



Eveline Bach \* Gabriele Halper

# Kostbare Kräuterblüten

95 Rezepte mit essbaren  
Schönheiten aus dem Garten

Fotografien von Luzia Ellert

löwenzahn

Vertiefungen des Eiswürfelbehälters geben und zur Hälfte mit Wasser befüllen. Etwa 15 Minuten warten, bis sich die Blüten mit Wasser vollgesogen haben und nicht mehr an der Oberfläche schwimmen. Mit Wasser auffüllen und 5–6 Stunden tiefkühlen.







# Anis-Ysop

Agastache sp.

## ***Geschmack***

anisartig und nach Lakritze

## ***Vielfalts-Empfehlung***

Agastache foeniculum: klassisch nach  
Lakritze schmeckend

Limonaden-Agastache: fein zitronig nach  
Limonade schmeckend Aprikosen-

Agastache: süß nach Aprikose  
schmeckend

## ***Blüte***

je nach Sorte; kräftig orange oder lila  
wiederholt das Aroma der Blätter, süß im

Geschmack

## ***Ernte***

Beginnend im Sommer bis Saisonende

## ***Tipp***

Am besten, man beginnt beim Kochen mit der klassischen Anis-Ysop-Blüte und tastet sich nach und nach zu anderen Sorten vor.