

Der Küchenchef in der Praxis

Trends / Neuheiten

So schmeckt der Sommer 2008: Begeistern Sie Ihre Gäste mit rein biologischen Blütenextrakten

Blüten sind nicht nur schön anzuschauen, sondern bereichern auch Speisen und Getränke. Ein echter Geheimtipp sind Blütenzucker und -salze, mit denen Sie Fisch, Fleisch, Gemüse, Desserts und Getränke veredeln können. Innovative Ideen dazu finden Sie hier.

Schmeckt Ihnen der Sommeranfang? Mir schon! Ein lebendiges Gefühl, Wärme, Blüten, die Natur lebt auf. Lange Garten- und Terrassenabende, Straßencafébesuche, vielleicht steht der Urlaub vor der Tür. Blühendes Leben überall. Aber wie schmeckt der Sommer wirklich, geschmacklich, auf der Zunge?

Diesen Hochgenuss von Frühling und Sommer erleben Ihre Gäste mit einer neuen Produktreihe, hergestellt aus reinen Blüten

Vor kurzem habe ich diese absolute Neuheit auf einer **Biomesse in Süddeutschland** für Sie entdeckt. Mit einem Rosenblütenwein fing wohl alles an. Hergestellt ohne Trauben, ohne Most. Und der Brut des Holunderblütenweins wurde 2007 mit dem **Internationalen Weinpreis in Gold** der DLG ausgezeichnet.

Nach rund 10 Jahren der Forschung und Entwicklung dieser **durchweg biozertifizierten Produkte** hat die Diplom-Biologin Dr. Anja Quäschnig am Rande des Tannus mit der **DEUTSCHEN BLÜTENSEKT-MANUFAKTUR** ein neues Geschmacks-Highlight geschaffen.

Blütenextrakte, Blütensirupe, Blüten-salze und Blütenzucker werden aus eigenen Blütengärten in reinem Quellwasser extrahiert und halten so ihr einzigartiges Aroma, ganz ohne Pressung und Erhitzung.

Auf Basis der mit der **Salzblüte Flor de Sal** konzentrierten Blüten verfeinern Sie Fisch, Fleisch, Gemüse, Wildgerichte und alle Arten von Geflügel auf das Edelste. Ein undefinierbar zartes Aroma in Vollendung.

Einige Rezepte, die den Testlauf bei uns mit viel Gästelob bestanden:

- Hummerragout mit Papayaschaum und koreanischer Minzblüte gratiniert
- Hirschfilet in Blaubeerkruste mit Pfifferlingssoufflé und Rosmarin-Kirschblütenjus
- Rosa gebratene Kalbsfiletrollade auf Birnen-Broccoliratatouille mit Kastanienblüten-Petersilien-schaum
- Gratin von Frühkartoffeln und Ziegenkäse mit Rucola-Akazienblütentidip
- Lammfilets in Salbeibutter auf Reisgaletten mit Minzblütensirup

Verwenden Sie verschiedene **Blütenzucker** einfach zum Perfektionieren von Schlagsahne zum hausgemachten Kuchen, zum Verfeinern von Früchtekompositionen oder zur Vollendung Ihrer Desserts:

- Erdbeer-Kokosparfait mit Honig-Safrancrème und Lavendelblütenextrakt
- Panna Cotta von Apfel und Cassis mit Holunderblütensabayon

- Mousse au Chocolat im Walnuss-Karamellkörnchen mit japanischer Kirschblüte
- Rosenblüten-Kaltschale mit Mango, Joghurt, Limettensaft und Milch

Auf der Website der Manufaktur finden Sie weitere hausgemachte Rezepte sowie Anregungen:
www.bluetensekt.de

Die Delikatessen werden von Hand geerntet, einzeln von den Stielen befreit und pflückfrisch verarbeitet. Sie sind zumeist weltweit einzigartig.

Die Idee und ihre Umsetzung haben der Initiatorin den Gründerpreis für die intelligenteste Geschäftsidee eingebracht

Auch **Getränke** lassen sich mit den Blütenextrakten **perfekt veredeln**, z. B. Prosecco, Sekt, Mineralwässer, Tees oder nur heißes Wasser. Milchshakes ebenso wie Cocktails auch auf alkoholfreier Basis. **Einige Top-Restaurants** hat die Manufaktur aufgrund ihrer hervorragenden Naturprodukte bereits auf der Lieferliste. **Und noch sind Blütenzucker und -salze ein Geheimtipp.**