



# Die richtige Würze

Gewürze sind das „Salz in der Suppe“ für jedes gute Gericht. Sie regen mit ihrem sinnlichen Duft den Appetit an und geben den Speisen die besondere Note. Fast unsichtbar machen sie – richtig dosiert – jedes Essen zu einem echten Genuss. Ob pur oder als raffinierte Mischung - die Vielfalt eröffnet auch Hobbyköchen neue, kreative Möglichkeiten für ein wohlschmeckendes Mahl.

Neben den Klassikern aus exotischen Regionen wie Arabien und Indien, bietet auch die europäische Kochlandschaft viele unverzichtbare Begleiter für das Gewürzregal. Besonders die Franzosen haben sich hier einen Namen gemacht...

## Kräuter der Provence

In jeder gut sortierten Küche kann man diese traditionelle Gewürzmischung finden. Im Original setzt sie sich aus wilden Kräutern der Provence zusammen, die je nach Anbieter und Geschmack in unterschiedlichsten Variationen zu kaufen ist. Grundsätzlich beinhaltet die Mixtur Rosmarin, Majoran, Thymian und Bohnenkraut. Zur Verfeinerung können auch Estragon, Fenchel, Kerbel, Lorbeer, Salbei und Basilikum zum genussvollen Einsatz kommen. Auch wenn man es vermutet könnte – Lavendel gehört in Frankreich nicht zu den klassischen Kräutern der Provence, wird aber in modernen Interpretationen immer häufiger dazu gemischt.

Bei der Herstellung werden die frischen Kräuter vermengt, getrocknet und dann in Tüten oder Dosen abgepackt. Auch als Würzessig- oder –öl leisten sie einen wertvollen Beitrag für ein gelungenes Gericht.

## Fine Herbes

Nicht nur in der französischen Küche sind die „feinen Kräuter“ fester Bestandteil des Kochrepertoires. Eine genaue Definition lässt sich dabei aber nicht festmachen. Jeder Koch hat da seine eigenen Geheimnisse der Mischung, die aber im Wesentlichen auf Schnittlauch, Petersilie, Kerbel und Estragon basieren. Je nach Raffinesse werden dann noch Rosmarin, Bibernelle, Thymian, Salbei, Lorbeer und Pimpinelle hinzugefügt.

Die fine herbes sind ideale Verfeinerer von Saucen, Suppen, Gemüse oder hellem Fleisch. Aber auch für Fleisch oder Fisch existieren besondere Mischungen, die dem Ganzen eine frische Note verleihen.

## Piment d'Espelette



Weniger bekannt, aber dafür von Kennern umso höher geschätzt, gilt dieses Gewürz als Krönung der französischen Küche und findet in jedem guten Restaurant seine kochenden Liebhaber. Piment d'Espelette ist das einzige Gewürz, das originär in Frankreich produziert wird. Ursprung ist die Gorria – eine Art Chillischote, die im Baskenland aber auch weiter südlich in der Gascogne kultiviert wird. Die pflanzliche Herkunft deutet schon auf die Charakteristika dieser Delikatesse hin, die allgemein als würzig-scharf zu bezeichnen ist und sich dadurch ideal für Steaks oder Pot au Feu eignet.

## Fleur de sel

Der Exportschlager aus der Camargue beeindruckt nicht nur durch die grobe, kristalline Struktur des Meerwasser-Salzes, sondern auch durch die kreative, auffällige Verpackung

## Dijon-Senf

Bereits Mitte des 18. Jahrhunderts erblickte der scharfe Gourmet-**Senf** in Dijon das Licht der kulinarischen Welt. Im Original finden nur die Samen des schwarzen **Senfes** den Weg ins Glas. Statt wie bei vielen anderen Sorten wird dazu kein Essig sondern der Saft unreifer Trauben verwendet. Ob pur oder zur Verfeinerung von Speisen – dieser **Senf** ist ein echter Hochgenuss.

## Lavendel

Lavendel soweit das Auge reicht. Dieser malerische Anblick verzückt nicht nur Touristen, sondern hat auch für Köche seinen Reiz. Als Gewürz werden die Blütenstengel abgetrennt und schattig, luftig getrocknet. Das besondere Kraut verfeinert in besonderer Weise zum Beispiel Lamm, Schmorgerichte, Wild, Fisch sowie auch Desserts mit seinem feinsüßen Aroma.

Nach dieser kleinen Rundreise durch den französischen Kräutergarten wünschen wir Ihnen ein „gutes Händchen“ bei der Zubereitung Ihrer Gerichte und viele neue Entdeckungen aus der faszinierenden Welt der Gewürze.