

RosenWasser

AUS SCHWEIZER BIO-ANBAU

Das Rosenwasser von Phytomed ist eine kostbare Exklusivität. Am Fusse des Uetliberges bei Zürich wachsen auf einer Fläche von 20 Aren zwölf verschiedene Sorten Duftrosen in Bio-Qualität, sorgsam gehegt und gepflegt von Lilo Meier, Biologin und Gründerin von „Blütenschmaus“, der Zürcher Manufaktur für Rosen-Delikatessen (www.bluetenschmaus.ch). In der Hochsaison im Juni steht Lilo mit ihren Helferinnen fast Tag und Nacht im Feld, pflückt die duftenden Rosenblüten von Hand und verarbeitet sie noch frisch zu kreativen und verführerischen Rosen-Delikatessen.

Während einiger Tage im Jahr fallen so viele Rosenblüten an, dass Lilo mit der Verarbeitung kaum nachkommt. In dieser Zeit destilliert Phytomed die frischen Rosenblüten zum Phytomed Rosenwasser, einem speziellen Rosenhydrolat aus einer bunten Mischung verschiedener Duftrosen-Sorten, mit einzigartigem, komplexen Duft, blumig-frisch, leicht beerenartig-fruchtig, edel und zart. Lassen Sie sich verführen!

KOSMETISCHE ANWENDUNGEN

- Mildes und beruhigendes **Gesichtstonic:**
auf Wattebausch aufbringen und gereinigte Gesichtshaut damit betupfen
- Zur Entspannung **gereizter Augen:**
getränkte Watte pads auf Augenlider legen
- Zart duftender, kühlender **Gesichts- und Bodysplash:**
direkt auf die Haut aufsprühen
- **Aftershave:**
nach dem Rasieren direkt auf die Haut aufsprühen

Das Hydrolat enthält keinen Alkohol und ist sehr gut hautverträglich. Es ist frei von Konservierungsmitteln und sollte nach dem Öffnen kühl gelagert werden.

ROSENWASSER IN DER KÜCHE

Rosenwasser ist nicht nur äusserlich angewendet, sondern auch als Aroma-Zutat für Speis und Trank Wohltat und Genuss. In der orientalischen Küche wird die Rose traditionell verwendet, hingegen die feine Küche unserer Breiten entdeckt sie erst langsam.

Übrigens: Rosenhydrolat wird traditionellerweise aus Rosa damascena hergestellt. Den blumig-seifigen Duft dieser Rose kennen wir von diversen Parfüm- und Pflegeprodukten. In Speisen ist dieser Rosenduft für viele etwas gewöhnungsbedürftig. Das Phytomed Rosenhydrolat riecht anders. Es wird aus einem bunten Blütenmix verschiedenster Rosensorten destilliert, duftet frischer und fruchtiger und passt für viele Gaumen und Nasen besser in die Küche.





Rezeptideen

Ein paar Rezepte und Aroma-Kombinationen sollen Sie verführen, die Rose auch für Ihren Gaumen kennenzulernen.

Da Duftstoffe flüchtig sind, soll man das Rosenwasser am Ende des Kochvorganges oder sogar erst vor dem Servieren zugeben oder über das fertige Gericht oder Gebäck zerstäuben. Geben Sie soviel Rosenwasser zu, wie Sie es mögen, probieren Sie, bis die Intensität Ihnen gefällt! Die Rosenwasser-Mengenangaben sind deshalb variabel angegeben. Die Geschmäcker sind hier sehr verschieden.

SALATSAUCE

- 4 EL Aprikosenkernöl, Kirschkerneöl oder Distelöl
- 2 EL Rosenbalsamico oder Balsamico bianco
- 1–2 EL Rosenwasser, nach Belieben begeben
frisches Koriandergrün oder Thymian
Salz, Kardamom und Pfeffer zum abschmecken



ROSENCÜPLI

- 1 TL Rosenwasser
- 1 dl Prosecco, Weisswein oder Apfelschorle



RANDEN-ROSEN-ORANGEN-KALTSCHALE

- 500 g rohe Randen, in Salzwasser garkochen, schälen, fein pürieren
- 3 dl frisch gepresster Orangensaft begeben
- 2–4 EL Rosenwasser, nach Belieben begeben
Salz, Kardamom, Pfeffer zum abschmecken



WEISSWEINSAUCE (zu Gemüse, Fisch, etc.)

- 1 EL Olivenöl, erwärmen
- 1 Stk Schalotte, fein gehackt glasig dünsten, vom Feuer nehmen
- 1 TL Mehl daruntermischen
- 1 dl Gemüsebouillon zugeben, Mehl auflösen, zurück aufs Feuer
- 2,5 dl Weisswein zugeben, um die Hälfte einkochen lassen
Salz, Kardamom, Pfeffer zum abschmecken



- 2–3 EL Rosenwasser zugeben, servieren
frischer Koriander, Thymian oder Petersilie schneiden, zugeben

BEERENTORTE



- 1 Stk Schokobiscuit nach traditionellem Rezept, Teig mit Kardamom würzen
- 1–2 EL Rosenwasser, Biscuit aufschneiden, Schnittflächen besprühen
- 250 g Himbeeren
- 2 dl Schlagrahm, steif schlagen, mit Beeren mischen, auf Biscuit streichen, zudecken
- 150 g Puderzucker glasur
- 2–3 EL Rosenwasser zur Glasur mischen, Kuchen überziehen

SAFRANMILCHREIS



- 5 dl Milchwasser
- je 1 TL Salz und Zucker
- 1 Brf Safran
- 5 Stk Kardamomkapseln, zusammen aufkochen
- 150 g Risottoreis zugeben, garen
- 2–3 EL Rosenwasser beimengen
- 1 Stk unbehandelte Duftrose, Blütenblätterschnipsel als Deko

ZITRONENCREME



- 150 g Joghurt natur
- 1,5 dl Schlagrahm, steif
- 30 ml frisch gepresster Zitronensaft
- 30 g Birnendicksaft oder Ahornsirup
- 3 EL Rosenwasser
- 1 TL Bio-Zitronen-Abrieb, alles mischen
- 1 Stk unbehandelte Duftrose, Blütenblätterschnipsel als Deko

...oder ganz einfach: besprühen Sie fertige Gerichte und Gebäcke vor dem Servieren, wie z. B. Brownies, Cheesecake, Bratäpfel, Lammfleisch, warme, weisse Spargeln, Quinoa, Couscous oder Fruchtsalat.