

VEILCHENSIRUP

200 g Zucker

½ l Wasser

3 Handvoll frische Veilchenblüten

Das Wasser mit dem Zucker aufkochen bis sich der Zucker gelöst hat. Dann über die Veilchen schütten und mind. 6 Stunden ziehen lassen. Auch über Nacht. Abdecken. Dann abseihen, aufkochen und in sterile Fläschchen füllen.



VEILCHENCREME

300-400 ml Veilchensirup

2 Blatt Gelantine

250 g Topfen / Quark

250 ml Schlagobers

- Gelantineblätter in Wasser einweichen, ausdrücken und in ganz wenig Wasser, bei geringster Hitze zergehen lassen (unter ständigem Rühren).
- Schlagobers steif schlagen.
- einen Esslöffel von dem Schlagobers in Gelantine einrühren, zum Abkühlen
- Topfen (Quark) mit Schlagobers verrühren, Gelantine unterrühren und den Veilchensirup hinzufügen, alles gut verrühren, in Dessertschüsselchen füllen, und mehrere Stunden kühl stellen.
- Wenn vorhanden mit frischen Veilchen, oder kandierten Veilchen vor dem Servieren dekorieren.



VEILCHENESSIG

Ein Veilchenessig ist eine köstliche Aufwertung für jeden Salat.

- Hierfür füllt man ein Schraubglas zu 1/3 mit Veilchenblüten und füllt mit einem milden Weißweinessig auf.
- Das Glas lässt man an einem hellen, warmen Ort circa 3 Wochen ziehen.
- Möglichst täglich einmal durchschütteln, damit keine Pflanzenteile aus dem Essig ragen und zu schimmeln beginnen können.
- Nach den 3 Wochen durch ein feines Haarsieb abseihen. Nun hat der Essig die herrliche, hellblaue Farbe der Veilchen angenommen und eignet sich hervorragend um Salat zuzubereiten.

