Meret’s Duftveilchensirup

viola odorata

Im März 2023 durfte ich an einem ganz besonderen Wochenendkurs im Tessin teilnehmen. Dieser fand nicht nur in der Küche statt, sondern auch draussen in der Natur. Unter der fachkundigen Anleitung von Meret Bissegger machten wir uns auf den Weg, um essbare Pflanzen zu sammeln. Es war faszinierend zu sehen, wie viele Schätze direkt vor der Haustür wachsen – Kräuter, Blüten und Blätter entpuppten sich als wahre Geschmacksträger. Zurück in der Küche verwandelte Meret die gesammelten Zutaten in kreative und köstliche Gerichte. Eines hat es mir ganz besonders angetan, nämlich der **Duftveilchensirup**, den Meret zu einem Panna Cotta servierte; einfach köstlich. Probiere es selber aus:

Das brauchst du:

1 Litergefäss Veilchenblüten 300 ml Weisswein 700 ml kaltes Wasser 1 EL weisser Zucker wenige Salzkörner	Alles zusammen in ein grosses Glas mit Schraubdeckel geben, mit Alufolie umwickeln, damit kein Licht dazukommt, und 4-7 Tage stehen lassen; dabei ab und zu umrühren. Dann durch ein Sieb abgiessen und die Blüten auspressen. Den Saft in einen Topf geben.
1 kg weisser Zucker	dazugeben, unter Rühren aufkochen und nur so lange kochen, bis der Zucker aufgelöst ist.
20g Zitronensäure	dazugeben und auflösen. Den Sirup in dunkle Flaschen abfüllen; kühl und dunkel lagern.

Am besten vor dem Winter aufbrauchen. Schmeckt hervorragend zu Panna Cotta oder Joghurt Glacé.