

„Essbare Blüten – ab Sommerbeginn (Teil 2)“

Körniger Frischkäse mit Salbei und Borretsch

200 g Körniger Frischkäse / Hüttenkäse
4 bis 8 Salbei-Blätter in kleine Streifen geschnitten
etwa 4 kleine Borretsch-Blätter in kleine Streifen geschnitten
etwa 10 – 20 Salbei-Blüten (ausgezupft aus dem Blütenkelch)
etwa 10 Borretsch-Blüten (ausgezupft aus dem Blütenkelch)

Garnitur:

etwa 5 Salbei-Blüten, 1 kleiner blühender Salbeizweig
etwa 10 Borretsch-Blüten
nach Blütensaison garnieren mit essbaren Blüten wie z.B. : Ringelblume, Rose

Körniger Frischkäse / Hüttenkäse mit den feingeschnitten oder ggf. kleingehackten Kräuterblättern und den Blüten behutsam nacheinander umrühren.

Auf ansprechender Platte mit Salatblättern und/oder Brotwaren und/oder herzhafte Kekse anrichten.

Mit den Blüten lecker für Auge und Gaumen garnieren.

Freuen. Essen. Genießen.

Schnittlauch-Blütenbutter

etwa 100 g weiche, streichzarte Butter (aus Kuhmilch, ungesalzen)
etwa 20 bis 30 Schnittlauch-Blütenkugeln

Schnittlauch-Blütenkugeln an der Basis freizupfen und in Einzelblüten in Butter fallen lassen.

Alles behutsam miteinander verrühren.

Für Blütenbutterkugeln eignen sich z.B. halbrunde Löffel zum portionieren. Butterkugel in Einzelblüten rundherum einrollen / umherrollen.

In optisch ansprechendes Tellerchen oder Glas-Schälchen anrichten und mit Restblüten bestreuen.

Freuen. Essen. Genießen.

Quellenangabe:

Rezept 1: Abgewandelte Variante aus „Köstliche Blüten“ von Marion Nickig und Heide Rau

Rezept 2: nach eigener Erfahrung von Sabine Volk