



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.