

Rezeptideen mit Blütensirups & -extrakten und Blütensalzen & -zucker

Inhaltsverzeichnis

<i>Blütenschorle</i>	1
<i>Blütensekt</i>	1
<i>Heiße Blüte</i>	1
Blütencocktails	2
... mit Japanischem Kirschblütensirup und -extrakt	2
... mit Holunderblütensirup und -extrakt	2
... mit Lavendelblütensirup, -extrakt und -zucker	3
... mit Rosenblütensirup und -extrakt	3
... mit Kastanienblütensirup	3
... mit Akazienblütensirup	3
... mit Minzblütensirup	4
... mit Magnolienblütensirup	4
... mit Blütensirups, -extrakt, -salz und -zucker	4
... mit Muskatblütensalz	5
... mit Orangenblütensalz	7
... mit Zimtblütensalz	8
... mit Hibiskusblütensalz	9
... mit Rosenblütensalz	10

Blütenschorle

Verfeinern von Mineralwasser

Rezept: 1 Teil Blütensirup mit 10 Teilen Mineralwasser auffüllen; nach Geschmack mit oder ohne Kohlensäure.

Verwenden sie weniger Wasser, erhalten Sie eine Blütenlimonade

- **Akazienblüte • orientalische Citrusblüte • Fliederblüte •**
- **Holunderblüte • rote Kastanienblüte • weiße Kastanienblüte •**
- **Japanische Kirschblüte • Lavendelblüte • Magnolie • Malvenblüte •**
- **Koreanische Minzblüte • Rosenblüte**

Blütensekt

Verfeinern von Sekt

Rezept: 1 Teil Blütensirup mit 10 Teilen trockenem Sekt oder Prosecco auffüllen.

- **Akazienblüte • orientalische Citrusblüte • Holunderblüte •**
- **Lavendelblüte • weiße Kastanienblüte • Japanische Kirschblüte •**
- **Magnolie • Malvenblüte • Koreanische Minzblüte • Rosenblüte**

Heiße Blüte

Verfeinern von Tee und heißem Wasser; wohltuend auch in Tee.

Rezept: 1 Teil Blütensirup mit 8-10 Teilen heißem Wasser auffüllen.

- **Akazienblüte • orientalische Citrusblüte • Fliederblüte •**
- **Holunderblüte • rote Kastanienblüte • weiße Kastanienblüte •**
- **Japanische Kirschblüte • Lavendelblüte •**
- **Koreanische Minzblüte • rote Sonnenhutblüte •**



Blütencocktails

- Asiacocktail *Blütenmond* mit **Japanischem Kirschblütensirup**
ausgezeichnet als "Bartenders Favorite", Sausalitos-Cocktailbars
- Rosen-Cocktail *Black Beauty* mit **Rosenblütensirup**
Landesgartenschau Rheinland-Pfalz
- Blüten-Cocktail *Kornblumenblau* mit **Veilchen- und Holunderblütensirup**
Landesgartenschau Rheinland-Pfalz
- Kräuter-Cocktail *Hildegardis* mit **Lavendelblütenextrakt**
Landesgartenschau Rheinland-Pfalz
- Rosen-Cocktail *Tropical Amazon* mit **Rosensirup**
Landesgartenschau Rheinland-Pfalz



... mit Japanischem Kirschblütensirup und -extrakt

- Medaillon vom Milchkalb mit Mandeln gefüllt an **Japanischer Kirschblütensoße**,
Lauchzwiebeln in Jus und Nana-Kartoffeln
Restaurant Prinzess von Erbach
im Schloss Reinhartshausen, Eltville
- Weißes Mousse au Chocolat mit Japanischem Kirschblütensirup
Rezept von Mario Wegmann, Parkhotel Schlangenbad
- Gratiniertes Rehrücken mit Schinusbeerenkruste, sautierten Pfifferlingen und Rosmarin-**Kirschblüten**-Jus
Rezept von Patrik Kimpel,
Hotel Kronenschlösschen Hattenheim
- Zartes Kalbsfilet gefüllt mit Mandeln an Schaum von **japanischen Kirschblüten** mit
wildem Spargel und Gänselebernudeln
- Waldbeerengelee mit **japanischer Kirschblüte** und **Minzblüte**
Rezept Domäne Mechtildshausen, Wiesbaden
- Odenwälder Rehrücken in der Blaubeerkruste auf Rosmarin-**Kirschblütensirup**-Jus
- Kirschblüten-Parfait
- Mousse au chocolat im Walnuss-Karamelkörnchen mit **Japanischem Kirschblütensirup**
- Hirschfilet in Blaubeerkruste mit Pfifferlingssoufflé und Rosmarin-**Kirschblütensirup**-Jus



... mit Holunderblütensirup und -extrakt

- Crème brûlée mit **Holunderblütensirup**
- **Holunderblütensorbet** mit Erdbeermelange
- Schaum und Sorbet von **Holunderblüten** mit frischen Erdbeeren
- **Holunderblüten**-Süppchen
- **Holunderblüten**-Soße zu Ente
Restaurant Ente, Wiesbaden
- **Holunderblüten**-, **weiße Kastanienblüten**- und **Akazienblüten**gelees zu Gänseleber
- **Akazienblüten**-, **rote Kastanienblüten**- und **Holunderblüten**mayonnaisen
- Limetten-**Holunderblütensorbet**
- **Holunderblütensoufflé** mit Apfelsorbet und Vanille-Riesling-Gelée
- Gänseleber auf Straßburger Nudeln und **Holunderblütensabayone**
- Limetten-**Holunderblütensirup**-Sorbet
- Panna Cotta von Apfel und Cassis mit **Holunderblütensekt**-Sabayon
- Rheingauer Riesling-Sorbet verfeinert mit: **Holunderblüten**-, **rotem Sonnenhutblüten**-
und **Akazienblütensirup**

... mit Lavendelblütensirup, -extrakt und -zucker

- Variation von Birne und Mohn an **Akazienblütensabayone** und **Lavendelblüten**
- Rhabarber-Erdbeergrütze mit **Lavendelblütenessenz** mariniert und Krokantrahmeis
- Scalopini in cremiger **Lavendelblütensauce** mit Linguini und Gemüse vom Markt
- Lamnbraten an **Lavendelblütensirup**
- Hummercappuccino mit **Lavendelblütensalz**-Cracker
- [Sommerkuchen „Lavendelblüte“ mit Lavendelblütenzucker](#)
- Erdbeer-Kokos-Parfait mit Honig-Safrancreme und **Lavendelblütenextrakt**
- Mohnküchlein, **Lavendelblütenzucker**-Pannacotta und Mousse von **Sonnenhutblütensirup** an Himbeersalat mit Zitronenthymian

... mit Rosenblütensirup und -extrakt

- Kaltschale mit **Rosenblütensirup**, Mango, Joghurt, Limettensaft und Milch
- In **Rosenblütensirup** mariniertes Seeteufel auf rotem Mangold
- **Rosenblütensalat** mit seinem Dressing an gebratener Stubenkükenbrust und Kartoffelwürfeln
- **Rosenblüten**-Hollandaise zu Kalbsrücken
- In **Rosenblüten** mariniertes Steinbutt an Mangold auf Schaum von **Fleur pétillante brut - Holunderblüte**
- Bunter Blütensalat mit **Rosenblütendressing** mit Rucola und in **Salbeiblüte** geräuchertes Studenkükenbrüstchen
Restaurant Prinzess von Erbach im Schloss Reinhartshausen, Eltville

... mit Kastanienblütensirup

- Spargelmousse mit Salat von zweierlei Spargel und **weißer Kastanienblüten-Schnittlauchvinaigrette**
- [Blütendressing](#)
Rezept von Mario Wegmann, Parkhotel Schlangenbad
- 2004er Rheingauer Riesling, trocken mit **Kastanienblütensirup**
- [Kastanienblüten-Dressing](#)
Rezept von Andreas Mohr, Mohrs Restaurant, Bad Homburg
- Rosa gebratene Kalbsfiletroulade auf Birnen-Broccoliratatouille mit **weißem Kastanienblütensirup**-Petersilienschäum

... mit Akazienblütensirup

- **Akazienblütendressing** an Feldsalat
- Gratiniertes Ziegenkäse an **Akazienblütensirup**
- Geräucherte Wachtelbrust an Pfifferling-Rucola-Salat mit **Akazienblütensirup**-Vinaigrette
- Gratin von Frühkartoffeln und Ziegenkäse mit Rucola-**Akazienblütensirup**-Dip

... mit Minzblütensirup

- Pochiertes Steinbuttfilet an Ragoût von Papaya und **Koreanischer Minzblüte**
- **Pfefferminzblüten**-Mousse
- **Koreanischer Minzblütensirup** aufgegossen mit Rieslingsekt Schloss Reinhartshausen
- Rendez-vous von **Koreanischem Minzsirup** und Valrhona Schokolade an gefülltem Erdbeercrêpe
- Hummerragout mit Papayaschaum und **Koreanischem Minzblütensirup** gratiniert
- Lammfilets in Salbeibutter auf Reisgaletten mit **Koreanischem Minzblütensirup**

... mit Magnolienblütensirup

- Taubenbrüstchen auf Rukola-Salatbett zu **Magnolienblütensirup**
- [Crème Brulée von Magnolienblüte](#)
Rezept von Andreas Mohr, Mohrs Restaurant, Bad Homburg
- Kanadischer Wild-Hummer auf sautiertem Baby-Mangold und **Magnolienblütensirup**-Jus

... mit Blütensirups, -extrakt, -salz und -zucker

- ❖ Geeistes Süppchen von Gurke und Joghurt mit **Fliederblüten**-Cracker
- ❖ Chicoree mit Orangenfilets und Balsamico-**Hibiskusblütensirup**-Glace
- ❖ Rieslingsekt mit **Orientalischem Citrusblütensirup**, dazu Kräutermousse auf Pumpernickel
- ❖ [Ausgebackene Magnolienblüte mit Jasminblütenzucker](#)
- ❖ Rezept von Andreas Mohr, Mohrs Restaurant, Bad Homburg Veredlung von alkoholfreien Cocktails mit Veilchen- und **Malvenblütensirup**
- ❖ Entrecôte unter der **Veilchenblüten**-Senfkruste auf gebratenem Kartoffel-Gemüse
- ❖ Gefüllter **Gewürzblüten**-Crepes mit Gemüse vom Markt und Ziegenfrischkäse mit Kräutersabayon, mit Salbeiblütensirup
- ❖ 2003er Schloß Vaux Cuvee, brut mit **Ringelblumenblütensirup**
- ❖ Schaumsuppe von Wildkräutern mit **Wickenblütensirup** und gebratener Dorade
- ❖ In **Orientalischem Citrusblütenextrakt** geliertes Hummer an Kumquats
Restaurant Prinzess von Erbach im Schloss Reinhartshausen, Eltville

... mit Muskatblütensalz

- für Pasteten, Gemüse, Kartoffelgerichte, Fleischgerichte
- Bärlauchschaumsüppchen mit gebackenem Ei und Vulvanoschinken chips
Johann Lafer-Kochschule Kochkurs „April“
- [Bratwursttorte mit Sauerkraut und Röstzwiebeln](#)
Johann Lafer-Rezept
- [Gebratene Entenbrust mit Balsamico-Pfirsichen](#)
Küchentalk
- [Gebratene Geflügelleber auf Schalotten-Kartoffel-Püree und Johannisbeersauce](#)
Lafer - Einfach kochen, SWR
- [Gebratene Lachsforelle auf Erbsenpüree und Erbsen-Zuckerschoten-Salat](#)
Johann Lafer-Rezept „Juni“
- [Gebratenes Zanderfilet mit Rote Bete Knöpfle und Meerrettichschaum](#)
Johann Lafer-Rezept
- [Geschmorte Rinderbäckchen mit gestampftem Karotten-Kartoffel-Gemüse](#)
Johann Lafer-Rezept
- [Gnocchi-Lauch-Gratin mit Muskatblütensalz](#)
Johann Lafer-Rezept
- [Gratinierte Nudelnester mit Muskatblütensalz](#)
Johann Lafer-Rezept
- [Hirschkotelett mit Maronenkruste und rahmigem Kürbisgemüse](#)
Johann Lafer-Rezept
- [Hirschmedaillons mit Selleriepüree und Thymianbutter](#)
Johann Lafer-Rezept
- [Kalbsfilet im Rinderfilet mit Muskatblütensalz](#)
Lanz kocht, ZDF
- [Kalbsfilet mit Bärlauchkruste auf Spargel-Morchel-Ragout](#)
Johann Lafer-Rezept
- [Kalbsleber Berliner Art mit Muskatblütensalz](#)
Lafer! Lichter! Lecker!, ZDF
- [Kaninchencannelloni mit Morcheln, Knoblauchsputa, geräuchertem Speck und Spinat](#)
Johann Lafer-Kochschule Kochkurs „Frühling“
- [Kartoffel-Blutwurst-Maultaschen in Zwiebelschmelze mit Feldsalat](#)
Johann Lafer-Rezept
- [Kürbis-Kartoffelrösti mit süß-sauren Garnelen](#)
Lanz kocht, ZDF
- [Kürbispizza mit Chorizo, Gryère und Steinpilzchampignons](#)
Johann Lafer-Rezept
- [Lasagne von Pfefferblättereig, Aal und jungem Spinat](#)
Lafer! Lichter! Lecker, ZDF
- Latte macchiato von Bärlauch und Spargel
Johann Lafer-Kochschule Kochkurs „Spargel“; Johannes B. Kerner, ZDF
- Loup de mer, in Olivenöl konfiert, mit Schwarzwurzeln und Zitronengrasschaum
Johann Lafer-Kochschule Kochkurs „April“
- [Mit Hecht gefüllte Kürbisblüten auf Spinatgemüse und Apfel-Curry-Sauce](#)
Johann Lafer-Rezept
- [Papillotte vom Bio-Kalb mit Morchelduxelle, karamellisiertem Blüten-spargel und Kalbsjus](#)
Johann Lafer-Kochschule Kochkurs „Spargel“
- [Rehfilet mit glasiertem Rotkohl und Kartoffel-Sellerie-Püree](#)
Johann-Lafer-3-Gang-Menü im Kaufhof



- Rehschnitzel mit Rosenkohlpüree und Pfifferlingrahm
Johann Lafer-Rezept
- Rinderbouillon mit Rote-Bete-Streifen und Quarknocken
Johann Lafer-Rezept
- Rinderrouladen mit Rosenkohl und Salzkartoffeln
Johann Lafer im MDR
- Rotbarschfilets auf Topinamburpüree, siehe Rosenblütensalz
Johann Lafer-Rezept
- Saiblingstrudel auf Schwarzwurzelragout
Johann Lafer-Rezept
- [Seezungenfilets in Zitronen-Kapern-Butter auf Kohlrabispaghetti und Kräuterpüree](#)
Lafer - Einfach kochen, SWR
- [Spargelbouillon mit Bärlauchquarknocken](#)
Johann Lafer-Rezept „Mai“
- [Steinbutt unter der Kartoffelkruste auf Kohlrabi und Rotweinbutter](#)
Johann Lafer-Rezept
- Strammer Max mit Spinat
Zeitschrift Tina „Lafers Küchengeschichten“
- Zitronengnocchi mit Pfifferlingen und Estragon
Lanz kocht, ZDF



... mit Orangenblütensalz

- Für Geflügel, Orangen-Eis, Karamelldesserts, zu Blattsalaten und Fruchtsalaten
- [Crab Cake mit marinierten Melonen](#)
Johann Lafer-Rezept
- [Ente à l'orange auf klassische Art](#)
Johann Lafer-Rezept
- [Garnelen im Orangen-Chili-Mantel und geschmorter Paprikasalsa](#)
Lafer! Lichter! Lecker!, ZDF
- [Garnelen-Tempura](#)
Johann Lafer-Rezept
- [Gebratene Perlhuhnbrust mit Asianudeln und Curry-Kokos-Schaum](#)
Johann Lafer-Rezept „Juni“
- [Gefüllte Roulade mit Maispoularde und Garnele mit Honig-Chili-Marinade und Rucola-Zuckerschoten-Salat](#)
Weber Grillrezepte
- [Gegrilltes Zucchini-Päckchen mit Fetakäse, Paprika-Chili-Salsa und Brotchips](#)
Weber Grillrezepte
- [Gemischter Blattsalat mit gebackenen Riesengarnelen und Orangendressing](#)
Johann-Lafer-Newsletter
- [Gemüse-Tempura](#)
Johann Lafer-Rezept
- [Gurkencannelloni gefüllt mit Wasabimousse, dazu Hibiskus-Rosenlachs und Tonkabohnenvinaigrette](#)
Zeitschrift „Rollin Pin“
- [Kalbskotelett mit Portweinschalotten gefüllt auf Bärlauch-Pastarisotto und Spargel](#)
Johann Lafer-Kochschule Kochkurs „Frühling“
- [Lammrücken mit Ratatouille-Cous Cous und Joghurt-Minz-Sauce](#)
Johann Lafer-Rezept „Juli“
- [Maishähnchenbrust mit Spargel gespickt und gerillte Reisplätzchen](#)
Weber Grillrezepte
- [Maispoulardenbrust mit Aprikosenkruste auf Pfifferling-Lauch-Ragout](#)
Johann Lafer-Rezept „Juli“
- [Karamellisierte Kürbisspalten mit Orangen und geräucherter Entenbrust](#)
Johann Lafer-Rezept
- [Lammrücken mit Ratatouille-Cous Cous und Joghurt-Minz-Sauce](#)
Johann Lafer-Rezept
- [Püree von weißen Bohnen an gebratenem Wolfsbarsch und Orangen-Thymian-Jus](#)
Johann Lafer-Rezept
- [Rehrücken unter der Orangen-Honig-Kruste mit Walnusspolenta und Kohlrabi-Cranberry-Gemüse](#)
Futtern wie bei Müttern, MDR
- [Seezungenfilet im Haselnussmantel auf Orangenspargel](#)
Lanz kocht, ZDF
- [Steinbutt in Sesam-Honig-Kruste auf Graupen-Kokos-Risotto](#)
Johann Lafer-Rezept
- [Überbackene Spargelcannelloni](#)
Johann Lafer-Rezept
- [Wolfsbarsch, in Olivenöl pochiert, mit Fenchelgemüse & Orangensauce](#)
Johann Lafer-Rezept



... mit Zimtblütensalz

- zu Wild und Wildgeflügel, Schmorbraten
- gebackenen Teigtaschen
- Wurzelgemüse, z.B. gedünstete Möhren
- Kürbis(creme)suppe
- Kürbisgemüse
- Kürbis-Pie
- herzhaftem Obst, z.B. gebratene Feigen (als Fleischbeilage), herzhafte Pfirsiche
- Pilzpfanne
- Rotkraut
- Rosenkohl
- Kartoffelknödel
- Wildschweinbraten
- Gänsekeule
- Entenbrust
- Hirschgulasch

- [Filetspieß mit karamellisierten Zwetschgen mit Zimtblütensalz](#)
Lafer! Lichter! Lecker, ZDF
- Gebackene Apfelknödel mit Preiselbeer-Gewürz-Ragout und Calvadosschaum
Johann-Lafer-3-Gang-Menü im Kaufhof
- [Geräucherte Entenbrust mit Bratapfel](#)
Johann Lafer-Rezept
- [Rehrücken im Brotmantel auf Petersilienwurzelpüree an Rosenkohlblättern](#)
Johann Lafer-Rezept
- [Rotkrautsalat an Walnüssen, gebratenen Birnen und Rehfilet](#)
Johann Lafer-Rezept



... mit Hibiskusblütensalz

- für Fisch (roh und gegart), zu Meeresfrüchten, in Soßen
- [Gebeizter Hibiskuslachs mit glasierten Meerrettichäpfeln](#)
Lafer! Lichter! Lecker!, ZDF 
- [Gedämpfte Wirsingkuppeln mit Zander und Riesengarnelen](#)
Johann-Lafer-3-Gang-Menü im Kaufhof 
- Gegrilltes Thunfischsteak mit Erdnuss-Koriander-Sauce und geschmortem Vanillespitzkohl
Weber Grillrezepte
- Gegrilltes Zucchini-Päckchen mit Fetakäse, Paprika-Chili-Salsa und Brotchips
Weber Grillrezepte
- Glasierte Wachtel auf Ananas-Carpaccio und Rucolapesto
Johann Lafer-Kochschule Kochkurs „Sommer“
- [Kalbfleischcarpaccio mariniert mit Zitronenpfeffer und Hibiskusblütensalz](#)
Hotel Edel im Park, Rheinfelden
- [Mousse von der Schwarzkirsche mit Valrhona-Schokolade, altem Balsamico und Joghurt-Curryeis mit Hibiskusblütensalz](#)
Parkhotel Hagenbeck, Hamburg 
- [Pochiertes Kalbsfilet im Kräutermantel an Morchelragout](#)
Johann Lafer-Rezept 
- Pochierter Seeteufel mit Chorizo, gebratenem Wildspargel, Bärlauchgnocchi und Zitronengrasschaum
Johann Lafer-Kochschule Kochkurs „Spargel“
- Thunfisch „upside down“
Genusschule Vintage, Köln
- [Thunfisch-Tatar mit Papaya-Jalapeño-Chutney, Blutorangengelee und Hibiskusblütensalz](#)
Restaurant Remake, Berlin
- [Schaumsuppe von Radieschenblätter mit Chorizo](#)
Johann Lafer-Rezept 
- [Steinbutt unter der Kartoffelkruste auf Kohlrabi und Rotweinbutter](#)
Johann Lafer-Rezept 
- Variation vom Hummer (Schere, Salat, Terrine) mit Süßdolde, Maril
Hibiskusblütensalz
Restaurant Goldenen Hahn, Finsterwalde

... mit Rosenblütensalz

- für Salate, z.B. Grüner Salat
 - mit Putenstreifen
 - mit Obst (Apfel, Beeren)
- Frischkäse, z.B. Frischkäsebroten
- Kräuterbaguette
- Klare Suppen
- Steaks
- Kurzgebratenes
- Hackbällchen
- Gebratener Fisch
- Lachstatar
- Geflügel,
- Wild, Wildgeflügel

- Avocado-Parfait auf Mangochutney mit Rosenblütensalz
Hotel Edel im Park, Rheinfelden
- Gebackener weißer Spargel mit glasierten Flusskrebse und Asiamayonnaise
Johann Lafer Kochschule Kochkurs „Spargel“
- [Gebratene Jakobsmuscheln auf Tomatencarpaccio mit Rosencurryschaum und Wildkräutersalat](#)
Johann Lafer-Kochschule Kochkurs „Frühling“
- [Gebratene Rotbarbe auf Bärlauchrisotto](#)
Johann Lafer-Rezept „Mai“
- [Gegrillte Sushibällchen mit Thunfisch auf Papaya-Tamarillo-Salat](#)
Weber Grillrezepte
- Gebeizter Lachs & Lachstatar
- [Gratinierte Jakobsmuscheln auf Spargelgemüse mit Orangenbutter](#)
Johann Lafer-Rezept „Mai“
- Gratinierte Tomaten-Tarte mit Büffelmozzarella, getrockneten Tomaten & Morchel-Pinienkern-Pesto
GW-Verlag
- Gurkencannelloni gefüllt mit Wasabimousse mit Hibiskus-Rosenlachs
Zeitschrift „Rollin Pin“
- [Lachs vom Grill, marinierte Rotkohlstreifen und gefrorene Himbeersalsa](#)
Ingo Holland-Rezept
- [Lachs im Bananenblatt gegrillt](#)
Johann Lafer-Rezept
- [Lachs im Blätterteig mit Champagner-Estragon-Sauce](#)
Johann Lafer-Rezept
- [Lammcarrée an Olivenkruste auf Schmorgemüse](#)
Johann Lafer-Rezept
- Loup de mer im Bananenblatt gegart
Lanz kocht, ZDF
- [Marinierter Bambuslachs mit gegrillter Papaya und Gurkensalat](#)
Weber Grillrezepte
- Rosenblütenbutter
- Rotbarschfilets auf Topinamburpüree



Johann Lafer-Rezept

- Steirisches Almochsenfilet mit Melange noir Kruste und Rote Bete-Apfel-Mille feuille
Foto- und Filmaufnahmen neue Johann Lafer-Kochschule
- [Würziger Kresse--Salat an Schnittlauchcrostini und Blüten](#)
Johann Lafer-Rezept

