

# Buntgemischt und blütenfrisch

## Blütenbutter aus eigener Produktion

200-250 g weiche Butter, 1 Handvoll Blütenblätter, eventuell zerkleinert (beispielsweise Gewürztagetes, Ringelblume, Borretsch, Taglilie, Ananasalbei, Speisechrysanthem, Zwiebel, Thymian, Minze, Pelargonie, Rose, Kornblume), Fleur de sel.

Butter luftig aufschlagen (am besten mit einem Handrührgerät), Blütenblätter unterrühren, mit Fleur de sel abschmecken. Butter mithilfe einer Alufolie oder einem Pergamentpapier zu einer Rolle formen. Im Kühlschrank oder im Tiefkühler fest werden lassen. Passt gut auf heiße Pasta.

## Schnittlauchblüten im Ausbackteig

2 Eier, 125 ml helles Bier oder vergorener Apfelsaft, 125 g feinstes Dinkelvollkornmehl/-ruchmehl (oder 90 g plus 35 g feinstes Kichererbsenmehl), Kräuter-Rosenblüten-Salz\*, Blüten (Schnittlauch, Beinwell, Funkie, Taglilie, Kamelie), Olivenöl extra vergine zum Ausbacken.

Eier und Bier verquirlen, Mehl unterrühren, Teig mit dem Kräuter-Rosenblüten-Salz würzen. 30 Minuten quellen lassen. Blüten (am Stiel) im Ausbackteig wenden, in Olivenöl ausbacken.

\*Tipp: Eine Handvoll Rosenblütenblätter (weisser Blattansatz entfernt) und eine Handvoll Kräuter fein hacken.

In ein Glas mit Schraubendeckel geben, mit feinem Meersalz auffüllen, mischen.

## Kalte Tomatensuppe mit Blütenknospen

2 EL kräftiges Olivenöl extra vergine, 1 Schalotte, 1 kg sehr reife Tomaten, 1 EL Balsamico, 2 EL Sojasauce, 180 g Crème fraîche, 1 unbehandelte Zitrone (wenig abgeriebene Schale, 2 EL Saft), Kräutersalz, 1 grosser Bund Basilikum, Blüten in Streifen geschnitten (Nachtkerze, Taglilie, Kapuzinerkresse, Borretsch, Basilikum, Rucola, Ysop).

Basilikumblätter von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden.

Tomaten mit dem Sparschäler schälen (oder: an der Spitze kreuzweise einschneiden, im Schaumlöffel in kochen-

des Wasser tauchen, bis sich die Haut löst, unter kaltem Wasser abschrecken, Haut abziehen), Stielansatz ausstechen, Tomaten vierteln und entkernen.

Schalotte in 1 EL Olivenöl andünsten, Tomaten, Balsamico und Sojasauce zugeben, etwa 5 Minuten köcheln. Mit dem Stabmixer pürieren. Erkalten lassen, kühl stellen.

Crème fraîche, Zitronensaft und -schale unter die Tomatensuppe rühren, mit Kräutersalz abschmecken. Suppe anrichten, mit Basilikum und Blütenstreifen garnieren, mit etwas Olivenöl beträufeln.

## Thunfischpaste auf Klettertrompetenblüten

1 Baguette, 1 Dose Thunfisch, 10 entsteinte schwarze Oliven, ½ Bund Basilikum oder glattblättrige Petersilie, 4-6 EL Olivenöl extra vergine, 1 Spritzer Zitronensaft, etwas abgeriebene Schale, frisch gemahlener Pfeffer, Blüten (Klettertrompete, Kapuzinerkresse, Lauch).

Abgetropften Thunfisch, Oliven, abgezupfte Kräuter und Olivenöl mixen (nicht zu fein), mit Zitronensaft (Schale nach Belieben) und etwas Pfeffer abschmecken. Baguettescheiben mit Klettertrompetenblüten belegen, Thunfischpaste darauf verteilen. Mit Kapuzinerkresse- oder Lauchblüten garnieren.

Alle Rezepte aus: Ruth Bossardt, Erica Bänziger: Blütenküche. Fona-Verlag, Lenzburg 2010. 153 S., ca. 36 Fr.



Schnittlauchblüten bringen raffinierten Zwiebelgout ins Gericht.