

Duft-Veilchen  
(*Viola odorata*)



Familie: Veilchengewächse (Violaceae)

Sammelzeit: Blätter, März-August

Blütenzeit: März-April

Vorkommen: Laubwälder, Gebüsch, Rasen.

Geschmack: der Grundgeschmack ist süsslich und mild.

Kulinarische Verwendung: die Blüten können roh gegessen oder als Dekoration über Salate, warme Speisen und Desserts gegeben werden. Man verarbeitet sie auch als Aroma in Fruchtsaft und Essig, mit Zuckerguss kandierte Leckerei, als Tee und gekocht zu Gelee oder zu Sirup.

Die jungen Triebe und Blätter, ohne Stängel, eignen sich roh für Salate oder gegart als eindickende Beigabe zu Gemüsegerichten, Füllungen, Kräutersaucen oder auch für Tee.

Inhaltsstoffe: ätherische Öle, Bitterstoffe, Saponine.

## Weisse Schoko-Mousse mit Veilchen, Kakao-Biskuit und Erdbeer-Sauce

Für 8 Personen

Veilchen-Gelée  
 25 g Veilchenblüten  
 80 g Zucker  
 140 ml Wasser  
 20 ml Zitronensaft  
 3 Gelatineblätter  
 Weisse Schoko-Mousse  
 600 ml Schlagsahne  
 250 g weisse Kuvertür  
 2 Gelatineblätter  
 Kakao-Biskuit  
 2 Eiweisse (80 g)  
 50 g Zucker  
 3 Eigelbe (65 g)  
 40 g Mehl  
 20 g Kakaopulver  
 1 Prise Salz



Für das Veilchen-Gelée Zucker im Wasser lauwarm erhitzen. Alle Zutaten fein pürieren. Die eingeweichte Gelatine in dem Veilchen-Sirup auflösen und durch ein Haarsieb streichen. In ein mit Klarsichtfolie belegte Form giessen und kalt stellen. Für den Kakao-Biskuit Eiweiss mit einer Prise Salz im Kessel schaumig schlagen. Die Hälfte Zucker dazugeben und weiter schlagen. Dann den übrigen Zucker nur kurz unterheben. Das Eigelb unterheben und dann das gesiebte Mehl und Kakao. Auf ein Backblech mit Backpapier aufstreichen. Im Backofen etwa 5 min bei 200 °C backen. Auf feuchte Tücher legen.

Für die Schoko-Mousse 100 ml Schlagsahne mit der weissen Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die eingeweichte Gelatineblätter drin auflösen. Die Schlagsahne dazu unterheben. Über das Veilchen-Gelée giessen und glatt streichen. Der Kakao-Biskuit drüber legen und kalt stellen.

Die Veilchen-Torte mit Erdbeersauce und Veilchenblüten auf Teller anrichten .