Fleisch

Hühnchenschenkel mit Lavendel-Trüffel-Honig

Rezept für 4 Personen

4 große Hähnchenkeulen
600 g Kartoffeln
375 g Möhren
500 g Zucchini
1 Zwiebel
4 EL Öl
150-200 ml klare Hühnerbouillon

40 g Trüffelhonig

Salz
Pfeffer
frischer Majoran und Petersilie

Diesen Honig erhalten Sie unter:
https://provence-lavendelhonig.shop

Achten Sie auch auf unsere speziellen Honigangebote

Hähnchenkeule vorbereiten, salzen. Mit Öl beträufelt im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Gas: Stufe 3) 50-60 Minuten braten. Kartoffeln und Möhren waschen, putzen und in Stücke schneiden. Nach einer Viertelstunde zu den Keulen im Ofen geben.
Zucchini und Zwiebeln ebenfalls waschen und putzen und grob würfeln. Gemeinsam mit der Brühe 20-25 min vor Ende der Garzeit zugeben. Alles pfeffern, salzen und mit Majoran bestreuen.
10 min vor Ende der Garzeit die Keulen mit dem Honig bestreichen.
Ansprechend garnieren und nach Belieben mit Majoran und Petersilie bestreuen.

Rezepte mit Provence-Lavendelhonigen

Copyright Fotolia / HLPhoto

Fleisch

Putenoberkeule mit einer Kruste aus Senf und Lavendel-Trüffel-Honig

Rezept für 4 Personen

1 Putenoberkeule
750 g Kartoffeln
2 Zwiebeln
300 g Porree (Lauch)
300 g Tomaten
15 g Butter oder Margarine
1/8-1/4 l klare Hühnerbouillon
1 kleines Bund frischer Majoran
Salz
Pfeffer
1 EL Trüffelhonig
1 EL körniger Senf

Majoran waschen und hacken, dabei ein wenig für die Dekoration übrig lassen. Putenkeule vorbereiten und mit Salz, Pfeffer und einem Teil des Majoran würzen. Putenkeule in einem Bräter mit ein wenig Butter oder Margarine im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Gas: Stufe 3) 1 1/2 - 1 3/4 Stunden braten. Nach ca. 30 min Brühe hinzufügen und weiter garen lassen. In der Zwischenzeit Kartoffeln, Zwiebel und Porree putzen und in große Stücke schneiden. Das Gemüse ca. 40 min vor Ende der Garzeit zu der Keule geben, gemeinsam mit dem restlichen Majoran, salzen und pfeffern. Honig und Senf zu einer Sauce verrühren und die Keule ca. 20 min vor Ende der Garzeit damit bestreichen. Die Tomaten geviertelt hinzufügen. Nach Ende der Garzeit mit dem Majoran dekorieren und servieren.

Diesen Honig erhalten Sie unter:
https://provence-lavendelhonig.shop

Achten Sie auch auf unsere speziellen Honigangebote

Rezepte mit Provence-Lavendelhonigen

Copyright Fotolia / Printemps

Copyright Fotolia / Olena Mykhaylova

Fleisch

Gans mit einer Kruste aus Lavendel-Trüffel-Honig

Rezept für 7 Personen

1 bratfertige Gans
1 kg säuerliche Äpfel
2 Möhren
1 Zwiebel
1/2-3/4 l Hühnerbrühe
2-3 EL Mehl
1-2 TL getrockneter Majoran
2-3 EL Trüffelhonig
1/2 TL gemahlener Zimt
5 EL Schlagsahne
Salz, weißer Pfeffer

Außerdem: Karambole, Zimt und Majoran, Holzspießchen, Küchengarn.

Diesen Honig erhalten Sie unter: https://provence-lavendelhonig.shop

Achten Sie auch auf unsere speziellen Honigangebote

Die Gans ausnehmen und einschließlich der Innereien waschen und trockentupfen. Äpfel waschen, entkernen, in Stücke schneiden und mit Majoran mischen. Die Gans innen mit Salz und Pfeffer würzen, mit den Äpfeln füllen und verschließen. Außen nur mit Pfeffer würzen.
Gans auf den Rost mit der Fettpfanne darunter setzen. Zwiebeln und Möhren vorbereiten, in Stücke schneiden und gemeinsam mit den Innereien auf die Fettpfanne legen. Ca. 1/4 l Wasser angießen. Alles im Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) 3 1/2-3 3/4 Stunden braten, dabei nach und nach Brühe und 1/4 l Wasser angießen. Die Gans immer wieder mit dem Bratenfond benetzen. Ca. 10 min vor Ende der Backzeit Gans mit einer starken Salzlösung bestreichen und bei möglichst großer Hitze knusprig braten. Ca. 5 min vor Ende der Garzeit die Gans mit einer Mischung aus Zimt und Honig bestreichen.
Nach Ende der Garzeit die Gans warm stellen. Fond sieben und den Bratensatz mit etwas Wasser lösen und mit Sahne zugießen. Den Fond mit dem Mehl binden, ca. 5 min köcheln, dann abschmecken. Alles anrichten und garnieren.

Rezepte mit Provence-Lavendelhonigen

Copyright Fotolia / Dar1930

Fleisch

Flugente mit einer Glasur aus Lavendel-Trüffel-Honig und Zitrone mit Ofengemüse

Rezept für 4 Personen

2 Flugenten
600 g kleine Kartoffeln
500 g Möhren
1 Bund Lauchzwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 Bio-Zitrone
3 EL Zitronensaft
1 EL Olivenöl
1 EL Trüffelhonig
Salz, Pfeffer
Küchengarn

Enten waschen, Backofen vorheizen (E-Herd: 175°C/ Umluft: 150°C/Gas: s. Hersteller). Zitrone waschen, trocken tupfen und vierteln. Thymian waschen. Enten innen salzen und pfeffern und die Zitronenstücke mit der Hälfte des Thymians hineingeben. Entenbeine mit Küchengarn zusammenbinden.
Enten auf den Rost des Backofens legen und die Fettpfanne mit ca. 100 ml Wasser darunterschieben und ca 2 1/2 Stunden garen. Ab und zu zwischendurch in die Keulenhaut stechen.
In der Zwischenzeit eine Sauce aus 1 EL Zitronensaft, dem restlichen Thymian, Öl und 1 TL Salz mischen. Knoblauch und Lauchzwiebeln putzen und in große Stücke schneiden. Möhren und Kartoffeln vorbereiten und längs halbieren. Alles mit der Sauce vermischen. Den Honig leicht erwärmen und mit 2 El Zitronensaft mischen.
Gemüsemischung nach 1 h Bratzeit auf der Fettpfanne verteilen und die Enten mit der Honigmischung einpinseln. Nach weiteren 15 min 200 ml Wasser in der Fettpfanne ergänzen. Nach ca. 2 1/2 Stunden Backofentemperatur erhöhen (E-Herd: 225°C/Umluft: 200°C/Gas). Die Enten ca alle 10 min mit einer starken Salzlösung einpinseln. 15–20 Minuten weitergaren, bis die Haut goldbraun und knusprig ist.

Diesen Honig erhalten Sie unter: https://provence-lavendelhonig.shop

Achten Sie auch auf unsere speziellen Honigangebote

Fisch

Gebratene Lachsforelle mit einer Soße aus Lavendelhonig und Dill

Rezept für 2 Personen

1 Lachsforelle
2 unbehandelte Zitronen
25 g Butter
2 Bund glatte Petersilie
1/2 Bund Dill
Zitronenscheiben
4 EL Senf
4 EL Lavendelhonig
4 EL Essig
60 ml Öl
Salz
Pfeffer

Zitrone waschen und die Schale in Streifen schneiden. Petersilie waschen und hacken, bis auf einen kleinen Rest zur Dekoration. Je von der gehackten Petersilie und den Zitronenschalen etwas beiseite stellen. Den Rest mit der Butter vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Forelle waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern und mit der Mischung füllen.
Auf der geölten Fettpfanne im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200 ° C/ Gas: Stufe 3) ca. 30 Minuten braten. Währendessen Senf, Honig und Essig und Öl zu einer Sauce verrühren. Dill waschen und bis auf einen kleinen Rest zur Dekoration hacken. Der Sauce hinzufügen, salzen und pfeffern. Die Forelle 5 min vor Ende der Garzeit mit der restlichen Petersilie und den Zitronenschalen bestreuen.
Mit der Sauce, Petersilie, Dill und Zitronen-scheiben garnieren.

Diesen Honig erhalten Sie unter:
https://provence-lavendelhonig.shop

Achten Sie auch auf unsere speziellen Honigangebote

Rezepte mit Provence-Lavendelhonigen

Gesundheitsprodukte Kornelia Sinning
https://provence-lavendelhonig.com/

Fisch

Lachs mit einer Soße aus Lavendelhonig und Senf

Rezept für 7 Personen

2 frische Lachsfilets mit Haut
3 EL mittelscharfer Senf
3 EL Lavendelhonig
2 EL Weinessig
4 EL Öl
11/2 Bund Dill
15 g grobes Salz
20 g Zucker
1 gestrichener EL Pfeffer
Zitrone
Klarsichtfolie

Lachsfilets waschen, abtupfen. 1 Bund Dill hacken. Mit Salz, Zucker und Pfeffer mischen. Ein Lachsfilet mit der Haut nach unten in eine Schale legen und die Mischung darauf verteilen. Das andere Filet mit der Fleischseite darauflegen. Lachs mit Folie bedecken und beschweren. Mehrere Tage im Kühlschrank ziehen lassen, immer wieder wenden.
Den Lavendelhonig mit dem Senf, Essig und Öl zu einer Sauce verrühren. Den größten Teil des verbliebenen 1/2 Bund Dill hacken und unterrühren.
Lachs in Streifen von der Haut schneiden und mit dem Rest Dill garnieren. Die Sauce dazureichen.

Diesen Honig erhalten Sie unter:
https://provence-lavendelhonig.shop

Achten Sie auch auf unsere speziellen Honigangebote

Copyright moreharmony Pixaby

Vorspeisen

Orangen-Fenchel-Salat mit Lavendelhonig-Senf-Vinaigrette

Rezept für 4 Personen

2 kleine Fenchelknollen
1 Orange
1 rote Zwiebel
2 EL Pinienkerne
3–4 Stiel(e) glatte Petersilie
2 EL Obstessig
2 EL Walnussöl
1 TL Senf
2 TL Lavendelhonig
Salz, Pfeffer

Fenchel waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und in sehr feine Ringe schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun rösten.
Orange waschen und abtrocknen, von der Schale dünne Streifen abschälen und dann den Rest der Schale so entfernen, dass das Weiße vollständig verschwindet. Die Filets aus den Häuten lösen, Saft auffangen.
Essig, Öl, Orangensaft- und schale, Senf und Honig zu einer Vinaigrette verrühren, Petersilie hacken und hinzufügen. Salzen und pfeffern. Alles mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Diesen Honig erhalten Sie unter:
https://provence-lavendelhonig.shop

Achten Sie auch auf unsere speziellen Honigangebote

Rezepte mit Provence-Lavendelhonigen

Vorspeisen

Gefüllte Kopfsalatherzen mit Lavendelhonig-Feta

Rezept für 4 Personen

4 Kopfsalatherzen
200 g Kirschtomaten
200 g Feta
2 EL Pinienkerne
2 EL Schmand
1 EL Lavendelhonig
2 Stiel(e) Petersilie
3 EL Zitronensaft
3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Zucker

Salat und Tomaten waschen, beides anschließend halbieren. Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun rösten. Feta zerbröckeln und mit dem Lavendelhonig und dem Schmand vermischen.
Für die Soße: Öl, Zitronensaft, evtl. 1 EL Wasser, Salz, Pfeffer, 1 TL Zucker und die gehackte Petersilie vermischen.
Salat mit der Fetacreme, den Tomaten, den Pinienkernen und der Soße ansprechend anrichten und servieren.

Diesen Honig erhalten Sie unter:
https://provence-lavendelhonig.shop

Achten Sie auch auf unsere
speziellen Honigangebote

Vorspeisen

Rote Bete-Möhren-Apfel-Salat mit einem Dressing aus Senf und Massiv des Maures Honig

Rezept für 4 Personen

500 g Rote Bete
200 g Möhren
1 Apfel
5 EL Rotwein-Essig
1 TL Zitronensaft
1 EL Massiv des Maures Honig
1 TL grober Senf
1 EL braune Leinsamen
1 EL Sonnenblumenkerne
Salz, Pfeffer

Rote Beten, Möhren und den Apfel schälen, grob raspeln und auf der Platte verteilen. Für die Soße Essig mit dem Massiv des Maures Honig, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Über den Salat geben und mit den Leinsamen und den Sonnenblumenkernen bestreuen.

Massiv des Maures Honig

Diesen Honig erhalten Sie unter: https://provence-lavendelhonig.shop

Achten Sie auch auf unsere speziellen Honigangebote

Rezepte mit Provence-Lavendelhonigen

Copyright Fotolia / Comugnero Silvana

Dessert und Kuchen

Gefüllter Bratapfel mit einer Soße aus Calvados und Massiv des Maures Honig

Rezept für 4 Personen

4 säuerliche Äpfel
150 g Marzipan
40 g Mandelstifte
40 g Rosinen
4 EL Calvados
30 g Puderzucker
1 Prise Zimt
Saft von 1 Zitrone
250 ml Apfelsaft
2 Sternanis (grob zerkleinert)
1 gestrichener EL Massiv des Maures Honig
1 gehäufter EL Speisestärke

Diesen Honig erhalten Sie unter: https://provence-lavendelhonig.shop

Achten Sie auch auf unsere speziellen Honigangebote

Äpfel waschen und abtrocknen. Oberes Viertel abschneiden und Äpfel leicht aushöhlen. Zur Verzierung Sterne in die Schalen stanzen. Zitrone auspressen und die Äpfel von innen und außen mit reichlich Zitronensaft benetzen.
Mandelsplitter in einer Pfanne leicht anrösten. Mit Marzipan, Puderzucker, Rosinen, Zimt und 2 EL Calvados zu einem Teig verkneten.
Die Masse in die Äpfel füllen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 20 Minuten backen. Die Apfeldeckel erst 5 min vor Ende der Backzeit aufsetzen.
Für die Soße 200 ml Apfelsaft, Sternanis und den Massiv des Maures Honig erhitzen. Die restlichen 50 ml Apfelsaft mit 2 Esslöffel Calvados und Stärke glatt rühren. Dem kochenden Apfelsaft zufügen und unter gelegentlichem Rühren ca. 2 min köcheln lassen.
Die Äpfel mit der Soße anrichten und mit Puderzucker bestreuen.

Rezepte mit Provence-Lavendelhonigen

Copyright Pixabay / RitaE

Copyright Pixabay / Einladung_zum_Essen

Dessert und Kuchen

Lavendelhonig-Zitronen-Blechkuchen

Rezept für 12 Stücke

250 g Mehl
450 g Butter
250 g Zucker
400 g Puderzucker
4 Eier (Größe M)
1 TL Backpulver
abgeriebene Schale von 1 1/2 Bio-Zitronen
Saft von 3 Zitronen
4 TL Lavendelhonig
Fett, Backpapier, Holzstäbchen

250 g Butter und Zucker cremig rühren und Eier nach und nach hinzugeben. Saft von 1 Zitrone, Zitronenschale und 2 TL Lavendelhonig dazugeben. Mehl mit Backpulver unterheben.
Teig in eine gefettete, mit Backpapier ausgekleidete eckige Form füllen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) 25–30 Minuten backen.
Den restlichen Honig mit dem Saft einer Zitrone verrühren und den noch warmen Kuchen einstechen und damit beträufeln.
200 g Butter cremig weiß schlagen, den Puderzucker und den restlichen Zitronensaft nach und nach dazugeben. Auf dem Kuchen verteilen, sobald dieser abgekühlt ist.

Diesen Honig erhalten Sie unter:
https://provence-lavendelhonig.shop

Achten Sie auch auf unsere speziellen Honigangebote

Rezepte mit Provence-Lavendelhonigen

Copyright Fotolia / Veniamin Kraskov

Copyright Fotolia / Horváth Botond

Dessert und Kuchen

Griechischer Joghurt mit Nüssen und Lavendelhonig

Rezept für 4 Personen

750 g griechischer Joghurt
40 g Walnusskernhälften
30 g Haselnusskerne
4 EL Lavendelhonig
1 Päckchen Vanillin-Zucker
Saft von 1/2 Zitrone

Joghurt mit dem Zitronensaft und dem Vanillin-Zucker vermischen. Nüsse in einer Pfanne anrösten, abkühlen lassen. Danach grob hacken.
Joghurt und je 1 EL Honig mit Nüssen abwechselnd in ein Glas schichten, mit Nüssen und Honig abschließen.

Diesen Honig erhalten Sie unter:
https://provence-lavendelhonig.shop

Achten Sie auch auf unsere speziellen Honigangebote

Rezepte mit Provence-Lavendelhonigen

Copyright Fotolia / tycoon101

Dessert und Kuchen

Lavendelhonig-Banane

Rezept für 4 Personen

4 Bananen
2 EL Mandelblättchen
1 EL Butter
2 EL Lavendelhonig
Zimt

Mandelblättchen anrösten. Bananen schälen und der Länge nach halbieren. In einer Pfanne mit Butter und Honig goldbraun braten. Anrichten und mit den Mandeln und etwas Zimt bestreuen.

Copyright ponce_photography pixabay

Diesen Honig erhalten Sie unter:
https://provence-lavendelhonig.shop

Achten Sie auch auf unsere speziellen Honigangebote

Käse

Überbackener Ziegenkäse mit Massiv des Maures Honig und gerösteten Pinienkernen

Rezept für 4 Personen

4 Scheiben Ziegenkäse
4 Scheiben Weißbrot
100 g Pinienkerne
500 g Rucolasalat
4 EL Massiv de Maures Honig oder Trüffelhonig

Copyright Fotolia / dolphy_tv

Ziegenkäsescheiben auf die Brotscheiben und dann gemeinsam auf ein Backblech legen. Den Honig darüberträufeln und im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 10 Minuten überbacken.
Pinienkerne in einer Pfanne kurz anrösten.
Salat waschen und auf den Tellern anrichten. Gebackenen Käse darauf legen und mit Pinienkernen überstreuen.

Diesen Honig erhalten Sie unter: https://provence-lavendelhonig.shop

Achten Sie auch auf unsere speziellen Honigangebote

Getränke

Chai-Tee mit Lavendelhonig und Milch

2 TL loser schwarzer Tee
1 Zimtstange
4 Kardamomkapseln
1 TL Fenchelsamen
5 TL Lavendelhonig
400 ml Milch

300 ml Wasser mit den Gewürzen und 1 TL Honig 1-2 min köcheln lassen. 200 ml Milch zugeben, aufkochen. Tee zugeben und ca. 4 Minuten ziehen lassen.
Tee absieben und in Gläser füllen. Die restliche Milch aufschäumen und auf die Gläser verteilen. Je 1 TL Honig hinzufügen.

Copyright tookapic pixabay

Diesen Honig erhalten Sie unter:
https://provence-lavendelhonig.shop

Achten Sie auch auf unsere speziellen Honigangebote

Eis

Lavendeleis mit Lavendelhonig

10 g frischer Lavendel
300 ml Sahne
200 ml Milch
3 Eigelb
40 g Zucker
20 g Lavendelhonig
1 Prise Salz

Lavendel vorsichtig waschen, Blüten abzupfen und fein hacken.
In einer Schüssel mit Zucker, Lavendelhonig und der Prise Salz mischen. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
Am nächsten Tag die Eigelbe dazugeben und schaumig schlagen. Milch und Sahne erhitzen und dazugeben. Sehr langsam nach und nach dazugeben, damit das Ei nicht gerinnt. Zurück in die Pfanne geben und vorsichtig simmern lassen.
In eine Schüssel gießen und ca eine Minute weiterrühren, während die Masse langsam abkühlt. Weiter abkühlen lassen und dann in die Eismaschine geben.

Diesen Honig erhalten Sie unter:
https://provence-lavendelhonig.shop

Achten Sie auch auf unsere speziellen Honigangebote