



Foto: Uschi Zezelitsch

Uschis Rezept: Dornröschen-Tarteletts

Einmal im Jahr verwandelt sich mein Zuhause, die Villa Himmelrot, in ein Dornröschen-Schloss. Meine Rosen begrüßen- nach altem Brauch- die Gäste bereits an der Tür. Laut meinen Großeltern achten Rosen beim Eingang darauf, dass nur wohlwollende Menschen über die Schwelle treten.

Rosenduft ist wie Balsam für ´s Gemüt und in jeder Form stimmungserhellend. Zwischendurch bin ich bei meinen Einmachgläsern. Einerseits tut es mir um jede einzelne Blüte, die ich pflücke leid, andererseits freue ich mich jedes Jahr darauf, meine alten und neuen rosigen Rezepte zu rühren. Mein „Dornröschen-Regal“ zeigt die große Vielfalt an Produkten, die man relativ einfach mit naturbelassenen Rosenblütenblättern herstellen kann: Eine Salbe, ein Gesichtswasser, eine Seife, Körperpuder, Rosenblütenessig – auch gegen Verbrennungen, ein süßes Pesto, eine Marmelade, Grillsaucen, Blütenzucker, Likör, Sirup, Tee, eine Tinktur zum Einnehmen in herausfordernden Zeiten,...

Auch die Rezeptliste für schier unendliche Gaumenfreuden – egal ob süß oder pikant, auf dem Teller oder im Glas ist enorm und mir ist heute die Entscheidung nicht leicht gefallen.

Dornröschen-Tarteletts

Für eine Freundin, die ihren Geburtstag mitten in der Hochzeit der Rosen feiert und gerne dann und wann eine „Prinzessin“ ist, habe ich vor einigen Jahren eine „Dornröschen-Tafel“ für Erwachsene gezaubert. Es waren 12 Gäste eingeladen. Sie war sozusagen die 13. Fee.

Rezept aus der ORF-Sendung „Natur im Garten“

Die pikanten „Dornröschen-Tarteletts“ waren der absolute Partyhit. Und die zeige ich Ihnen heute.

Die Tarteletteböden habe ich aus Mürbteig gemacht, in Muffinförmchen gedrückt und im Backrohr bei 180 Grad C 15 Minuten gebacken. Sie können solche Böden aber auch fertig kaufen.

Für die Fülle mische ich jetzt ca. 300g gekochte Kichererbsen mit 3 EL Sesampaste, mit 2 bis 3 Stück gegrilltem roten Paprika - selber gemacht oder aus dem Glas - etwas Salz, einem Spritzer Limettensaft und einer Prise Chilipulver und püriere alles zu einer Paste. Jetzt mische ich 5 EL fein gehackte, frische Duftrosenblätter und 1 EL Rosenpfeffer unter und fülle die Tarteletts damit.

Wer mehr Böden backen möchte, kann auch gleich eine rosige Nachspeise zaubern. Ich hab hier Mascarpone mit etwas Rosenzucker, Erdbeeren und frischen Rosenblüten gemischt. Beide Tarteletts werden mit Rosenblüten dekoriert und mit einem „Rosenkavalier“-Spritz (ein Rosenlikör mit Mineralwasser aufgespritzt) serviert.

Märchenhaft aufgetischt für Ihre rosigen Zeiten!