



TIPP AUS DEM
CULINARIUM
ALPINUM!

Gefüllte Tulpen-Magnolienblüten mit Ricotta und Alpsbrinz

12-15 Tulpen-Magnolienblüten

120g Alpsbrinz, fein gerieben

120g Ricotta

3 Eier

6 dl Milch

1 EL Mehl

Viel Freude beim Zubereiten

60g Alpsbrinz, 1 Ei und Ricotta miteinander verrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken, in einem Spritzsack kühl stellen.
Die Magnolienblüten waschen, leicht öffnen und den Blütenstempel entfernen.
Die Blüte mit der Ricotta-Alpsbrinz-Masse füllen und anschliessend wieder kühl stellen.
Die restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und würzen. Magnolienblüten durch den Teig ziehen und in reichlich Öl goldbraun ausbacken.

Dazu passt eine Tomatensauce oder ein Kräuter-Quark zum Dippen



FÜHRUNGEN IM CULINARIUM ALPINUM

Auf unserer Website finden Sie eine Auswahl an Führungen durchs Kloster, die Essbare Landschaft oder den Alpsbrinzkeller mit einer Degustation verbunden.

Geniessen Sie im ehemaligen Kloster des CULINARIUM ALPINUM saisonale Produkte regionaler Produzenten kreativ interpretiert. Tischreservation wird empfohlen.

CULINARIUM ALPINUM

Mürgstrasse 18 | CH-6370 Stans | +41 41 619 17 17 | culinarium-alpinum.ch

TRADITION BEWAHREN
GENUSS ERLEBEN
ZUKUNFT NACHHALTIG GESTALTEN

TRADITION
&
WISSEN



SIND MAGNOLIENBLÜTEN ESSBAR?

Bekanntes mit Unbekanntem kombinieren. Es hat einen besonderen Reiz, Tulpenmagnolien zu sammeln und in der Küche zu verarbeiten. Ein paar Tipps können dabei helfen:

Der Baum fasziniert im Frühjahr von Anfang März bis Mai mit seiner unglaublichen Blütenpracht. Wenn sich die Magnolienblüten öffnen, geht einem das Herz auf. Denn die Blüten bedeuten Frühling.

Die Magnolie ist ein besonders alter und prächtiger Baum. Sie symbolisiert Anmut, Reinheit und Würde.

Benannt ist die Magnolie nach dem französischen Arzt und Botaniker Pierre Magnol (1638 - 1715). Er war einer der ersten Wissenschaftler, der Pflanzen in Verwandtschaftsgruppen einteilte. (Buch AT Verlag: Dahlienchips und Berberitzenreis, 2022) Im CULINARIUM ALPNUM erfreut uns die Tulpenmagnolie in der Essbaren Landschaft mit ihrer essbaren und langlebigen Geschichte.



Das in Rinde und Holz enthaltene Alkaloid Magnoflorin kann beim Menschen in größeren Mengen zu Unwohlsein führen. Für Kleintiere sind Magnolien giftig.

Tipps für die Verwendung der Magnolienblüten

- Zum Verfeinern von Süßspeisen, Obstgerichten und um Gerichten einen besonderen, blumigen und überraschenden Geschmack zu verleihen.
- Magnolienblüte im Salat
- Geeignet für heißen und kalten Tee
- Gedünstet als Gemüse
- Frittieren: ganze Blüte in Teig tauchen und ausbacken
- Milchreis mit Magnolien
- Liköre und Weine
- Essig (Blüten beim Einlegen beschweren)
- Sirup z.B. für Magnolientorte
- Zuckerblüten
- Magnolienpickles



GENUSS
ERLEBEN

Bekanntes und Unbekanntes zu kombinieren, das ist das Faszinierende an Magnolienblüten. Die Blütenblätter schmecken gleichzeitig knackig und je nach Sorte leicht herb. Der Duft der Blüten ist sehr intensiv und erinnert ein wenig an einen Blumenstrauß. Weiße Sternmagnolien riechen oft leicht nach Jasmin.

Ernte: Geerntet werden können die ausgebildeten ganzen Blütenknospen und die sich öffnenden Blütenblätter. Wenn sie abfallen oder verletzt werden, verfärben sie sich braun und sind für den Verzehr ungeeignet.

Magnolienblüten können frisch zubereitet oder getrocknet werden. Beim Trocknen verändern sich Farbe und Struktur. Getrocknete Blüten können auch zu Pulver verarbeitet werden.

**Viel Freude
beim Zubereiten!**

Im Restaurant CULINARIUM ALPNUM im ehemaligen Kapuzinerkloster dreht sich alles um die regionale Küche, die täglich für Sie aufs Neue kreativ interpretiert und serviert wird. Die verwendeten Produkte stammen vorwiegend aus Nidwalden, Obwalden und den angrenzenden Zentralschweizer Kantonen, vorzugsweise aus biologischem Anbau. Produkte aus der Schweiz und dem Alpenraum ergänzen das Angebot.

