

**+4** leckere Rezept-Ideen · recettes gourmandes · gustose ricette

## The Original WILD HIBISCUS FLOWERS IN SYRUP



WILDHIBISCUS

Original Wild Hibiscus Flowers on Facebook:  
[facebook.com/WildHibiscusFlowerCo](https://www.facebook.com/WildHibiscusFlowerCo)

### D Essbare Hibiscusblüten

Und so funktioniert's: Die in Sirup eingelegten Hibiskusblüten in Sektflöten platzieren und mit Sekt oder Champagner aufgießen.

Die Perlung steigt durch die geöffnete Blüte empor. Für einen dezent rosafarbenen Schimmer des Drinks genügt ein Schuss des eigenen Sirups.

Der Clou: Die fruchtige Blüte ist zum Verzehr geeignet. Sie besitzt einen einzigartigen Geschmack nach Himbeere mit leicht herber Rhabarbernote.

### F Fleurs d'hibiscus mangeables

Voici comment cela fonctionne : placer les fleurs d'hibiscus marinées dans le sirop dans les flûtes de champagne et les remplir de mousseux ou de champagne.

Le perlage augmente selon l'ouverture de la fleur. Pour obtenir la délicate teinte rosée de la boisson, une petite rasade de sirop suffit.

Le clou : la fleur fruitée est bonne à manger. Elle a un goût sortant de l'ordinaire, rappelant la framboise avec un soupçon de rhubarbe au goût légèrement âpre.

### I Fiori di ibisco da mangiare

Preparazione: collocare i fiori di ibisco in sciroppo nelle flute e versarvi sopra dello spumante o champagne.

Le bollicine salgono attraverso il fiore aperto. Basta una goccia del suo sciroppo per conferire al drink una delicata nota di colore rosa.

Il clou: il fiore dal sapore fruttato è commestibile e regala un gusto unico di lampone con una nota leggermente amara di rabarbaro.





## D Wild Hibiscus Eisbecher mit Beeren

### Zutaten:

5-6 Wild Hibiscus Blüten  
500 ml Vanille-Eis  
1 Tasse frische Himbeeren oder geviertelte Erdbeeren  
Schlagsahne  
gehackte Pistazien

### Zubereitung:

- Wild Hibiscus Blüten halbieren. Vanille-Eis in 4 Schüsseln aufteilen.
- Beeren darauf verteilen und mit Wild Hibiscus Sirup beträufeln, mit Sahne, Wild Hibiscus Blüten und Pistazien garnieren.

Sofort servieren.

## F Coupelles de glace à l'hibiscus sauvage et aux framboises

### Ingrédients :

5 à 6 fleurs d'hibiscus sauvage  
500 ml de glace à la vanille  
1 tasse de framboises fraîches ou de fraises coupées en quatre  
Crème Chantilly  
pistaches concassées

### Préparation :

- couper les fleurs d'hibiscus en deux. Répartir la glace à la vanille dans 4 coupelles.
- Agrémenter de baies et arroser de sirop d'hibiscus sauvage, puis garnir de crème Chantilly, de fleurs d'hibiscus sauvage et de pistaches.

Servir immédiatement.

## I Coppa di gelato Wild Hibiscus ai frutti di bosco

### Ingredienti:

5-6 fiori Wild Hibiscus  
500 ml di gelato alla vaniglia  
1 tazza di lamponi freschi o di fragole tagliate in quattro parti  
panna montata  
pistacchi tritati

### Preparazione:

- Tagliare a metà i fiori Wild Hibiscus. Distribuire il gelato alla vaniglia in 4 coppe.
- Mettervi sopra la frutta e irrorare con Wild Hibiscus Syrup. Guarnire con panna, fiori Wild Hibiscus e pistacchi.

Servire subito.



## D Wild Hibiscus Blüten, warmer Brie und Mandel Crostini

### Zutaten:

5-6 Wild Hibiscus Blüten  
1 kleiner Brie (230-250 g)  
1 Baguette, in gleichdicke Scheiben geschnitten  
¾ Tasse gehobelte Mandeln  
frischer Thymian oder Schnittlauch

### Zubereitung:

- Ofen auf 230° vorheizen
- Wild Hibiscus Blüten halbieren. Brie in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf das Baguette geben. Mandeln auf einen Teller geben, Baguette mit Brie leicht hinein drücken, sodass die Mandeln daran haften bleiben.
- Auf Backpapier platzieren. 4-6 min backen bis der Brie leicht schmilzt, das Brot knusprig ist und die Mandeln leicht gebräunt sind. Nun mit jeweils ½ Wild Hibiscus Blüte garnieren, nach Wunsch leicht mit eingedicktem Sirup beträufeln und mit Kräutern abschmecken.

Sofort servieren.

## F Fleurs d'hibiscus sauvage, brie chaud et croûtons aux amandes

### Ingrédients :

5 à 6 fleurs d'hibiscus sauvage  
1 petit brie (230 à 250 g)  
1 baguette, coupée en tranches de taille égale  
¾ de tasse d'amandes effilées  
du thym frais ou de la ciboulette fraîche

### Préparation :

- préchauffer le four à 230°
- couper les fleurs d'hibiscus en deux découper le brie en tranches de 0,5 cm et le positionner sur

la baguette. Mettre les amandes dans une assiette, insérez les amandes dans le brie de la baguette , de façon à ce que les amandes tiennent bien.

- Placer sur un papier sulfurisé, cuire de 4 à 6 minutes jusqu'à ce que le brie fonde légèrement, le pain doit être croustillant et les amandes légèrement dorées. Garnir ensuite avec les demi-fleurs d'hibiscus sauvage, arroser à volonté avec le sirop épais et assaisonner avec des herbes.

Servir immédiatement.

## I Fiori Wild Hibiscus, brie caldo e crostini alle mandorle

### Ingredienti:

5-6 fiori Wild Hibiscus  
1 piccola porzione di brie (230-250 g)  
1 baguette tagliata a fette di uguale spessore  
¾ di tazza di mandorle in scaglie  
timo o erba cipollina freschi

### Preparazione:

- Preriscaldare il forno a 230°
- Tagliare a metà i fiori Wild Hibiscus. Tagliare il brie in fette di 0,5 cm di spessore e adagiare sulla baguette. Disporre le mandorle su un piatto e premervi delicatamente sopra la baguette con il brie, per farvi aderire le mandorle.
- Disporla su carta da forno e cuocere per 4-6 minuti in forno finché il brie non si fonde, il pane è croccante e le mandorle leggermente rosolate. Guarnire con ½ fiore Wild Hibiscus, irrorare a piacere con lo sciroppo ristretto e insaporire con erbe aromatiche.

Servire subito.



## D Hibiscusblüten mit Ziegenkäse

### Zutaten (10 Portionen)

1 Glas Original Wild Hibiscus Flowers in Syrup (11 Blüten)

200g Ziegenkäse

2-3 Stengel Schnittlauch

Pfeffer (frisch gemahlen)

### Zubereitung

Den Sirup der eingelegten Hibiskusblüten in ein Gefäß abtropfen und z.B. für Fruchtschorlen oder Desserts verwenden.

Ziegenkäse in 10 gleiche Teile schneiden und kleine Kugelchen formen.

In 10 Hibiskusblüten die Kugelchen platzieren und mit Schnittlauch in mundgerechter Länge garnieren.

Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen und servieren.

Die 11. Hibiskusblüte mit Sekt aufgegossen, gehört der Köchin ;-)

## F Fleurs d'hibiscus et fromage de chèvre

### Ingrédients (pour 10 parts)

1 verre d'Original Wild Hibiscus Flowers in Syrup (11 fleurs)

200 g de fromage de chèvre

2 à 3 tiges de ciboulette

Du poivre (du moulin)

### Préparation

Faire égoutter le sirop des fleurs d'hibiscus dans un récipient et utiliser par ex. pour des «des desserts».

Découper le fromage de chèvre dans dix assiettes identiques et former de petites boules.

Placer les petites boules dans 10 fleurs d'hibiscus et garnir de ciboulette de la taille d'une bouchée.

Épicer avec du poivre du moulin et servir.

Les 11. L'arrosoage des fleurs d'hibiscus de champagne est l'affaire de la cuisinière ;-)

## I Fiori di ibisco con formaggio caprino

### Ingredienti (per 10 porzioni)

1 bicchiere di Wild Hibiscus Flowers in Syrup originali (11 fiori)

200 g di formaggio caprino

2-3 steli di erba cipollina

pepe (macinato fresco)

### Preparazione

Versare lo sciroppo dei fiori di ibisco in un recipiente e utilizzarlo, ad esempio, per succhi di frutta o dessert.

Tagliare il formaggio caprino in 10 parti uguali e formare delle palline.

Collocare le palline all'interno di 10 fiori di ibisco e guarnire con erba cipollina opportunamente tagliata.

Aromatizzare con una macinata di pepe e servire.

L'undicesimo fiore di ibisco annegato nello spumante è per la cuoca



## D Salat mit Wild Hibiscus und Mohnsamendressing

### Zutaten (6 Portionen):

5-6 Wild Hibiscus Blüten  
1 TL Dijon Senf  
3 EL Olivenöl  
150 g gemischten Salat  
1 TL Mohnsamen  
1 EL Apfelessig  
Pfeffer und Salz  
1 große Orange, geschält und geschnitten

### Zubereitung:

- Wild Hibiscus Blüten vierteln. Mohnsamen, Senf und Essig in einer großen Schüssel vermengen und  $\frac{1}{4}$  Tasse des Sirups hinzugeben. Das Ganze mit Olivenöl verrühren und mit Pfeffer und Salz würzen.
- Den Salat zu dem Dressing geben und vorsichtig vermengen. Portionsweise aufteilen und Orange und Wild Hibiscus Blüten hinzugeben.

Sofort servieren

## F Salade de fleurs d'hibiscus et vinaigrette aux graines de pavot

### Ingrédients (pour 6 parts) :

5 à 6 fleurs d'hibiscus sauvage  
1 cuillère à thé de moutarde de Dijon  
3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
150 g de salade composée  
1 cuillère de graines de pavot  
1 cuillère à soupe de vinaigre de pomme  
Poivre et sel

1 grosse orange, pelée et coupée en morceaux

### Préparation :

- couper les fleurs d'hibiscus en quatre mélanger les graines de pavot, la moutarde et le vinaigre dans un grand saladier et rajouter  $\frac{1}{4}$  de tasse de sirop. Mélanger la totalité avec l'huile d'olive et épicer avec poivre et sel.
- Ajouter la salade dans la vinaigrette et remuer avec précaution. Répartir en portions et ajouter l'orange et les fleurs d'hibiscus sauvage.

Servir immédiatement.

## I Insalata con Wild Hibiscus e condimento ai semi di papavero

### Ingredienti (per 6 porzioni):

5-6 fiori Wild Hibiscus  
1 cucchiaino di senape di Digione  
3 cucchiai di olio di oliva  
150 g di insalata mista  
1 cucchiaino di semi di papavero  
1 cucchiaio di aceto di mele  
sale e pepe  
1 arancia grande, sbucciata e tagliata

### Preparazione:

- Tagliare in quattro parti i fiori Wild Hibiscus. In una scodella grande mescolare semi di papavero, senape e aceto e aggiungere  $\frac{1}{4}$  di tazza di sciroppo. Amalgare il composto con olio di oliva e condire con sale e pepe.
- Aggiungere l'insalata al condimento e mescolare con cura. Porzionare e unire l'arancia e i fiori Wild Hibiscus.

Servire subito.

