



Lasst uns Blumen essen!

Mit Blumen lassen sich Botschaften verschlüsseln. Und sie sind dekorativ. Aber Blumenzauber geht auch angenehm durch den Magen. Das wollen wir heute geniessen. Lasst uns Blumen essen! Hier die Angaben zur *Zubereitung* unseres Blumen-Sechsgängers für *17 Personen*:

Amuse bouche

Blumenbrötchen: Parisette in 15 bis 20 mm dünne Scheiben schneiden, auf dem Teppanyaki ganz leicht antoasten, mit nicht zu wenig Butter bestreichen und wenigen Himalaya Salzkörnern bestreuen. Dekorieren mit einem Veilchen und 3 bis 5 Tagetes-Blüten.

Entrée

Gefüllte Kapuzinerblütenkelche: Lachs fein schneiden und zusammen mit Meerrettich-Cantadou mischen. Ca. eins zu vier, d.h. 400 Gramm Lachs und 100 Gramm Cantadou. Mit Stabmixer purieren. Probieren! Erst ganz kurz vor dem Essen mit Dressiersack sorgfältig in die Blütenkelche einfüllen. Nicht randvoll machen. Stiele an der Kapuzinerblüte belassen! Beim Servieren ein Glas Wasser mit gelber Margerite (Bitterstoffe) reichen.

Potage floral

Heilblumensüppchen: Zwei Zwiebeln hauchdünn würfeln und mit Rapsöl andünsten. Die Borretschblätter in Streifen schneiden und andünsten. Mit einem Gutsch Weisswein ablöschen und den Wein verdunsten lassen. Mit Gemüse-Bouillon (4 Würfel) aufkochen. Ca. 8 gewürfelte Kartoffeln dazu geben. Etwa zehn Minuten aufköcheln lassen. Mit Stabmixer purieren und abschmecken. Unmittelbar vor dem Servieren mit einigen Phlox-Blüten garnieren.

Plat principal

Wildschwein-Racks mit wenig Senf, Paprika, schwarzem Pfeffer und Salz zurückhaltend würzen. Backofen auf 70 Grad aufwärmen. Racks auf Teppanyaki scharf anbraten. Racks auf ein komfortables Heubett legen und mit Wildheu zudecken. Anschliessend im Ofen um die zwei Stunden niedergaren.

Silberdistel-Delikatesse vorbereiten: Den weissen, fleischigen Blütenboden der Silberdisteln sorgfältig herausschneiden. Es bleibt ein Scheibchen von ca. 5 Millimeter. Sofort ins Zitronenwasser geben (!), da sie sonst sogleich oxidieren. Alle miteinander in leicht gesalzenem Wasser rund fünf Minuten blanchieren. Mit zwei, drei Silberblättern der Distel verzieren und auf dem Teller platzieren.

Für den Safranreis zwei Zwiebeln fein würfeln und mit Rapsöl anziehen lassen. Reis beifügen und andünsten, mit Weisswein ablöschen. Gemüsebouillon mit 4 Würfeln zubereiten und leicht köcheln lassen. Zum Schluss vier Brieflein Safran beigeben sowie anschliessend auch noch die Kornblumen. Rippchen mit einem Löwenmäulchen verzieren.

Salade composée

Eine sehr milde Salatsauce zubereiten. Kressesalat rüsten und die in Streifen geschnittenen Kapuzinerblätter dazu geben. Salatnest auf ein Kapuzinerblatt setzen und mit einem oder mehreren dieser farbenfrohen und aromatischen Veilchen dekorieren.

Bouquet final

Crème florale: 2000 Gramm Rahmquark mit ca. 800 Gramm Bifidus mischen. Konsistenz prüfen! Zuckern und einen Schuss Wildheuschnaps beifügen. Probieren!

Rosenblätter auf ein Backpapier auslegen. Gummi arabicum mit Wasser anmachen und einrühren. Die klebrige Masse sorgfältig beidseitig einpinseln. Nicht zuviel. Beide Seiten mit Kristallzucker mit dem Siebchen fein einstreuen. Die Blütenblätter so aufs Backpapier legen, dass die gewölbte Seite *nach oben* schaut. Im Umluftbackofen bei 25 bis 50 Grad antrocknen lassen. Immer wieder kontrollieren, damit die Blüten nicht zu warm bekommen und verwelken. Vor dem Servieren der Crème mit der Zuckerpinzette zwei oder drei kandierte Rosenblätter auf jeden Dessertteller drapieren. Je nachdem, wieviele Blütenblätter die Rosen hergeben.

Vins et spiritueux

Zum Apéro und Entrée trinken wir den blumigen Amigne de Vétroz. Zum Hauptgang kredenzen wir anschliessend den Südtiroler Vernatscher, der ebenfalls ein Blumenbouquet entfaltet. Zum Abschluss der hochgeistige Schnaps von Wildheuer Meinrad Ramer. Er holt sich das Brennholz auf einem abschüssigen Wieslein in der Südflanke der Churfürsten und verarbeitet es in seinem Brennhäuschen in Tschierlach.

