

Zu unserem Beitrag in der weinwelt 5/2008

Grün, Grün, Grün sind alle ihre Kleider ...

Zwischen Baldrian, Wermut oder Schafgabe wechseln wir im Kräutergarten unserer Hexe von einer Aromaquelle zur nächsten. Lernen etwas über die energetische Reinigungskraft von Weihrauch, dass Baldrian den Sehnerv stärkt und nicht nur beruhigt, sondern bei Tageslicht anregend wirkt. Wir können erahnen wie breit das Wissen und Nutzen um heimische Kräuter und Wildpflanzen gefächert ist, wie viel tatsächlich über die Jahrhunderte verloren gegangen sein muss. Nicht mehr ganz grün hinter den Ohren also, aber dafür umso beliebter ist heute das Spiel mit den Kräuteraromen in der Küche. Keine Sternenküche, die nicht vom Wildwuchs eingenommen wurde. Wir haben den Test gemacht wie Kräuter und Wein miteinander harmonieren. Die Ergebnisse lesen Sie in der aktuellen weinwelt – die Rezepte, Buchempfehlungen und Bezugsquellen der Weine finden Sie hier:

Bezugsquellen der Weine:

2007 Haardt Sauvignon Blanc Kabinett trocken, Pfalz, Müller-Catoir, 13 %vol.
Weingut Müller-Catoir
Mandelring 25
67433 Haardt an der Weinstraße
Tel.: 06321 2815
www.mueller-catoir.de

2007 Weißer Burgunder Qualitätswein Silberkapsel trocken, Nahe, Kruger-Rumpf, 13,5 %vol.
Weingut Kruger-Rumpf
Rheinstraße 47
55424 Münster-Sarmsheim
Tel.: 06721 43859
www.kruger-rumpf.com

2006 Frickenhäuser Kapellenberg Silvaner Spätlese trocken, Franken, GWF, 13 %vol.
Winzergemeinschaft Franken eG
Alte Reichsstraße 70
97318 Kitzingen
Tel.: 09321 7005-0
www.frankenwein-gwf.de

2007 Ahr Frühburgunder Weißherbst Qualitätswein trocken, Ahr, Dagernova
Weinmanufaktur
Dagernova Weinmanufaktur
Ahrweg 6
53507 Dernau
Tel.: 02643 1266
www.ahrwinzer-eg.de

2005 Spätburgunder Höllberg "Edles Gewächs vom Rhyolith", Rheinhessen, Weingut
Moebus, 13 %vol.
Weingut Moebus
Wonsheimer Str. 13
55599 Siefersheim

Tel. 06703 665
www.weingut-moebus.de

Die Rezepte:

Schafgarbenbutter

250 g Butter
ca. 30 junge, hellgrüne Stängel Schafgarbe
1-2 Knoblauchzehen
Salz

Die Schafgarbenbutter waschen und trocken schleudern. Danach die feinen Fiederblättchen vom Stängel abziehen und mit dem klein gehackten Knoblauch, dem Salz und der zimmerwarmen Butter verrühren. Tipp: Natürlich kann man auch andere Wildkräuter verwenden wie zum Beispiel Löwenzahn, Knoblauchsrauke oder Vogelmiere.

Brennnessel-Schaumcremesuppe

4 Hände voll Brennnesselblätter
1 EL Mehl
1 EL Butter
¼ l Milch
1 Knoblauchzehe
Muskat, Salz, Pfeffer
1 TL Zitronensaft
4 TL geriebener Käse

Gänsefuß-Gnocchi

400 g Gänsefußblätter
1 kleine Zwiebel
80 g Butter
100 g Magerquark
2 Eier
80 g geriebener Parmesan
1 Prise Muskatnuss
Salz, Pfeffer
150 g Mehl

Die Gänsefußblätter waschen und mit wenig Wasser erhitzen, bis sie zusammenfallen; abseihen und klein schneiden. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und mit etwas Butter glasig dünsten. Den Gänsefuß untermischen und abkühlen lassen. Quark, Gänsefuß, Eier und die Hälfte des Parmesans mischen, salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen. Das Mehl langsam einarbeiten und eventuell nachwürzen. Wasser zum Kochen bringen, salzen und mit Hilfe von 2 Esslöffeln Klößchen ausstechen und ins heiße Wasser geben. Bei geringer Wärme die Klöße so lange ziehen lassen, bis sie obenauf schwimmen, mit dem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen lassen. Die restliche Butter zerlassen und zusammen mit den Klößchen im 180 Grad (Gas Stufe 3, Umluft 165 Grad) heißen Ofen 5 Minuten überbacken. Danach sofort mit dem restlichen Käse bestreuen und servieren.

Holunderblüten-Mousse mit Erdbeeren

2 Blatt Gelatine
150 ml Holunderblütensirup
2 Eier
200 ml Sahne

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Holunderblütensirup und Eier im heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Die ausgedrückte Gelatine in der Creme auflösen. Die Masse abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte, aber noch flüssige Creme heben. Die Mousse in eine Servierschale füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Diese und weitere Rezepte der Siefersheimer Kräuterhexen sind neben umfassenden Informationen und Geschichten zu dem jeweiligen Kraut auch in Ihrem Buch nach zu lesen: Siefersheimer Kräuterhexen: "Wildkräuter: Lieblingskräuter – Lieblingsrezepte"; Leinpfad Verlag, Ingelheim 2007. (Preis: 10,90 Euro; ISBN 978 3 937782 55 3)

Buchempfehlungen:

Dumaine, Jean-Marie:

"Kochen mit Wildpflanzen"; AT Verlag, Baden und München, 2008. (Preis: 29,90; ISBN 978 3 03800 380 9)

Der Koch und Restaurantbesitzer Jean-Marie Dumaine ist Spezialist auf dem Gebiet der Kräuter. In seinem Restaurant "Vieux Sinzig" in Sinzig kocht er nicht nur mit Wildpflanzen, sondern bietet auch Wanderungen und Kochkurse an. Das Buch enthält zahlreiche Rezepte mit Farbabbildungen, zu denen sich am Rande Informationen zu den Kräutern angliedern. Ein Pflanzenverzeichnis am Ende ergänzt die Randnotizen um "typische Merkmale", "Ernte" und den "typischen Geschmack".

Mangold, Ute; Michler, Steffen; Scharff, Martin:

"Wilde Kräuter – Feine Weine"; Plöger Medien, Annweiler 2008. (Preis: Euro; ISBN 978 3 89857 222 4)

Die Neuerscheinung porträtiert 38 Wildkräuter mit Anmerkungen, Inhaltsstoffangaben, Erntehinweisen und die Verwendung in der Küche, dazu kommt jeweils ein passendes Rezept sowie schließlich eine Betrachtung des Terroirs und von komplementären Weinen bis hin zu einer Weinempfehlung.

Hoffmann, Michael:

"Kräuter"; Tre Torri Verlag, Wiesbaden 2008. (Preis: 39,90 Euro; ISBN 978 3 937963 60 0)

Autor Michael Hoffmann ist nicht nur Koch und Besitzer des "Margaux" in Berlin, sondern auch Kenner, Anhänger und Meister der Kräuterküche. Zeugnis darüber liefert seine bildbandartige Neuerscheinung mit Erklärungen zu einzelnen Kräutern und mit entsprechenden Rezepten. Trotz der ästhetischen Erscheinung bleibt das Werk jedoch nicht nur dem Augenscheinlichen verhaftet, sondern liefert am Ende noch Grundlegendes: Rezepte zu Kräuter- oder Salatmischungen, Vinaigrettes, Fonds, Saucen und Emulsionen sowie Grundrezepte. Eine Einordnung und Tipps für Anwendungsmöglichkeiten sowie das Glossar liefern Fakten.