

Gefüllte Taglilien

by Andreas - Mittwoch, Juli 28, 2010

<http://mundgericht.de/index.php/gefullte-taglilien/>

Den Chinesen sagt man nach, dass sie alles was sich eigenständig bewegen kann oder wächst zu etwas Nahrhaftem verwandeln können. Nicht zuletzt deswegen ist die chinesische Küche eine der abwechslungsreichsten der Welt. Wir Europäer sind da eher weniger experimentierfreudig. Außerdem sind viele Pflanzen, die früher gerne in der Küche verwendet wurden, heute fast in Vergessenheit geraten. Umso erfreuter war ich, als ich eine Einladung meiner lieben Freundin Conny in ihren Garten bekam, zwecks Pflanzenverkostung.

Taglilien stammen aus Ostasien, dort werden sie vielfältig in der Küche eingesetzt. Nach dem Verzehr dieser traumhaften Nachspeise wird einem klar, warum Bienen und Hummeln so auf sie fliegen. Die Blüten und vor allem die Blütenstängel schmecken sehr süß, ähnlich braunem Zucker.
(Vielen Dank für dieses Rezept an Conny)

100 gr. Frischkäse

½ TL Zitronensaft

1 TL gehackte Zitronenmelisse

½ TL Zucker

Taglilien

Die frische Zitronenmelisse fein hacken. Alle Zutaten gut vermengen und in die Blütenkelche füllen.
Fertig.