Rezept

Himbeer-Rosen-Salz (ergibt etwa 60 g, für Lamm und Ente)

Ein Rezept von Himbeer-Rosen-Salz (ergibt etwa 60 g, für Lamm und Ente), am 10.06.2025

Zutaten

- **50 g** Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
- **1 TL** getrocknete Rosenblüten
- **50 g** flockiges Meersalz (z. B. Fleur de Sel oder Maldon)

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Backofen auf 100 °C vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Frische Himbeeren verlesen und putzen, tiefgekühlte auftauen lassen. Die Himbeeren durch ein feines Sieb streichen, das Fruchtpüree auffangen. Mit dem Salz vermischen, auf dem Backblech verteilen. Im Ofen (Mitte, Umluft 100 °C) in 1-1 ½ Stunden langsam trocknen lassen, dabei ein- oder zweimal durchrühren und grobe Klumpen mit den Fingern behutsam zerkleinern.

2. Salz aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen, erst dann die Rosenblütenblätter fein dazubröseln und untermischen. Bis zum Verschenken in einem luftdicht verschlossenen Behälter aufbewahren.