

Entdecken Sie köstliche Blütenaromen bei der Zubereitung Ihrer Lieblingsgerichte!

Ausführliche Rezepte und weitere Rezeptideen erhalten Sie auf:  
[www.bluetensekt.de/rezepte.html](http://www.bluetensekt.de/rezepte.html)



Alle Rezepte für 4 Personen.  
Guten Appetit!

Produkte im Handel und unter [www.johannlafer.de/shop](http://www.johannlafer.de/shop)

### BLÜTENSALZ MUSKATBLÜTE

AROMATISCH-WÜRZIG

- » für Fonds
- » Kartoffelgerichte
- » Pasteten
- » Fleischgerichte



**✓ GNOCCHI-LAUCH-GRATIN MIT MUSKATBLÜTENSALZ**

**✓ GRATINIERTER NUDELNESTER MIT MUSKATBLÜTENSALZ**

HACKFLEISCHSAUCE

1 Zwiebel + 2 Knoblauchzehen schälen, fein würfeln. 1 rote Paprikaschote würfeln. Alles in 4 EL Olivenöl anschwitzen. 350 g Hackfleisch vom Rind zugeben, mitbraten.

1 EL Tomatenmark + mit 150 ml Rotwein ablöschen, diesen vollständig einkochen.

+ 400 g stückige Tomaten zugeben, bei milderer Hitze ca. 20 Minuten köcheln.

Die Sauce mit „Lafer Muskatblütensalz“ + Pfeffer + Chili a. d. Gewürzmühle würzen, verfeinern mit 2 EL gehackter Oregano + 1 EL gehacktes Basilikum.

NUDELNESTER

150 g Linguini-Nudeln bissfest garen, abschütten + 3 EL Olivenöl vermischen, zu Nestern aufwickeln + „Lafer Muskatblütensalz“ abschmecken.

ZUBEREITUNG IM OFEN

Den Backofen grill vorheizen. Die Sauce in eine Auflaufform füllen und die Nester auf die Sauce setzen. In jedes Nudelnest eine von 6 - 8 Kirschtomaten drücken, mit 4 EL Olivenöl beträufeln + „Lafer Muskatblütensalz“ + Pfeffer würzen.

150 g Mozzarella klein gewürfelt darüber streuen, für ca. 12 - 14 Minuten in den Ofen schieben.



### BLÜTENSALZ HIBISKUSBLÜTE

FRÜCHTIG, SÄUERLICH (RHABARBER-HIMBEER)

- » für rohen und gegarten Fisch
- » zu geräuchertem und gekochtem Fisch
- » zu Meeresfrüchten
- » an Kalbfleisch
- » in Saßen



**✓ POCHIERTES KALBSFILET IM KRÄUTERMANTEL AN MORCHELRAGOUT MIT HIBISKUSBLÜTENSALZ**

**✓ SCHAUMSUPPE VON RADIESCHENBLÄTTER MIT CHORIZO UND HIBISKUSBLÜTENSALZ**

SUPPE

2 Schalotten fein würfeln, in 2 EL Rapsöl anschwitzen, mit 100 ml Weißwein ablöschen + 750 ml Geflügelfond zugeben, um 1/3 einkochen. 250 ml Sahne dazu, nochmals um 1/2 einkochen + mit „Lafer Hibiskusblütensalz“ + Pfeffer + etwas Zitronensaft abschmecken.

2 Blatt Radieschenblätter gewaschen + 100 ml Olivenöl + 1 Knoblauchzehen im Mixer zu einer feinen Paste pürieren.

Vor dem Servieren das Püree + 50 g Butter, gewürfelt + 2 EL geschlagene Sahne zu der Suppe geben, mit einem Pürierstab schaumig aufmixen.

EINLAGE

16 Radieschen waschen, vierteln. 100 g Chorizo (span. Knoblauchwurst) in dünne Scheiben schneiden.

ANRICHTEN

Radieschenviertel und Chorizoscheiben in tiefe Teller verteilen, die Suppe darauf gießen + „Lafer Hibiskusblütensalz“ bestreuen und servieren.



### BLÜTENSALZ ORANGENBLÜTE

ZITRUS, BITTER-AROMATISCH

- » auf Geflügel
- » zu Fischgerichten
- » an Blattsalaten
- » zu Fruchtsalaten
- » zu Spargel
- » in Orangenis und Karamel Desserts



**✓ PÜREE VON WEIßEN BOHNEN MIT GEBRATENEM WOLFSBARSCH, ORANGEN-THYMIAN-JUS UND ORANGENBLÜTENSALZ**

**✓ ÜBERBACKENE SPARGELCANNELLONI MIT ORANGENBLÜTENSALZ**



### BLÜTENSALZ ROSENBLÜTE

DUFTIG-HERB, BLÜTIG, WÜRZIG

- » zu Kurzgebratenem
- » auf gebuttertem Toast
- » auf Frischkäse
- » in Salaten
- » für Fisch
- » in Salaten



**✓ WÜRZIGER KRESSE-KRÄUTER-SALAT MIT SCHNITTLAUCHCROSTINI, BLÜTEN UND ROSENBLÜTENSALZ**

**✓ LAMMCARRÉE MIT OLIVENKRUSTE AUF SCHMORGEWÜRE MIT ROSENBLÜTENSALZ**



### BLÜTENSALZ ZIMTBLÜTE

ZIMTIG, WÜRZIG, MILD-SÜßLICH

- » zu Wild
- » zu Wildgeflügel
- » an herzhaftes Obst
- » in gebackenen Teigtaschen
- » an Schmorbraten
- » zu Wurzelgemüse



**✓ REHRÜCKEN IM BROTMANTEL AUF PETERSILIENWURZELPÜREE AN ROSENKOHLLÄTTERN MIT ZIMTBLÜTENSALZ**

**✓ ROTKRAUT-WALNUSS-SALAT AN GEBRATENEN BIRNEN UND REHFILET MIT ZIMTBLÜTENSALZ**

ROTKRAUTSALAT

Von 1/2 Kopf Rotkohl, ca. 500 g, den Strunk entfernen, das Kraut in feine Streifen schneiden, mit den Händen durchkneten.

3 EL Balsamico + 2 EL Rapsöl + 4 EL Walnussöl + 40 g Walnüsse grob gehackt + 2 EL Preiselbeeren aus dem Glas zufügen, vermischen + mit „Lafer Zimtblütensalz“ + Pfeffer abschmecken, durchziehen lassen.

BIRNEN UND REHFILET

2 Birnen schälen, halbieren, entkernen, die Hälften in Spalten schneiden. Den Ofen auf 150° C vorheizen.

400 g Rehrückenfilet, ohne Haut und Sehnen + „Lafer Zimtblütensalz“ + Pfeffer würzen, rundum in heißem 30 g Butterschmalz anbraten.

Birnenspalten zufügen, kurz mitbraten. Für 10 Minuten in den Ofen.

ANRICHTEN

Rehrücken in Scheiben schneiden, mit Rotkrautsalat und gebratenen Birnen anrichten.

