

Besonders

grün



Ananassalbei

(*Salvia rutilans*)

Diese Salbeisorte duftet und schmeckt herrlich nach Ananas und bringt einen Hauch Exotik in Ihre Küche. Der Ananassalbei wächst sehr buschig und ist daher als Kübelpflanze für den Balkon geeignet. Die Blätter lassen sich wunderbar für Süßspeisen, Obstsalate, Kräutertees und Cocktails verwenden. Aber auch Fleischgerichte, Fisch oder asiatische Gerichte bekommen so eine besondere Note.



Bärlauch

(*Allium ursinum*)

Zwar sieht der Bärlauch dem giftigen Maiglöckchen zum Verwechseln ähnlich, ist aber höchst bekömmlich und schmackhaft. Verwandt mit Schnittlauch, Zwiebel und Knoblauch riecht und schmeckt der Bärlauch zwar auch nach Letzterem, hinterlässt dabei aber nicht dessen typischen Mundgeruch. Am besten schmeckt er frisch gepflückt und eignet sich wunderbar für Pestos und Salate, aber auch für Suppen, Saucen oder Kartoffelgerichte. Die Blüten können zudem als essbare Garnierung verwendet werden.

Zitronenmelisse

(*Melissa officinalis*)

Sauer macht lustig! Die Zitronenmelisse überrascht mit einem herrlichen Zitrusduft und einem leicht säuerlichen Aroma. Wie ihre Verwandte, die Minze, eignet sich auch die Zitronenmelisse für erfrischende Geschmackserlebnisse: Mit heißem Wasser übergossen ist sie die Basis für einen wunderbaren Kräutertee, aber auch in kalten Mischgetränken und Cocktails sorgt sie für das gewisse Etwas. Beim Kochen verfeinert sie vor allem leichte Desserts und Obstsalate.

Colakraut

(*Artemisia abrotanum var. maritima*)

Ja, wirklich: Das Colakraut riecht tatsächlich nach der braunen, koffeinhaltigen Limonade. Zwischen den Fingern zerrieben, entfalten die feingliedrigen Blätter ihren typischen Coladuft. Allerdings ist der Geschmack im Gegensatz zum Geruch leicht bitter. Daher sollten nur die jungen Blattspitzen zum Würzen verwendet werden.



Thymian

(*Thymus vulgaris*)

Aus der mediterranen Küche ist Thymian nicht mehr wegzudenken. Das Thymiankraut gedeiht am besten an hellen und trockenen Standorten mit sandigen Böden. Und so ist es nicht verwunderlich, dass der Thymian ein fester Bestandteil der französischen Kräutermischung „Herbes de Provence“ und der „Bouquet Garni“ ist. Thymian sollte mitgekocht werden. Dann entfaltet er sein volles würziges, bittersüßes Aroma und rundet somit jedes Gericht harmonisch ab.



Waldmeister

(*Galium odoratum*)

Im Frühling und Sommer ist Waldmeister-Zeit! Die feinblättrige Pflanze ist eines der saisonalen Highlights im Kräuterkalender. Aus der traditionellen Maibowle ist der Waldmeister nicht wegzudenken. Aber er sorgt auch in Sommerdrinks und Obstsalaten für einen Extrahauch Erfrischung. Ebenso lassen sich Desserts, Cremes und Kuchen ganz wunderbar mit den frischen Blättern aromatisieren. Die Waldmeisterpflanze riecht übrigens nur sehr zart. Der typische Waldmeistergeruch entfaltet sich erst, wenn die Blätter geschnitten werden oder zu trocken beginnen.



Olivenkraut

(*Santolina viridis*)

Das Olivenkraut punktet mit einem frischen, leicht harzigen und olivenähnlichen Geschmack. Kein Wunder also, dass es in der mediterranen Küche gerne verwendet wird, passt es doch wunderbar zu Fleisch- und Fischgerichten, frischen Salaten, Kräuterquarks oder -saucen. Kurz gesagt: Das Olivenkraut eignet sich eigentlich für alle Gerichte, in denen auch Oliven verwendet werden können.



Pilzkraut

(*Rungia klossii*)

Wie der Name schon verrät, duftet und schmeckt das Pilzkraut nach frischen Champignons. Die zartfleischigen Blätter mit ihrem ausgefallenen Geschmack eignen sich roh als Salatbeilage oder für Suppen, Nudelgerichte und Kräuterbutter. Ursprünglich stammt das Pilzkraut aus Papua-Neuguinea, hat aber seinen Weg nun auch in die hiesigen Küchen gefunden. Am besten gibt man es am Ende der Garzeit dazu, denn nur so behält es sein einzigartiges Aroma.



Currykraut

(*Helichrysum italicum*)

Das Currykraut ist ein dekoratives, stark duftendes Kraut aus Südeuropa. Das Gewächs, das auch unter dem Namen „italienische Strohblume“ bekannt ist, bevorzugt einen sonnigen Platz und wird dann bis zu 60 cm hoch. Anders als vielleicht angenommen, werden die Zweige traditionell nicht für indische Currygerichte verwendet, sondern entfalten ihr pikantes Aroma am besten in einem Lamm- oder Schweinefleischetopf sowie in Gemüsesuppen.



CF Gastro
Service GmbH & Co. KG
www.cfgastro.de