



Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet

Leckere Gerichte müssen nicht kompliziert sein, genau wie unsere vielfältigen Weine. Mit diesem Rezept habt ihr ein genussvolles Erlebnis - und dazu passt Blanchet.

Zeitaufwand
25 Minuten

Schwierigkeitsgrad
leicht

Personenanzahl
4 Personen

Zutaten

- 1 Flasche Blanchet Rosé de France Trocken
- 2 Handvoll Rosenknospen und Blüten, unbehandelt (Garten, Obst und Gemüsehandel, Bioladen)
- 6 Aprikosen
- 1 Fläschchen Rosenblütensirup, ersatzweise Rosenblütenwasser
- 2 Silikon-Eiswürfelbereiter für 3x3 cm Würfel oder größer
abgekochtes Wasser für klare Eiswürfel
Cocktailspieße
- 4 Löffel mit langem Stiel
- 4 bauchige Gläser mit oder ohne Stiel

...und dazu Blanchet Rosé de France Trocken

Zubereitung

EISWÜRFEL MIT BLÜTEN

- 1 Abgekühltes Wasser in die Eiswürfelformen füllen (Restwasser aufbewahren) und in jede Aussparung Rosenblätter oder Blüten legen, eventuell mehrmals untertauchen. Ein bis zwei Stunden anfrieren und eventuelle Lücken bis ganz zum Rand mit Wasser auffüllen und über Nacht einfrieren.

DRINK

- 1 2 Aprikosenhälften in Spalten schneiden, 4 Aprikosenhälften in dünne Scheiben schneiden. Die Spalten mit je 1 Rosenknospe auf Spieße stecken.
- 2 1-2 cl Rosenblütensirup, ersatzweise Rosenblütenwasser in Gläser gießen.
- 3 Je 3 Blüteneiswürfel und einige Aprikosenscheibchen in die Gläser geben. Mit Rosenblättern bestreuen und mit Blanchet Rosé aufgießen.
- 4 Die sommerfrischen Gläser mit je 1 Löffel und einem Spieß versehen und sofort servieren. Übrige Blüten und Blätter werden als Deko einfach

in einem Schwung auf den Tisch
gestreut.

[Zum Blog S Küche](#)

Diese Website wurde mit toujou gebaut