Rosensekt

Zutaten für 4 Personen

1200 g Zucker

1/2 Zitrone (Bio)

12 duftende Bio-Rosenblüten

400 ml Sekt, z. B. Kupferberg

Anleitung

Du bist auf der Suche nach einem Aperitif, der nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch etwas Besonderes hergibt? Dann ist Rosensekt für dich genau die richtige Wahl. Wichtig ist hier: Der Rosensirup für diesen Schaumwein-Cockatil muss mindestens Tag einen Tag im Voraus zubereitet werden. Gut verschlossen und gekühlt hält er sich anschließend bis zu vier Wochen lang. Wer weniger Zeit hat, greift einfach auf gekauften Rosensirup für dieses Sekt-Rezept zurück. Und so geht?s:

Zucker und 1/4 Liter Wasser etwa drei Minuten lang kochen, anschließend zehn Minuten ruhen lassen. Die Zitrone heiß waschen und in Scheiben schneiden. Die Rosenblätter vorsichtig abzupfen. Nun die Zitronenscheiben in ein heiß ausgespültes Glas mit Schraubverschluss geben. Rasch den leicht abgekühlten Sirup hineingießen.

Das Glas verschließen und den Rosen-Sirup mindestens 24 Stunden lang ziehen lassen (dass sich der Sirup dabei möglicherweise verfärbt, ist vollkommen normal). Bevor du den Sirup verwendest, noch einmal durch ein feines Sieb geben. Nun kannst du 2 cl Sirup in ein Sektglas geben und vorsichtig mit Sekt (Empfehlung: Henkell Rosé, Kupferberg Rosé oder der exklusive Wiener Hofburg Rosé) ? den kannst du natürlich auch in der alkoholfreien Variante nutzen- auffüllen. Mit Rosenblättern dekoriert avanciert der Schaumwein-Drink so zum perfekten Hingucker und Aperitif.