



TOAST MIT RILLETTES UND EINGELEGTEN ROSENBLÜTENBLÄT- TERN

Wir verwenden hier Gänserillettes, aber anderes Rillettes, zum Beispiel vom Kaninchen, von der Ente oder aus Schweinefleisch, eignet sich natürlich auch. Wichtig: Servieren Sie das Rillettes in Zimmertemperatur, das kommt dem Geschmack und der Geschmeidigkeit zugute.

DAS BENÖTIGEN

200 ml Weißweinessig
3 EL Ahornsirup
1 TL Salz
Eine Handvoll unbehandelter Rosenblütenblätter
1 Töpfchen Gänserillettes,
in Zimmertemperatur
1/2 Baguette
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

SO WIRD'S GEMACHT

Den Essig mit Ahornsirup und Salz zum Kochen bringen und gut durchrühren. Den Herd dann ausschalten und die Mischung 10-15 Minuten abkühlen lassen.

Die Rosenblätter in Wasser legen, untertauchen und dann auf einem Geschirrtuch auslegen und vorsichtig trockentupfen. Die Blätter in kleine Stückchen reißen und in die Essigmischung einlegen, während Sie den Toast zubereiten.

Das Baguette in schräge Scheiben schneiden und in einer Pfanne oder auf dem Toaster bräunen. Den warmen Toast mit Rillettes bestreichen und die eingelegten Rosenblätter und den frisch gemahlene schwarzen Pfeffer darüberstreuen.

WEITERE INFOS

TOLL WAS BLUMEN MACHEN .DE