkt, sind die Rezepte für 4 Personen berechnet.