



ORF extra

Tagetes-Margerita

aus „Natur im Garten“ von Uschi Zezelitsch

Heute hat eine hübsche und wohlschmeckende Mexikanerin bei mir ihren Auftritt: Die Tagetes - allen voran die Gewürztagetes. Die beliebte Sommerblume ist zwar einjährig, aber sie braucht keine besondere Pflege und blüht bei mir bis zum ersten Frost. Ich nehme dann immer rechtzeitig ein paar Samen, trockne sie gut und hebe sie dunkel auf, damit ich sie nächstes Jahr wieder säen kann.

Ein Tipp für den Urlaub auf Balkonien: Pflanzen Sie viele Tagetes in ihre Kisterl, dann sind sie viel besser vor Fliegen und anderen Insekten geschützt! Manche Sorten riechen nämlich auffällig stark und können allein mit ihrem Duft aber auch über ihre Wurzeln, zum Beispiel Ameisen oder weiße Fliegen vertreiben.

Rezept Tagetes-Margerita

Im Vorfeld habe ich einen Tee aus Blüten und Blättern gemacht, der jetzt schon ausgekühlt ist. Zuerst tauche ich den Glasrand in Orangensaft und dann in Salz. In den Shaker gebe ich jetzt 3 cl Tagetes-Tee, 2 cl frischen Orangensaft, 1 cl Tagetessirup - das darf aber auch ein Holunderblütensirup sein - und jetzt noch 3 cl Tequila. Jetzt kommt noch etwa Crushed Ice dazu.

Kräftig schütteln. Dann in das Glas leeren, ein paar Tagetes-Blüten drauf und sofort servieren. Die antialkoholische Variante schaut genauso toll aus und schmeckt ohne Tequila sehr erfrischend!

Zusatzrezept Milchreis mit Gewürz-Tagetes

Die Blüten und Blätter haben manchmal auch ein feines Mandarinenaroma. Deshalb verwende ich sie in der Küche wie Zitronen- oder Orangenschale zum Aromatisieren von Speisen und Getränken. Gewürztagetes-Blüten passen in Salate, Aufstriche, zu Fisch, Nudelgerichte und Reis aber auch zu Süßspeisen.

Bei der Zubereitung von Milchreis habe ich eine kleine Hand voll Blüten von der Orangentagetes mit gekocht. Damit hat der Milchreis ein ganz feines Mandarinenaroma. Jetzt dekoriere ich noch mit ein paar Blüten - und so ist dieses Dessert - warm oder kalt serviert - nicht nur köstlich, sondern auch ein Augenschmaus!