


Veilchen, Rose & Lavendel

Monika Halmos

A detailed red line-art illustration of a rose and its leaves. The rose is the central focus, with many layers of petals, some showing small red dots. It is surrounded by several leaves with serrated edges. The illustration is positioned behind the subtitle text.

Sinnliche
Blütenrezepte
für das
ganze Jahr

freya

INHALT

Über die essbaren Blumen	9
--------------------------------	---

<i>Veilchen</i>	13
-----------------------	----

Duftveilchen, erste Frühlingsboten	14
Duftveilchen als Heilpflanze	15
Merkwürdig	16

VEILCHEN – PIKANT

Veilchenessig	18
Guten-Morgen-Salat	21
Avocado-creme mit Veilchen	22
Frühlingswiese-Sandwich	25
Frühlings-Kräuterbutter	26
Ziegenkäse mit Veilchen-Vinaigrette	29
Gründonnerstags-Suppe	30
Käseroulade	33
Bärlauch-Veilchen-Quarkcreme	34
Rote-Bete-Nudeln mit Kerbel-Veilchen-Joghurt	37
Veilchen-Geflügelcocktail	38

VEILCHEN – SÜSS

Kandierte Sisi-Veilchen	41
Erdbeerküssen	42
Sorbet, das Lieblingsdessert Kaiser Neros	45
Erdbeer-Veilchen-Joghurt-dessert	46
Buttercreme mit Honig und Veilchen	49
Orangencreme mit Veilchen	50
Veilchen-Quarkpudding	53
Süße Veilchensülze	54
Bayerische Creme mit Veilchenduft	57
Weißer Schokoladencreme mit Veilchen im Schokoladenei	58
Verführerisches Dessert	61
Veilchen-Pfannkuchen mit Veilchensirup	62
Veilchen-Schokoladen-Kuchen	65
Veilchen-Bonbons	66
Wiener Veilchentorte	69



Veilchentorte	70
Frühlingsgelee aus dem Garten	73
Veilchentee	74
Veilchensirup	77
Cocktail	77
Veilchenlikör	78
Veilchen-Bowle	81
Wiener Veilchen-Gespritzter	81

Rosen



Wilde Rose	83
Geschmack der Leidenschaft	83
Ewige Blume	84
Rose als Symbol	84
Rose als Heilpflanze	85
Rose in der Küche	86
Merkwürdig	86

ROSE – PIKANT

Ziegenkäse auf Rosen	89
Rosen-Gewürzsalz	89
Weinschaumsuppe aus dem Rosengarten	90
Rosen-Cremesuppe	93
Grüne Omelette mit Rosen-Quarkcreme	94
Safran-Rosen-Reis-Hühnerbrust	97
Honig-Hühnerbrust mit Rosenblättern	98
Nudeln mit Rosenblättern	101

ROSE – SÜSS

Rosenzucker	102
Rosenbutter	102
Kandierte Rosenblätter	105
Rosenparfait	107
Dessert „Rosenhain“	108
Rosen-Himbeerschaum	108
Mascarpone-Rosencreme	110
Tapioka-Pudding	113
Rosenblütenmousse mit Erdbeeren	114

Rosen-Bonbons	117
Rosen-Schaumgebäck	117
Rosen-Kekse	119
Rosen-Körbchen	120
Rosen-Plätzchen	123
Rosen-Törtchen mit rosafarbener Creme	124
Rosenkrapfen mit Rosenmarmelade	127
Rosen-Brioche	128
Pfiffige Rosen-Schnitten	131
Rosen-Lebkuchen	132
Rosen-Törtchen	135
Rosenmarmelade	136
Rosengelee mit Rosenpfeffer	139
Birnen mit Ingwer-Rosenblätter-Sauce	140
Bratäpfel mit göttlichem Rosenschaum	143
Rosensirup	144
Rosengarten-Cocktail	147
Rosenbowle	147

Lavendel

149

LAVENDEL – PIKANT

Lavendelessig	152
Lavendelsalz	152
Brot der Provence	154
Ziegenkäsecreme mit Lavendel	157
Lavendel-Fenchel-Quiche	158
Pikante Auberginen	161
Lammbraten in Lavendelrauch	162

LAVENDEL – SÜSS

Kandierter Lavendel	165
Lavendelzucker	165
Pfirsichsuppe mit Lavendel	167
Weißer Schokoladensuppe	168



Rhabarberdessert	170
Brombeer-Schokocreme	170
Gefüllte Pfirsiche	173
Lavendel-Pralinen	173
Lavendel-Honigplätzchen	175
Rollen mit Lavendelschnee	176
Mittelmeerrausch	179
Körbchen mit Heidelbeeren und Lavendel	180
„Evergreen“ Lavendelkekse	183
Weingebäck Pogatsche	184
Muffins mit Lavendel	187
Lavendeltorte	188
Apfeltorte aus dem alten Garten	191
Cheesecake in Lavendellaune	192
Moelleux au Chocolat mit Lavendelschaum	195
Kaffee und Milch mit Lavendelaroma	196
Lavendelschokolade	196
Pflaumenmarmelade mit Ingwer und Lavendel	198
Aprikosenmarmelade mit Lavendel	201
Schlehenmarmelade mit Lavendel	201
Göttliche Marmelade aus grünen Tomaten	203
Weingelee	204
Lavendelsirup	204
Die Autorin über sich selbst	206

