

Marillenbutter

Zutaten für 2 Portionen

125 g zimmerwarme Butter
2–3 vollreife Marillen (je nach Größe)
1 TL Kräutersalz nach Geschmack
etwas fein geriebene gefrorene Zitrone
Honig nach Geschmack

Zubereitung

1 Butter in einer Schüssel mit einem Schneebesen oder Mixer cremig rühren, Marillen entkernen, fein hacken und mit Salz und Zitrone gründlich unter die Butter rühren. Abschmecken (falls die Marillen nicht süß genug sind, etwas Honig beifügen). Butter in dekorative Gläser oder Becher füllen, im Kühlschrank fest werden lassen.

Varianten

Auch Zwetschken oder andere reife Früchte lassen sich unter die Butter mischen. Einfach ausprobieren!

2 Vor dem Servieren Gefäße kurz in heißes Wasser tauchen und die Butter auf Teller stürzen.



FOTO: Nikolaihof Wachau



FOTO: Nikolaihof Wachau

Rosenblütensalat – Salat mit glacierten Marillen

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 1 Häuptel Grüner Salat, diverse Blattsalate
- frisch gepflückte Rosenblätter, am besten von 4 verschiedenen, ungespritzten Rosenblüten

Unbedingt kosten, nicht jede Rose schmeckt gut.

Salatmarinade

- 1 Esslöffel Essig
- 3 Esslöffel Öl
- ½ Esslöffel Senf
- Salz
- 1 Kaffeelöffel Hefeflocken

Alle Zutaten mit der Schneerute oder Gabel zu einer dicklichen Soße gut verrühren für Blatt- und Gemüsesalate.

Salat kurz und gründlich waschen, in Salatschleuder oder Tuch trockenschleudern, große Salatblätter etwas zerteilen, in einer Schüssel mit der Salatmarinade vorsichtig vermischen, auf Teller anrichten mit viel Rosenblüten und glacierten Marillen garnieren.

Glacierte Marille

- 4 mittlere Marillen
- 2 nussgroße Stück Ghee (Butterschmalz)
- 1 Teelöffel Honig

Zubereitung

Ghee bei leichter Hitze in Pfanne schmelzen lassen. Marillen in kleine Stücke teilen, in Butterschmalz leicht glacieren und zum Schluss ein Löffel Honig hinzufügen, gut schwenken und den Salat damit garnieren.

Tipp: Den Salat kann man mit gerösteten Brotschnitten, Rohschinken, geräuchertem Fisch, usw. variieren. Frische oder glacierte Obststücke wie vom Pfirsich, Birnen, Kirschen, usw. eignen sich ebenfalls, aber immer nur Obst, das gerade Saison hat.

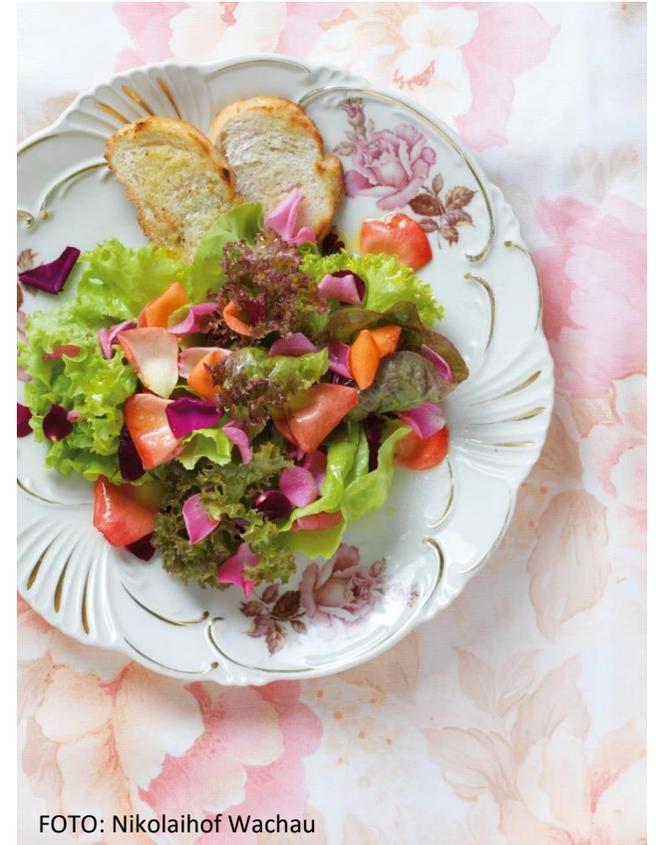


FOTO: Nikolaihof Wachau

Marillenkerne

Am Institut für Verfahrenstechnik, Umwelttechnik und Technische Biowissenschaften der TU Wien wurden Wachauer Marillenkerne untersucht und festgestellt, dass die Wachauer Marillenkerne weniger Blausäure enthalten, die durch Auswässern entfernt werden kann.

In der TCM gelten Marillenkerne als wertvolles Lebensmittel und Medizin.

Nach 2-3 Stunden das Wasser wechseln und nach weiteren 2 Stunden sind die Kerne ohne Bedenken genießbar. Die eingeweichten Marillenkerne können frisch verzehrt oder getrocknet werden.

Gesalzene Marillenkerne

Marillenkerne ohne Fett in der Pfanne rösten und leicht salzen.

Marillenmarmelade (Marillentröster)

Zutaten

- 1 kg reife Marillen
- 100 - 200g Zucker (je nach Reife und Sorte der Marillen)

Vollreife weiche Marillen schälen, entkernen, in kleine Stücke schneiden und mit dem Zucker ca. 5 Minuten kochen. Für die Vorratshaltung in Schraubgläser füllen und bei 85°ca. 30 Minuten in Dunst sterilisieren. Hält über Jahre!

