

Akazienblüten mit weißen Bohnen und Hartriegelblütensauce – Für vier Personen

Rezept von Jean-Marie Dumaine (www.vieux-sinzig.com)

Zutaten:

Sauce:

1	Handvoll Hartriegelblüten
100 ml	Sahne
100 ml	Milch
	Meersalz
20 g	Butter
240 g	Akazienblüten
	Meersalz
1 EL	Honig
100 g	Gekochte weiße Bohnen

Zubereitung:

Für die Hartriegelsauce die Blüten in einen Topf zupfen. Mit Sahne und Milch bedecken. Aufkochen und zugedeckt 15 Minuten ziehen lassen. Durch einen Haarsieb streichen und mit Butterstückchen aufschlagen. Abschmecken.

Die Akazienblüten von Stengel und Blättern befreien, nicht waschen, weil sonst der aromatische Blütenstaub verloren geht. Im Salzwasser eine Minute kochen und abtropfen lassen. Das Meersalz, den Honig und die weißen Bohnen dazugeben. Mit der Hartriegelsauce verrühren.