

Rosenfrischkäse

Zutaten:

ca. 10 Stück gut duftende Rosenblüten in verschiedenen Farben,
100 g Ziegen-Frischkäse
100 g Frischkäse (gewöhnlicher aus Kuhmilch)

Arbeitsschritte:

1. ungespritzte duftende Rosenblüten sammeln, nach Laune und Geschmack und Möglichkeit in verschiedenen Farben, ca. 20 Minuten lose liegen lassen = Chance für Insekten zu entweichen bzw. diese zu finden und sich von diesen zu trennen, ebenso von mangelhaften Blütenblättern
2. In der Zwischenzeit die verschiedenen Frischkäsesorten miteinander vermengen. Eine Hälfte der Mischung zu kleinen Kugeln formen.
3. Blütenblätter ohne den hellen Blütenansatz aus Rosen zupfen oder rundum mit spitzer Schere abschneiden (Ziel ist es den weißen Blattansatz mit Bitterstoffen nicht zu verwerten). Danach die Blütenblätter halbieren und in feine Streifen schneiden.
4. Die Frischkäsekugeln gibt man nun rundum und vorsichtig in die feinen Rosenstreifen, bis die Kugeln allesamt äußerlich mit Blütenstreifen behaftet sind.
5. Restmenge der Frischkäsemischung mit der Restmenge der feinen Rosenblütenstreifen vermengen. Nach eigenem Geschmack gegebenenfalls Blätter von Salbei und/oder Oregano fein geschnitten mit dazu vermengen.
6. Anrichten und Dekorieren des Rosenfrischkäse als Blütenkugeln und weiterem Schälchen.

Anmerkung:

Gut dazu passen Blüten und Blätter der Kräutersaison wie Schnittlauch und beispielsweise Salbei, Oregano, Thymian und auch Rosmarin und Lavendel.
Durch den kräftigeren Ziegenfrischkäseanteil ist der Frischkäse recht erfrischend an sehr warmen Tagen und passt gut zu verschiedensten Broten und Salzgebäck.

Rezept leicht verändert nach folgender Literaturquelle:

Rosenzauber, Ingrid Rose Schindler, 2006 Fona Verlag AG, CH Lenzburg