

Maria M. Kettenring

# Rosenküche

Feine Rezepte mit Blütenblättern und Essenzen



## Haftungsausschluss

Die Autorin und der Verlag übernehmen keine Haftung für Schäden jedweder Art, die direkt oder indirekt mit den in diesem Buch vorgestellten Rezepten entstehen können.

## Impressum

Bibliografische Informationen der Deutschen Bibliothek:

Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über://dnb.ddb.de abrufbar.

1. Auflage 2016

© 2016 Joy Verlag GmbH, D - 87466 Oy-Mittelberg

Die Verwertung der Texte und Bilder, auch auszugsweise, ist ohne Zustimmung des Autors urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt auch für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmung und für die Verarbeitung mit elektronischen und digitalen Systemen.

## Bildnachweis:

Mit freundlicher Genehmigung,

© Rosenschule Ruf S. 97 bis S. 106; © Steirerrosen Coverrückseite u. S. 90, 91;

© Ingeborg Wäschelbach S. 95; © Karin Hirz: S. 64; © Alexandra Eideloth: S. 65;

© Ulrike Schneider S. 6; © Maria M. Kettenring S. 108

Bildagenturen:

Fotolia.com: Cover: © ulyanakhornunzha; © shootdiem; Inhalt: © PhotoKD S. 54;

© Yeko Photo Studio S. 29; © scerpica S. 9; © shootdiem S. 45; © chamillew S. 83,

84; © larik malasha S. 30; © exclusive-design S. 53; © Bobo S. 10; © megakunstfoto

S. 5; © emer S. 104 Graham Thomas; © johnny-ka, Pink ornament of roses

Umschlaggestaltung, Satz und Layout:

Feliza K.-von Beckerath

Textbearbeitung:

Monika Erben

Druck: CPI

Printed in Germany

ISBN 978-3-928554-93-0



# Aus dem Inhalt

Willkommen in der Rosenküche	7
Grundrezepte von salzig bis süß	11
Rosen-Getränke	31
Salate - Suppen - Carpaccio	45
Hauptspeisen	55
Desserts und Gebäck	65
Heilwirkungen der Rose	85
Rosige Zutaten - aber bitte Bio!	91
☞ Frische Rosenblütenblätter	92
☞ Getrocknete Rosenblütenblätter	93
☞ Echtes Rosenwasser	94
☞ Rosenöl für die Küche	94
Duftrosen im Portrait	97
Dank und Bezugsadressen	107



# *Willkommen in der Rosenküche*



## *Die Rose spricht alle Sprachen der Welt*

Rabindranath Tagore

Rose öffnet die Seele,  
nährt das Herz und schmeichelt dem Gaumen!

Der Duft der Rosen erreicht auf direkte und unmittelbare Weise unser Herz, ist Seelennahrung und stärkt die Psyche. Und was viele Duftliebhaber noch nicht wissen: mit Rosen kann man kochen!

Willkommen in der Rosenküche! Seit Urzeiten wird sie in der orientalischen und indischen Küche zu Festen, Hochzeiten und besonderen Anlässen zelebriert.

Ich entdeckte die Rosenküche durch meine Vorliebe für den nuancenreichen, sinnlichen Geschmack der Rose und meine Begeisterung für die feine experimentelle Küche. Schon mein Großvater liebte und pflegte intensiv die Rosenkultur. Diese Liebe durfte ich wieder entdecken und weiter entwickeln.

Basierend auf meiner jahrelangen Erfahrung mit der Aroma- und Duftküche und dem Austausch mit kochbegeisterten LiebhaberInnen der aromatischen Kochkunst habe ich für dieses Büchlein unsere Lieblingsrezepte aus der Rosenküche

zusammengestellt. Sie werden sehen: die Rosenküche muss nicht kompliziert sein!

Unsere Rezepte reichen von zahlreichen Grundrezepten für das persönliche Gewürzbord und für individuelle Geschenkideen über Getränke, Salate, Suppen, Gemüse- und Fleischgerichte bis zu Desserts, Kuchen und Süßspeisen. Auch vegane Varianten kommen dabei nicht zu kurz.

In der Rosenküche verwenden wir frische und getrocknete Rosenblüten, die ätherischen Öle der Rose und das „echte“ Rosenwasser – naturbelassen und aus biologischem Anbau. Wichtige Informationen dazu erhalten Sie im Kapitel *Rosige Zutaten - aber bitte Bio!*

Im Anhang des Buches finden Sie eine Auswahl an Duftrosen für die Küche sowie nützliche Adressen für Rosenliebhaber und Bezugsquellen.

Rosige Zeiten und gutes Gelingen wünscht Ihnen Ihre

*Maria M. Kettenring*





# *Grundrezepte von salzig bis süß*

Für die Vorratshaltung  
Zum Verschenken



## Rosenessig

15 frische Duftrosenblüten

10 Tropfen ROSENÖL BIO 10%

400 ml Himbeer- oder Apfelessig

Rosenblütenblätter frisch ernten und den Blattansatz abschneiden, da dieser recht bitter schmeckt. Darauf achten, dass die Blätter frei von Insekten sind.

Die Rosenblütenblätter in ein großes Weckglas füllen und mit Essig bedecken. Danach das ätherische Rosenöl dazugeben.

Das Glas verschließen und bis zu 3 Wochen an einem sonnigen Ort stehen lassen, ab und zu schütteln.

Den Rosenessig absieben und in kleine Flaschen füllen.

Tipp:

Passend zu Blattsalaten und Saucen.