



Martina Göldner-Kabitzsch

# Blüten-Dinner

Besondere Menüs mit essbaren Blumen

Jan Thorbecke Verlag

**VERLAGSGRUPPE PATMOS**

**PATMOS  
ESCHBACH  
GRÜNEWALD  
THORBECKE  
SCHWABEN  
VER SACRUM**

Die Verlagsgruppe  
mit Sinn für das Leben

Für die Verlagsgruppe Patmos ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns.  
Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten

© 2019 Jan Thorbecke Verlag,  
ein Unternehmen der Verlagsgruppe Patmos  
in der Schwabenverlag AG, Ostfildern  
[www.thorbecke.de](http://www.thorbecke.de)

Fotos: Andreas Klein Photography, Berlin  
Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart  
Satz: Schwabenverlag AG, Ostfildern  
Druck: Firmengruppe APPL, aprinta druck, Wemding  
Hergestellt in Deutschland  
ISBN 978-3-7995-1318-0

# Inhalt

Vorwort .....	7
Wichtige Hinweise zur Verwendung von Blüten in der Küche .....	9
Allgemeine Hinweise zu den Rezepten .....	9
Aperitif .....	12
Gruß aus der Küche .....	28
Kalte Vorspeise .....	44
Warme Vorspeise .....	60
Gemüsegang .....	76
Fischgang .....	92
Fleischgang .....	108
Dessert .....	124
Gebäck & Konfekt .....	140
<i>Anhang</i>	
50 essbare Blüten im Porträt .....	156
Tabellarische Übersicht der Blüten .....	181
Register .....	182
Über die Autorin .....	184



*„Die Entdeckung eines neuen Gerichts  
macht die Menschen glücklicher  
als die Entdeckung eines neuen Sterns.“*

Diesem Zitat von Jean Anthelme Brillat-Savarin, einem vor zweihundert Jahren lebenden französischen Feinschmecker, kann ich nur zustimmen, und die Blütenküche ist wie geschaffen dafür. Sie bietet neben ihrer beeindruckenden Optik ungeahnte Möglichkeiten, Speisen zu verfeinern und neue Geschmackserfahrungen zu erleben. Blüten in der Küche zu verwenden, heißt, alle unsere Sinne zu verwöhnen – ihre Schönheit, ihr Duft und ihr Geschmack sprechen unsere Augen, unsere Nase und auch unseren Gaumen an.

Genießen Sie (und Ihre Gäste) ein beeindruckendes Blüten-Dinner mit außergewöhnlichen Speisen und Getränken, verfeinert mit Blüten voller Duft & Aroma.

Gehen Sie mit mir durch einen bunten Garten voller essbarer Blüten. Erfahren Sie, wie die einzelnen Blüten duften und schmecken, wie sie in der Küche eingesetzt werden können und wie Sie ihr Aroma „einfangen“ und konservieren können, um auch im Winter in den Genuss von Rosen, Lavendel und Jasmin zu kommen. Lassen Sie sich von ihrer traditionellen Verwendung erzählen und haben Sie an meinem persönlichen Erfahrungsschatz teil.

Herzlichst

*Ihre Martina Göldner-Kabitzsch*

# Aprikosen mit Cashewcreme und Blütenkonfetti

vegan 

## FÜR DIE CASHEWCREME

80 g Cashewkerne  
3-4 EL Wasser  
½ EL Lavendelblütenahornsirup  
(Rezept siehe unten)  
1 Spritzer Zitronensaft  
1 Prise Salz

4 reife, süße Aprikosen  
bunte Blüten, z.B. Ringelblumen, Dahlien, Korn-  
blumen und in Streifen geschnittene Rosen

Für die Creme die Cashewkerne am besten 6 Stunden vorher in Wasser einweichen, damit sie sich besser pürieren lassen. Dann in ein Sieb geben und kurz durchspülen. Mit den anderen Zutaten mit einem Pürierstab fein pürieren, evtl. noch etwas Wasser hinzufügen, die Masse soll eine cremige Konsistenz bekommen. Abschmecken und kalt stellen.

Die Aprikosen waschen, halbieren und entkernen. In jede Hälfte einen kleinen Löffel von der Cashewcreme geben und mit Blütenkonfetti bestreuen.

## Basic: Lavendelblütenahornsirup (auf Vorrat)

### FÜR 250 G

250 g heller Ahornsirup  
2 TL getrocknete Lavendelblüten

Den Sirup ganz leicht erwärmen und die Lavendelblüten unterrühren. Ziehen lassen und ab und zu probieren, ob das Aroma ausreichend ist. Dann den Sirup wieder leicht erwärmen und durch ein feines Sieb in ein frisches Glas gießen.





# Dreierlei Blüten-Crostini

vegan 

**Für 8 Personen**

2 frische Baguette in 24 Scheiben geschnitten

## FÜR DIE TAPENADE MIT LAVENDEL

150 g Kalamata-Oliven ohne Stein  
½ Knoblauchzehe  
3 TL getrocknete Lavendelblüten  
Meersalz  
1-2 EL natives Olivenöl extra  
frische Lavendelblüten zur Dekoration

Für die Lavendel-Tapenade die Oliven mit dem geschälten Knoblauch fein hacken oder mit dem Zauberstab grob pürieren. Die Lavendelblüten fein mörsern. Etwas Meersalz, die Lavendelblüten und das Olivenöl zugeben und alles gründlich verrühren. Zum Servieren auf 8 Baguette-Scheiben streichen und mit den Blüten garnieren.

## FÜR DIE ERBSENCREME MIT MINZE

125 g junge Erbsen, frisch oder TK  
½ dünne Frühlingszwiebel  
6 Blätter frische Minze  
1 EL Zitronensaft  
2 EL natives Olivenöl extra  
Meersalz und weißer Pfeffer aus der Mühle  
frische Minzblüten zur Dekoration

Für die Erbsencreme die Erbsen in Salzwasser 4-5 Minuten blanchieren, abgießen und sofort kalt abschrecken. Von der halben Frühlingszwiebel den hellen Teil in Ringe schneiden. Beides zusammen mit der Minze, dem Zitronensaft und dem Olivenöl fein pürieren und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Servieren auf 8 Baguette-Scheiben streichen und mit den Blüten garnieren.

## FÜR DAS MELONEN-TOMATEN-RAGOUT MIT ROTEM BASILIKUM

150 g Wassermelone  
80 g Cherrytomaten  
15 g rote Zwiebel  
1 Basilikumstängel, rot oder grün  
1 EL Balsamicoessig  
1 EL natives Olivenöl extra  
Meersalz und Pfeffer aus der Mühle  
Rohrzucker  
frische Basilikumblüten zur Dekoration

Für das Melonen-Tomaten-Ragout die Melone entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Die Tomaten waschen und in dünne Spalten schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Kräuterblättchen abzupfen und fein schneiden. Mit den restlichen Zutaten vermischen und mit etwas Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Vor dem Servieren das Ragout abtropfen lassen, dann auf 8 Baguette-Scheiben verteilen und mit den Blüten garnieren.





# Mit Dahliengelee glasierter Lachs auf Kohlrabi-Birnen-Carpaccio

## Für 4 Personen oder 8 kleine Portionen

1 Kohlrabi  
1 Birne  
1 Zitrone, Saft  
4 Lachsfilets mit Haut  
Olivenöl zum Anbraten  
Meersalz

## FÜR DAS DRESSING

4 EL natives Olivenöl extra  
1 TL mittelscharfer Senf  
Meersalz und Pfeffer aus der Mühle  
Honig nach Belieben

## FÜR DIE GLASUR

2 EL Dahliengelee (Rezept siehe unten)  
1 EL natives Olivenöl extra  
1 EL heller Balsamicoessig

70 g gehobelte Haselnusskerne  
Dahlienblüten zur Dekoration

## Basic: Dahlienblüten-Gelee (auf Vorrat)

### FÜR CA. 850 G

40 g frische Dahlienblütenblätter  
500 ml Wasser  
500 g Bio-Gelierzucker 1:1  
2 EL Zitronensaft

Den Kohlrabi schälen, halbieren und fein hobeln. Die Birne waschen und das Kerngehäuse herausstechen, ebenfalls fein hobeln und sofort mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Für das Dressing Olivenöl, Senf und den restlichen Zitronensaft mischen, mit Salz, Pfeffer und etwas Honig abschmecken. Die Kohlrabi- und Birnenscheiben vorsichtig mit der Hälfte des Dressings mischen und ziehen lassen.

Für die Glasur das Gelee mit dem Olivenöl und dem Essig verrühren.

Die Lachsfilets waschen, gut trocken tupfen und in etwas Olivenöl kurz anbraten. Die Filets auf der Hautseite in eine feuerfeste Schale legen, salzen und mit der Glasur bestreichen. Im auf 180 °C Umluft vorgeheizten Backofen ca. 6–8 Minuten backen.

Die Haselnussblättchen in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten, bis sie duften, sofort herausnehmen und abkühlen lassen.

Zum Servieren die Kohlrabi- und Birnenscheibchen auf den Tellern verteilen und das restliche Dressing darüberträufeln. Die Haselnüsse rundherum verteilen und je ein Lachsfilet auf das Carpaccio setzen. Mit frischen Dahlienblüten dekorieren.

Die Blütenblätter mit dem Wasser aufkochen. Auf der ausgeschalteten Wärmequelle ca. 2 Stunden ziehen lassen. Die Blüten abseihen und das Blütenwasser auffangen. Die Blüten dabei gut ausdrücken. 375 ml Blütenwasser abmessen und mit dem Gelierzucker und dem Zitronensaft zum Kochen bringen. Unter Rühren vier Minuten sprudelnd kochen lassen. Sofort randvoll in Twist-Off-Gläser füllen, fest verschließen und für fünf Minuten auf den Deckel gewendet stehen lassen.



# Heidelbeer-Financiers mit Veilchen

vegetarisch 

Für ca. 20 Stück

50 g fein gemahlene Mandeln ohne Haut  
30 g Mehl  
60 g Veilchenblütenzucker (Rezept Seite 129)  
90 g Butter  
2 Eiweiß (Größe L)  
125 g Heidelbeeren  
(Horn-)Veilchen zur Dekoration

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Die Mandeln mit dem Mehl und dem Veilchenblütenzucker mischen. Die Butter schmelzen und zusammen mit den Eiweißen glatt rühren, anschließend die trockenen Zutaten unterrühren.

Den Teig in kleine Silikon-Backförmchen füllen und mit den Heidelbeeren belegen. Die Financiers ca. 10-15 Minuten goldgelb backen.

Zum Servieren mit (Horn-)Veilchen dekorieren.

## ASTER (*Aster*)



### FAMILIE

Korbblütler

### BLÜTENFARBE

Strahlenblüten in Weiß-, Rosa-, Rot-, Violett- und Blautönen um in der Mitte angeordnete gelbe Röhrenblüten

### HAUPTBLÜTEZEIT

von August bis Oktober

### DUFT

kaum Duft

### VORBEREITUNG

Am besten die Blüten auswählen, die sich gerade erst geöffnet haben. Die bunten Strahlenblüten büschelweise behutsam von den Blütenköpfen abzupfen. Die Blütenblättchen können auch getrocknet werden; sie behalten ihre Farbe.

### GESCHMACK UND KULINARISCHE VERWENDUNG

Die zarten Blütenblätter haben keinen ausgeprägten Eigengeschmack und sind somit eine wunderschöne Garnitur für alle süßen und pikanten Speisen. Sie eignen sich hervorragend, um Frischkäsepralinen darin zu rollen oder Butter zu schmücken.

### VARIETÄTEN FÜR DIE KÜCHE

Glattblatt-Aster (früher *Aster novi-belgii*, heute *Symphotrichum novi-belgii*), Kissen-Aster (früher *Aster dumosus*, heute *Symphotrichum dumosus*), Raublatt-Aster (früher *Aster novae-angliae*, heute *Symphotrichum novae-angliae*), Sommer-Aster (früher *Aster chinensis*, heute *Callistephus chinensis*)

## BEGONIE (*Begonia*)



### FAMILIE

Schiefblattgewächse

### BLÜTENFARBE

Weiß, Rosa, Orange, Rot und zweifarbig mit gelbem Zentrum

### HAUPTBLÜTEZEIT

von Mai bis zum ersten Frost

### DUFT

kaum Duft

### VORBEREITUNG

Die Blüten werden von den Stielen gezupft. Wenn alle Grünteile entfernt sind, kann die Blüte im Ganzen gegessen werden.

### GESCHMACK UND KULINARISCHE VERWENDUNG

Begonienblüten schmecken köstlich sauer, ähnlich wie Sauerampfer. Bitte probieren Sie die Blüten vor der Verwendung, da einige eine leicht adstringierende Wirkung im Mund haben, die als unangenehm empfunden werden kann. Die Blüten haben eine „knackige“ Textur und sind sehr erfrischend. Sie passen zu Fisch, Früchten, in Salate oder auf Sandwiches. Verzuckert verzieren sie Süßspeisen und Torten.

### VARIETÄTEN FÜR DIE KÜCHE

Neben den traditionellen Eisbegonien (*Begonia semperflorens*) und Knollenbegonien (*Begonia x tuberhybrida*) gibt es neue, sehr reich blühende Sorten für alle Standorte.

# Register

---

- Amaretti mit Hibiskusblüten ... 140  
Aprikosen mit Cashewcreme und Blütenkonfetti ... 28
- Baklava-Parfait mit Rosenwasser ... 124  
Beerensüppchen mit Veilcheneis ... 127  
Blühendes Marzipan-Konfekt ... 145  
Blumiges Tomaten-Carpaccio mit Holunderblütenbrot ... 45  
Bunter Spaghettikürbis ... 77
- Ceviche mit Mango, Süßkartoffeln und Dahlien ... 93  
Champagner mit Ringelblumen und Blattgold ... 12  
Chinakohl mit Schinkensäckchen und Tagetesblüten ... 47  
Chrysanthemenessig ... 113
- Dahlienblüten-Gelee ... 103  
Dorade mit Avocado-Kokos-Creme, Kartoffelstroh und Tagetes ... 94  
Dreierlei Blüten-Crostini ... 30  
Duftpelargonienlikör ... 138  
Duftpelargonienessig ... 19
- Entenbrust mit Lavendel-Sesamkruste, Karamellbirnen und Kurkuma-Hummus ... 109  
Erbsemmousse mit Apfel und Holunderblüten-Minz-Pesto ... 79  
Erdbeer-Lavendel-Slush ... 15
- Fenchel mit Orangenblüten, Granatapfel und Mandeln ... 80  
Frozen Piña Colada mit Duftpelargonien ... 19  
Frühlingslauch mit Büffel-Mozzarella, Melone und Lavendel-Balsam ... 60
- Gebackene Garnelen mit Mango-Orangenblüten-Dip ... 97  
Gebratene Erdbeeren, Spargel und Holunderblüten-Hollandaise ... 63  
Gefüllte Auberginen-Röllchen mit Rosenblüten ... 83  
Gefüllte Fischröllchen auf Orangen-Krautsalat mit Chrysanthemen ... 98  
Gefüllte Zucchini-Blüten ... 48  
Gefüllter Blätterteig mit bunten Blüten ... 33  
Gemüsestrudel mit Blütencreme ... 85  
Geröstete Paprika mit Feta und Lavendel-Walnuss-Dukkah ... 50  
Gin Tonic mit Hibiskusblüten ... 16  
Gorgonzola-Creme mit Dahlien auf Getreidepuffer ... 64  
Gorgonzola-Feigen mit Rosenblütenhonig ... 53
- Heidelbeer-Financiers mit Veilchen ... 143  
Heidelbeer-Veilchen-Törtchen mit Karamell ... 129  
Hibiskusblütensirup ... 16  
Hibiskusblütenzucker ... 130  
Hibiskus-Pavlova mit Himbeeren ... 130  
Hirschmedaillons auf Rosenrisotto mit Portwein-Pflaumen ... 110  
Holunderblütenbrot ... 45  
Holunderblütenessig ... 63  
Holunderblüten-Minz-Sorbet mit Prosecco ... 21  
Holunderblüten-Panna-cotta mit Erdbeer-Ragout ... 132  
Holunderblütensirup ... 57  
Hüftsteak mit Roter Bete und Chrysanthemen-Vinaigrette ... 113  
Jasmin-Balsamicoessig ... 100
- Kalte Avocado-Gurken-Suppe mit Kapuzinerkresse ... 54  
Kartoffel-Quiche mit Veilchenblüten ... 67  
Kichererbsenbällchen auf Linsen-Mango-Salat mit Orangenblüten ... 68  
Knusprige Stangen und gewürzte Nüsse ... 35  
Knuspriger Kabeljau mit karamellisier-ten Jasmin-Tomaten ... 100  
Knuspriges Brot mit bunten Blüten ... 36
- Lammkotelett auf Pistazien-Bulgur mit Jasmin-Joghurt ... 115  
Lammrücken im Blütenmantel mit Kartoffel-Tomaten-Salat ... 116  
Lavendel-Balsam-Reduktion ... 60  
Lavendelblütenahornsirup ... 28  
Lavendel-Hähnchen auf Granatapfel-Couscous ... 119  
Lavendelsirup ... 15  
Limoncello mit Zitronenblüten ... 22
- Maishähnchen mit Rosenfüllung auf Kürbis-Nudel-Salat ... 121  
Melonen-Kaltschale mit Pfirsich-Holunderblüten-Ragout ... 57  
Mit Dahliengelee glasierter Lachs auf Kohlrabi-Birnen-Carpaccio ... 103  
Möhren-Kohlrabi-Bandnudeln mit Möhrenkrautpesto und Monarda ... 86
- Orangenblüten-Balsamicoessig ... 80  
Orangenblüten-Cannoli mit Himbeeren und Pistazien ... 135  
Orangensalat „1001 Nacht“ mit Rosensorbet ... 137



Oranges Risotto mit gebratenen Nüssen ... 70

Rosenblüten-Balsamicoessig ... 105

Rosenblüten-Curry ... 121

Rosenblüten-Glühwein ... 24

Rosenblütenhonig ... 53

Rosenblütenlachsbeize ... 105

Rosenblütenpesto ... 91

Rosenblütenpfeffer ... 121

Rosenblütensenf ... 88

Rosenblütensirup ... 137

Rosenblütenwasser ... 27

Rosenblütenzucker ... 147

Rosengebeizter Lachs mit Wildkäutersalat und Himbeer-Rosen-Senf ... 105

Rosengewürztes Schnitzel mit Möhrchen und cremiger Polenta ... 122

Rosige Möhrenrolle mit Backpflaumen ... 73

Rosige Schneebälle ... 147

Rote Bete, gefüllt mit Apfel, Sellerie und Rosenblütensenf ... 88

Rote-Bete-Mousse mit geräucherter Forelle und Dahlien ... 58

Schokoladencreme mit Duftpelargonien ... 138

Schokoladen-Panforte mit Aprikosen und Lavendel ... 148

Schokoladentaler mit Blüten ... 150

Schollenfilet mit Apfel-Walnuss-Pesto, dazu Möhren-Sellerie-Stampf mit Astern ... 106

Spinat-Kokos-Süppchen mit Veilchen ... 38

Strudelteig ... 85

Tagliatelle mit Zitronenpesto und Kräuterblüten ... 74

Tomaten-Erdbeer-Sorbet mit Mozzarella und Tagetes ... 41

Trauben im blumigen Käsemantel ... 42

Veilchenblütensirup ... 127

Veilchenblütensalz ... 38

Veilchenblütenzucker ... 129

Verzuckerte Blüten ... 145

Weißer Orangenblüten-Trüffel ... 153

Weißer Nougat mit Rosenhonig und Pistazien ... 154

Zucchini mit Rosenblütenpesto und Fetakäse ... 91

# Blüten- Porträts

Aster ... 156

Begonie ... 156

Borretsch ... 157

Chrysantheme ... 157

Dahlie ... 158

Duftnessel ... 158

Duftpelargonie ... 159

Flammenblume ... 159

Flieder ... 160

Flockenblume ... 160

Fuchsie ... 161

Funkie ... 161

Gänseblümchen ... 162

Glockenblume ... 162

Hibiskus ... 163

Holunder ... 163

Indianernessel ... 164

Jasmin ... 164

Kamelie ... 165

Kamille ... 165

Kapuzinerkresse ... 166

Klatschmohn ... 166

Klee ... 167

Königskerze ... 167

Kräuterblüten ... 168

Kronenwucherblume ... 168

Lauchblüten ... 169

Lavendel ... 169

Lilie ... 170

Löwenmäulchen ... 170

Magnolie ... 171

Nachtkerze ... 171

Nelke ... 172

Obstbaumblüten ... 172

Ochsenzunge ... 173

Petunie ... 173

Pfingstrose ... 174

Ringelblume ... 174

Rose ... 175

Schlüsselblume ... 175

Schmuckkörbchen ... 176

Studentenblume ... 176

Taglilie ... 177

Taubnessel ... 177

Tulpe ... 178

(Duft-)Veilchen ... 178

Vergissmeinnicht ... 179

Waldmeister ... 179

Zitrusblüte ... 180

Zucchiniblüte ... 180

## Die Autorin

Auf einer Reise in die Provence probierte Martina Göldner-Kabitzsch in einem kleinen Bistro in Saint Rémy eine Quiche mit Lavendelblüten und war von dieser neuen Geschmackserfahrung – Blüten schmecken, wie sie riechen – fasziniert.

Die Kunst, einem Gericht mit duftenden Blüten eine einzigartige Note zu verleihen, wurde zu ihrem Markenzeichen und begeistert Köche und Genießer weltweit.

In ihrem Unternehmen („von Blythen“) interpretiert Martina Göldner-Kabitzsch die alte Kunst der Blütenküche neu, lässt dabei aber auch überliefertes Wissen und die Traditionen fremder Kulturen mit einfließen.

Ihre Leidenschaft und ihre Expertise gibt sie in TV- und Radiosendungen, auf internationalen Messen, in diversen Live-Kochshows, als Autorin ihrer Bücher und auf ihrer Internetseite [www.von-blythen.de](http://www.von-blythen.de) mit großer Begeisterung weiter.

### EINE GESCHICHTE, GESCHRIEBEN VON DER LIEBE ZUR BLÜTENKÜCHE

Die Geschichte der „Manufaktur von Blythen“ begann 1997 mit vier Likören.

Heute steht die Marke „von Blythen“ mit ihrer innovativen Blütenküche für einzigartige Genusserlebnisse mit Blüten.

Die Gourmet-Spezialitäten der Manufaktur sind vom Duft und Geschmack der verwendeten Blüten geprägt und sorgen so für kulinarische Überraschungen.

Im essbaren Blütengarten und im Kochsalon erleben die Gäste in inspirierenden Blütenmenüs unvergleichliche Gaumenfreuden.

Wenn Sie uns und unsere Blütenküche einmal persönlich kennenlernen möchten, besuchen Sie uns im ehemaligen Postamt von Schöneiche bei Berlin.

Manufaktur & Kochsalon  
Brandenburgische Straße 65  
15566 Schöneiche bei Berlin

Sie erreichen uns unter  
+49 (0) 30 648 49 027  
[info@von-blythen.de](mailto:info@von-blythen.de)  
[www.von-blythen.de](http://www.von-blythen.de)