

ROSENREZEPTE FÜR GOURMETS

Für die Auswahl geeigneter Rosenblüten beachten Sie bitte die Hinweise auf Seite 64.

Rosen-Sladko

süße Balkankonfitüre aus Centifolia-Rosen

100 g Centifolien-Blütenblätter

500 g Zucker

1 Tasse Wasser

Saft von 2 Zitronen

Zucker und Wasser zu Sirup kochen, bis dieser auf einem Teller geliert und nicht mehr zerläuft. Die Centifolienblätter dazugeben und weiter köcheln lassen. Den Zitronensaft dazugeben. Gut durchrühren und in Gläschchen abfüllen.

Rosen – Sladko passt zu Sauerrahm oder Schlagsahne, zu Griesdesserts und Puddings.

Rosen-Pfirsich-Bowle

100 g stark duftende Rosenblütenblätter (Bauernrosen, Centifolia-Rosen, ungespritzt)

1500 ml Prosecco

3 EL Rosenwasser

3 EL Pfirsichlikör

2 EL Limettensaft

3 weiße Pfirsiche, in kleine Stücke geschnitten

Alle Zutaten gut verrühren, kalt stellen. Wer eine weniger beschwipste Bowle mag, kann sie mit sprudelndem, gut gekühlten Mineralwasser verdünnen.

Rosen-Neroli-Kirschlikör

750 g Sauerkirschen

500 g Akazienhonig

1 l Weinbrand oder Kirsch

5 Tr. Rosenöl

2 Tr. Koriander

1 Tr. Zimtrinde

2 Tr. Neroli

Die Kirschen entsteinen und die Kerne aufbrechen. Kirschen, Steine und Blätter in ein Glas geben. Die ätherischen Öle in den Honig trüpfeln und darin kräftig emulgieren. Ebenfalls zu den Kirschen geben. Mindestens einen Monat reifen lassen. Danach absieben und umfüllen.

(Rezept aus: Maria M. Kettenring, „Aromaküche im Rhythmus der Jahreszeiten“, AT Verlag)

Kirschsorbet »L'amour«

500 g vollreife Kirschen

Saft von 1 ungespritzten Zitrone

50 g Zucker

50 ml Wasser

25 ml Rosenwasser

Wasser, Rosenwasser und Zucker unter stetem Rühren langsam zu einem Sirup köcheln lassen. Die Kirschen entsteinen, im Mixer fein pürieren und mit dem Zitronensaft und dem Zuckersirup kurz aufkochen lassen. Im Eisfach gefrieren lassen.

Rosen-Blütenzucker

Für Leckermäulchen (Bild rechts)

Trocknen Sie Duftrosen-Blüten im Schatten. Nach dem Trocknen fein zerreiben zu Rosenpulver.

Rosenpulver im Verhältnis 2/3 : 1/3 mit Rapadurazucker mischen.

Das Innere eines Schraubglases mit 3 Tropfen Rosenöl beträufeln.

Die Rosenpulver-Zuckermischung einfüllen, verschließen und kräftig schütteln.

Rosenzucker hat durch den Rapadura eine feine Karamellnote.

Verwenden Sie ihn zu Desserts oder als i-Tüpfelchen auf Schlagsahne.

Rosiger Pfeffer

Rosa Pfefferkörner (bot. *Schinus molle*), grüne Pfefferkörner, weiße Pfefferkörner und getrocknete Rosenblütenblätter zu gleichen Teilen mischen und im Schraubglas luftdicht aufbewahren. Vor der Anwendung im Mörser zerstoßen. Eine aromatisch-würzige Mischung für orientalische Gerichte.

Rosen-Sirup

300 g stark duftende Rosenblüten

450 ml Wasser

Saft von 2 Zitronen

450 g Zucker

Rosenblütenblätter zusammen mit Zucker, Zitronensaft und Wasser aufkochen. Etwas abkühlen lassen und 3 Tr. Rosenöl dazugeben.

Den Rosensirup noch warm in Gläser füllen und kühl aufbewahren.

Rosenmarzipan Classic

300 g Rohmarzipan (Honigmarzipan aus dem Bioladen)

1 - 2 EL Rosenwasser

Die Marzipanmasse mit dem Rosenwasser gut vermengen und zu einer weichen Masse verkneten. Marzipan zu Kugeln formen und in Kokosraspeln, Kakao oder Rosenzucker wenden.

Rosen-Lassi

Eo's Spezial-Lassi

3 Tassen Joghurt

1 Tasse Wasser

3 EL Rosenwasser

1 TL Fruchtzucker oder Ahornsirup

Alle Zutaten mit dem Quirl gut mixen, bis sie leicht schaumig sind. Leicht gekühlt servieren.

(Rezept: Eo Schneider)

Sultan's Entzücken

2 Granatäpfel

2 EL Rosenwasser

1 TL Ahornsirup

1 - 2 Tr. Vanilleextrakt

Die Fruchtkerne der Granatäpfel mit einem Pürrierstab zerkleinern und durch ein Sieb geben. Den gewonnenen Saft mit Rosenwasser verrühren; Vanilleextrakt mit Ahornsirup mischen und hinzugeben. Zugedeckt 2 - 3 Stunden ins Gefrierfach stellen und öfter umrühren.

Mit einem Löffel Kugeln formen und mit frischen Rosenblütenblättern aus dem Garten garnieren.

(Rezept: Maria Haberstock)

*R*OSIGE KÖRPERPFLEGE

Grundrezeptur für Körperöle

5-12 Tropfen ätherisches Öl auf 50 ml Basisöl (Avocado-, Hanf-, Mandel-, Macadamianuß-, Sesam- oder Weizenkeimöl) geben.

*S*oft & *S*weet

Auf

50 ml Basisöl (Mandel- oder Jojobaöl) geben Sie
4 Tr. Palmarosa
2 Tr. Orange
2 Tr. Mairose
2 Tr. Neroli.

*R*elax

Auf

50 ml Basisöl (Mandel- oder Jojobaöl) geben Sie
4 Tr. Bergamotte,
4 Tr. Rosengeranie
2 Tr. Bergamottminze,
2 Tr. Rose marokkanisch.

1001 *Nacht*

Auf

50 ml Basisöl (Mandel- oder Jojobaöl) geben Sie
2 Tr. Patchouli
3 Tr. Sandelholz
2 Tr. Jasmin
2 Tr. Rose indisches
1 Tr. Koriander.

*R*osengarten

Auf

50 ml Basisöl (Mandel- oder Jojobaöl) geben Sie
2 Tr. Rosen-Akkord
2 Tr. Rose bulg. 10%
2 Tr. Petit Grain Clementinier
1 Tr. Magnolienblätter.

*Für die Körperpflege
nach einem Tag
in Sonne und Wind*

*K*örperöl *After Sun*

Wildrosenöl und Sanddornöl
im Verhältnis 80 zu 20 mischen.
Auf 50 ml dieser Grundmischung
20 Tr. Lavendel fein
(oder Lavendel extra) und
3 Tr. Rose türkisch geben.

*K*örperöl *Solaris*

Nach dem Sonnenbad:
auf

100 ml Jojobaöl oder Aloe Vera Öl
geben Sie
10 Tr. Lavendel extra
3 Tr. Karottensamen
3 Tr. Rose türkisch.