

BLÜTEN UND SAMEN

Eingelegte Magnolienblütenblätter

Magnolienblütenblätter in süßem Reisessig nach dem auf Jamie Olivers Website veröffentlichten Rezept.

Rezeptautor: JamieOliver.com



ZEIT

10 Minuten + 24 Stunden Ziehzeit

ERGIBT

1 Glas mit 500 ml Fassungsvermögen

Methode: Schnelles Einlegen in Essig

Saison und Zutaten: Frühling; Blütenblätter einer sicher bestimmten essbaren Magnolienart

Lagerung: Bis zu 2 Wochen im Kühlschrank aufbewahren.

Zutaten

- 100 g essbare Magnolienblütenblätter (etwa 6 Blüten)
- 350 ml Reisessig
- 50 g feiner unraffinierter Zucker (golden caster sugar)
- Eine Prise Meersalz

Zubereitung

1. Blütenblätter vorbereiten

Die Blütenblätter waschen und das Wasser abschütteln. In ein sterilisiertes Glas mit 500 ml Fassungsvermögen geben.

2. Sud erwärmen

Reisessig, Zucker und eine Prise Meersalz in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze erwärmen. Regelmäßig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. 5 Minuten beiseitestellen und etwas abkühlen lassen.

3. Aufgießen und kühlen

Den Sud ins Glas gießen, den Deckel zuschrauben und 24 Stunden in den Kühlschrank stellen. Bis zu 2 Wochen im Kühlschrank aufbewahren.

ZUSAMMENGESTELLT VON / NATALIA HORBACH, PhD

Quellen und Geschichte auf der Fermentarnia-Website
fermentarnia.com



Eingelegte Magnolienblütenblätter / Fortsetzung

Tipps

Nur Blütenblätter einer sicher bestimmten essbaren Magnolienart verwenden, die für den Verzehr angebaut wurde.

Tipp aus der Quelle: Glas, Deckel und Utensilien zum Einfüllen 15 Minuten auskochen. Bis zum Verschließen des Glases nur sterilisierte Utensilien verwenden.

So schmeckt es am besten

Anstelle von eingelegtem Ingwer zu Sushi servieren, in Nudelsuppe geben oder in Stücke zupfen und mit grünem Salat mischen.

Unter der Lupe

Blütenfarbe und Säure

Farbige Magnolienblüten können Anthocyane enthalten, Pigmente, deren Farbe vom Säuregrad abhängt. Reissessig kann daher den Farbton der Blütenblätter und des Suds verändern. Weiße Blütenblätter zeigen nicht unbedingt denselben Effekt: Das Ergebnis hängt von Art, Sorte und ursprünglicher Blütenfarbe ab.

ZUSAMMENGESTELLT VON / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Quellen und Geschichte auf der Fermentarnia-Website
fermentarnia.com

