



# DAS GROSSE BUCH DER KRÄUTER & GEWÜRZE

TEUBNER



## WARENKUNDE 12

### EINLEITUNG 6

Zum Gebrauch dieses Buches.

### GEWÜRZE IN DER GESCHICHTE UND KULTURGESCHICHTE 8

Frische und getrocknete Würzmittel in der kulinarischen Geschichte der Menschheit.

### KÜCHENKRÄUTER 16

Die wichtigsten Kräuter von A bis Z und ihre Verwendung.

### WILDKRÄUTER UND BLUMEN 66

Essbare »Unkräuter« und Blüten.

### GEWÜRZE 74

Von Anis bis Zimt: Gewürze und ihre Verwendung.

## KÜCHENPRAXIS 128

### GARMETHODEN UND GEEIGNETE GEWÜRZE 134

Welche Zubereitung wofür geeignet ist.

### KRÄUTER IN DER KÜCHE 136

Tipps zum Einkaufen, kurzfristigen Aufbewahren, Zerkleinern, Konservieren und Aromatisieren.

### GEWÜRZE VOR- UND VERARBEITEN 152

Tipps zum Einkaufen und Lagern, Rösten und Zerkleinern im Mörser und Mixer.

### WÜRZMISCHUNGEN, -PASTEN, -ÖLE & -ESSIGE 164

Rezepturen zum Mahlen, Mischen und Ansetzen.

### BLÜTEN VORBEREITEN UND KONSERVIEREN 174

Blüten ernten, trocknen, kandieren und frittieren.

## Küchengeheimnisse – ausgeplaudert

Altes Kräuterwissen – in Klöstern bewahrt 36

Die Renaissance der Würzkräuter 55

Wertvolle Inhaltsstoffe 84

Umstrittener Geschmacksverstärker 95

Zucker: vom Luxus zur Massenware 99

Salz – das »weiße Gold« 102

Moderner Gewürzhandel 121

Spezielle Geräte und wie Profis sie verwenden 140

Wer würzt wie? Würztraditionen rund um die Welt 162

Klassisch beizen mit Dill: Graved Lachs 193

Vanillin – kein vollwertiger Ersatz für das natürliche Gewürz 220

Raffiniert: Garen in Würzöl 225

Harmonie, Kontrast und Akzent: ein Plädoyer für pointiertes Würzen 244

Ingo Holland: Gewürze sollen nicht dominieren 263

Curry – mehr als nur ein Pulver 273

Blickfang: Kräuter im Nudelteig 277

Reis und Gewürze 283

Grie Soß – der Klassiker aus Frankfurt 304

Oskar Marti: Die Jahreszeiten geben den Takt an 315



## REZEPTE 178

Alle Rezepte sind für 4 Portionen berechnet, sofern nichts anderes angegeben ist.

### VORSPEISEN UND SALATE 182

Aromatische Kräuter als Salat, Mousse und Sorbet. Sesam und Schwarzkümmel würzen Gebäck.

### SUPPEN UND EINTÖPFE 202

Von asiatisch bis klassisch: feine Consommés, raffinierte Süsschen und kräuterwürzige Fleischtopfe.

### FISCH UND MEERESFRÜCHTE 214

Raffiniert mit Vanille und Koriander, asiatische und mediterrane Ideen für Oktopus und Wolfsbarsch.

### FLEISCH, WILD UND GEFLÜGEL 234

Auf Heu gedämpft, zart geschmort oder rosa gegrillt: Minzpesto, Piment, Nelken und Zimt setzen Akzente.

### KARTOFFELN, GEMÜSE UND HÜLSENFRÜCHTE 258

Neue Würzideen aus der Gemüseküche: Spargel mit Kardamom, Chinakohl mit Ingwer, Rote Bete mit Zimt.

### PASTA, KNÖDEL, GETREIDE UND REIS 274

Mehr als Beilagen: Kräuter-Nudeltaschen, Gewürzreis oder Blutwurstknödel mit Apfel-Majoran-Püree.

### KÖSTLICHE DESSERTS 286

Leicht und raffiniert – die Kreationen zum Abschluss: Köstlichkeiten mit Waldmeister, Chili und Lavendel.

### AROMATISCHE SAUCEN 302

Klassiker wie die »Grie Soß« fehlen ebenso wenig wie neue Rezepturen für Salsa, Mojos und Würzbutter.

### GLOSSAR 316

### REGISTER 318

### UNSERE SPITZENKÖCHE 324

### IMPRESSUM 332



Die karminroten, gelben oder orangefarbenen duftenden Blüten der Kapuzinerkresse setzen farbige Akzente – im Garten, auf Balkon und Terrasse, aber auch in der Küche. Sie eignen sich gut als Garnitur von Salaten und Vorspeisen, aber auch von Getränken. Kapuzinerkressenblüten schmecken wie die Blätter leicht pfeffrig und nach Kresse, sind jedoch etwas zarter und süßer als diese.

- Kapuzinerkresse: erfrischend, leichte Schärfe.
- Kerbel: aromatisch süß, mit anisartigem Geschmack.
- Korianderblätter: frischer, würziger, typischer Geschmack.
- Kresse: kräftiges pfeffriges Aroma, beißend scharf im Geschmack.

## Kapuzinerkresse, Kerbel, Koriander

*Ob pfeffrig-scharf oder anisartig süß: Die Kräuter auf dieser Seite werden besser frisch verwendet, da sie beim Kochen ihr Aroma verlieren.*

### KAPUZINERKRESSE (1)

(*Tropaeolum majus*)

Familie: Kapuzinerkressengewächse (*Tropaeolaceae*)

andere dt. Bez. Große Kapuzinerkresse, Indische Kresse, Blumenkresse; engl. nasturtium, Indian cress; frz. capucine.

Kapuzinerkresse stammt ursprünglich aus den wärmeren Zonen Südamerikas, vermutlich aus Peru.



(1) KAPUZINERKRESSE, hier sehr junge, hat grau-grüne, langstielige, glatte und schildförmige Blätter, die wie die Blüten zum Würzen verwendet werden.

Mit den Spaniern gelangte die Pflanze im 16. Jahrhundert nach Europa, heute ist sie weltweit verbreitet.

**Merkmale:** Die mehrjährige, frostempfindliche Staude wird bei uns nur einjährig kultiviert und erreicht ohne Rankhilfe eine Höhe von etwa 30 cm. Die Blätter schmecken erfrischend und leicht scharf.

**Verwendung:** Blätter und Blüten eignen sich roh für Salate, die Blüten auch für Würzessige und als Garnitur. Die zerkleinerten Blätter aromatisieren auch Saucen und Dips, Frischkäse, Eier und Kartoffeln. Blütenknospen und unreife Früchte können wie Kapern in Essig oder Salz eingelegt werden. Frische Blätter und Blüten lassen sich jederzeit ernten.

### KERBEL (2)

(*Anthriscus cerefolium*)

Familie: Doldenblütler (*Apiaceae*, früher *Umbelliferae*)

andere dt. Bez. Echter Kerbel, Gartenkerbel; engl. anthriscus, chervil; frz. cerfeuil des jardins, herbe aiguillée.

Die Heimat des bereits in der Antike geschätzten Würzkräutes ist in Südosteuropa und im Vorderen Orient. Heute ist Kerbel in ganz Europa sowie in

Nordafrika, Ostasien und in Amerika verbreitet. In Deutschland wird er seit etwa 400 Jahren angebaut. **Merkmale:** Der einjährige Kerbel kann bis zu 70 cm hoch werden. Die unteren Blätter haben lange Stiele, die oberen entspringen direkt an den runden, fein gerillten Stängeln. Die unscheinbaren kleinen weißen Blüten erscheinen in den Blattachseln. Kerbel ist aromatisch süß und leicht anisartig.

**Verwendung:** Das Würzkräuter ist in Frankreich sowie in den Niederlanden und den USA beliebt. Neben Petersilie, Schnittlauch und Estragon gehört es zur klassischen französischen Kräutermischung »Fines herbes«. Frische Blätter ergänzen Fisch und helles Fleisch und würzen Salate, Saucen und Suppen. Kerbel passt aber auch gut zu Eiern, Kartoffeln und Gemüse und ist Bestandteil der Frankfurter Grünen Sauce (S. 304) sowie der Gründonnerstagsuppe.

### KORIANDERKRAUT (3) → Gewürze, S. 94

(*Coriandrum sativum*)

Familie: Doldenblütler (*Apiaceae*, früher *Umbelliferae*)

andere dt. Bez. *Schwindelkorn, Wanzenkraut, Arabische Petersilie, Chinesische Petersilie*; engl. *coriander, cilantro, Chinese parsley*; frz. *coriandre, persil chinois, persil arabe*.

Koriander ist im östlichen Mittelmeerraum beheimatet und gelangte im 4. Jahrhundert v. Chr. bis nach Indien. Heute ist das Kraut in Asien und auf der ganzen Welt beliebt. Das Kraut gedeiht in gemäßigtem und tropischem Klima.

**Merkmale:** Die einjährige krautige Pflanze wird 1 m hoch und bildet erst grundständige fiederlappige Blätter aus. Später erscheinen verzweigte Stängel mit gefiederten, dillähnlichen Blättern. Koriandergrün ist würzig und hat einen eigenwilligen Geschmack.

**Verwendung:** In asiatischen Küchen wird Korianderkraut häufig als Garnitur verwendet und ist Teil grüner Currypasten, Pickles und Chutneys. In lateinamerikanischen Ländern, insbesondere in Mexiko,



(3) KORIANDERGRÜN oder CILANTRO ist in Asien und Lateinamerika so populär wie Petersilie bei uns. Der Geschmack der dunkelgrünen glänzenden Blätter ist aber nicht jedermanns Sache.

ist das Kraut unentbehrlich, etwa für Guacamole. In Portugal aromatisiert es Meeresfrüchte. Hierzulande werden die zarten Blättchen erst seit wenigen Jahrzehnten als Küchenkraut genutzt.

### KRESSE, GARTENKRESSE (4)

(*Lepidium sativum*)

Familie: Kreuzblütengewächse (*Brassicaceae*, früher *Cruciferae*)

andere dt. Bez. *Pfefferkraut, Tellerkresse*; engl. *garden cress, peppergrass*; frz. *cresson alénois, nasitort*.

Die Vitamin-C-reiche Kresseart stammt vermutlich aus Westasien oder dem Iran. Seit der Antike ist sie im Mittelmeerraum verbreitet.

**Merkmale:** Das einjährige Kraut kann 50 cm hoch werden, blüht weiß oder rosa und schmeckt scharf.

**Verwendung:** Roh bereichert Kresse Salate, Kräuterdips und -quark und ist eine scharf-würzige Garnitur.



(2) KERBEL hat weiche, zarte, in der Regel hellgrüne, zwei- bis dreifach gefiederte und etwa 12 cm lange Blätter. Er ist ein klassisches Frühjahrskraut.



(4) GARTENKRESSE hat dunkelgrüne, verkehrt eiförmige Grundblätter. Die Keimlinge wachsen rasch und können nach wenigen Tagen geerntet werden.

# Würzöle und Würzessige

*Mit Kräutern und Gewürzen aromatisierte Öle und Essige sind ideal zum Würzen. Sie verleihen vielen Gerichten die besondere Note und sind mit wenig Aufwand leicht selbst herzustellen.*

## WÜRZÖLE

Das Grundrezept für Würzöle ist einfach: Die Kräuter werden nur gewaschen und gründlich abgetrocknet. Gewürze können zur Intensivierung des Aromas zerdrückt und kurz geröstet werden, sie lassen sich aber auch so verwenden. Die ausgewählten Zutaten kommen in ein Gefäß aus Glas, das bis zum Rand mit Öl aufgefüllt wird. Dann muss das Würzöl 2 Wochen an einem kühlen dunklen Ort durchziehen. Meist werden Gewürze und Kräuter anschlie-

ßend wieder entfernt, sie können aber auch im Öl verbleiben. Dann müssen jedoch alle Zutaten immer vollständig mit Öl bedeckt sein, sonst verderben sie. Würzöle werden an einem kühlen, dunklen Ort aufbewahrt, so halten sie mehrere Monate. Für mediterrane Öle empfiehlt sich ein gutes, kalt gepresstes Olivenöl, für asiatische Kombinationen ist Erdnussöl eine gute Wahl.

## BASILIKUMÖL FÜR TOMATEN UND SALATE

- 20–25 Basilikumblätter
- etwas unbehandelte Zitronenschale und 1 Knoblauchzehe, nach Belieben
- ½ l Olivenöl

Die Basilikumblätter waschen und trocknen. Basilikum und nach Belieben Zitronenschale und Knoblauch in ein Glas füllen, mit Olivenöl übergießen und zwei Wochen an einem kühlen, dunklen Ort durchziehen lassen. Das Basilikumöl durch ein Sieb passieren, in eine vorbereitete saubere Flasche umfüllen und kühl und dunkel aufbewahren.

## CHILIÖL FÜR PIZZA, MEERESFRÜCHTE

- 10–15 getrocknete rote Chilischoten oder 4–6 frische rote Chilischoten, halbiert
- ½ l Erdnuss- oder Olivenöl

Die Chilischoten in eine Flasche füllen, mit Öl aufgießen und 2 Wochen durchziehen lassen. Für die mediterrane Variante Olivenöl verwenden. Eine noch stärkere Rotfärbung erhält das Öl, wenn die getrockneten, grob gehackten Chilis vorher in dem Öl geröstet werden. Anschließend abkühlen lassen, das Chiliöl durch ein Sieb gießen und in eine vorbereitete saubere Flasche füllen.

## MEDITERRANES WÜRZÖL FÜR PASTA

- je 2 Zweige Rosmarin und Thymian, 1 Schalotte
- 3 Knoblauchzehen, 1 Peperoncino, halbiert
- 1 Lorbeerblatt, 5–10 Pfefferkörner, ½ l Olivenöl



Die Kräuter waschen und trocknen. Schalotte und Knoblauch schälen. Alle Zutaten in ein Glas geben und mit dem Öl auffüllen. Nach 2 Wochen passieren und das Würzöl in eine Flasche umfüllen.

### WÜRZESSIGE

Auch für das Ansetzen aromatischer Würzessige benötigen Sie nicht viel: einen guten Essig, entsprechende Kräuter und Gewürze und etwas Geduld. Weniger bei der Herstellung, denn das ist im Handumdrehen geschehen, sondern während des Reifens. Nach 2 bis 4 Wochen kann der Würzessig dann passiert und in Flaschen abgefüllt werden.

### INGWERESSIG FÜR ASIATISCHE GERICHTE

- 50 g frische Ingwerwurzel, ½ l Reissessig
- 1 Stängel Zitronengras, leicht angedrückt
- 2 Kaffirlimettenblätter

Den Ingwer schälen und in Stücke schneiden, dann weiterarbeiten, wie unten in Step 1 und 2 gezeigt. Übrigen Essig zugießen, das Glas verschließen und den Würzessig fertigstellen, wie in Step 3 und 4 gezeigt.

### ESTRAGONESSIG FÜR SALATE

- 50 g Estragon, ½ l Aceto balsamico bianco

Den Estragon waschen, trocken tupfen, in eine Flasche füllen und mit ¼ l heißem Essig übergießen,



Würzessige zum Aromatisieren von links nach rechts: Ingweressig harmonisiert mit asiatischen Gerichten, Estragonessig für Dressings, Marinaden und Saucen und vorne rechts der Gewürzessig, der sehr gut zu Gegrilltem passt.

dann 10 Minuten ziehen lassen. Übrigen Essig zufügen, alles 2 Wochen ziehen lassen und passieren.

### GEWÜRZESSIG FÜR GEGRILLTES

- 1 Schalotte, 1 cm frische Ingwerwurzel
- 1 Muskatblüte, 2 Gewürznelken
- ½ TL Senfkörner, ½ TL Pfefferkörner, 1 TL Salz
- 1 TL Zesten von 1 unbehandelten Orange
- ½ l Weißweinessig

Die Schalotte und den Ingwer schälen und in Stücke schneiden. Beides mit den anderen Zutaten in ein Gefäß geben, dieses verschließen und den Essig 3 bis 4 Wochen an einem warmen Ort oder in der Sonne stehen lassen. Anschließend den Gewürzessig durch ein Sieb passieren und in Flaschen füllen.

### INGWERESSIG

*herstellen und abfüllen*

- (1) Die Hälfte des Essigs kurz aufkochen. Ingwer, Zitronengras und Limettenblätter in ein Glas füllen.
- (2) Den heißen Essig über die Zutaten im Glas gießen und alles 10 Minuten abkühlen lassen.
- (3) Den gut durchgezogenen Ingweressig nach 2 Wochen durch ein Sieb gießen.
- (4) Den fertigen Ingweressig in eine vorbereitete saubere Flasche füllen und kühl und dunkel aufbewahren.



# Rotbarbenfilet in Würzöl confiert

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Min.

## FÜR DEN FISCH

- 4 Rotbarben, je 300–400 g
- Salz

## FÜR DAS WÜRZÖL

- ½ l Olivenöl
- 1 Kräutersträußchen aus:
  - 1 Stängel Basilikum, 1 Zweig Thymian,
  - 1 Zweig Rosmarin und 1 Lorbeerblatt
- 1 Knoblauchzehe, abgezogen
- 1 TL Korianderkörner, zerstoßen

## FÜR DEN GESCHMORTEN KOPFSALAT

- 1 Scheibe durchwachsener Bauchspeck, etwa 2 mm dick
- 1 Schalotte, ¼ Möhre, ¼ Stange Lauch
- ¼ Stange Staudensellerie
- 2 EL Olivenöl
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- 100 ml Geflügel- oder Fischfond
- 4 Kopfsalatherzen, längs halbiert
- Saft von ½ Limette, Limettenzesten

S. 94  
WARENKUNDE Koriander

S. 148  
KÜCHENPRAXIS Kräutersträußchen

1. Die Rotbarben schuppen und filetieren, dabei die Schwanzflossen nicht abtrennen. Entfernen Sie alle noch vorhandenen Gräten und stellen Sie die Fischfilets beiseite.
2. Für das Würzöl in einem Topf das Öl auf etwa 80 °C erhitzen. Fügen Sie das Kräutersträußchen, den Knoblauch und die Korianderkörner zu und lassen Sie alles 10 bis 15 Minuten im heißen Öl ziehen.
3. Inzwischen für den geschmorten Salat den Speck fein würfeln. Das Gemüse schälen oder putzen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Braten Sie die Speckwürfel in einem flachen Topf in 1 EL Öl kurz an, dann die Gemüswürfel zufügen und kurz mitbraten. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und den Fond angießen. Die Kopfsalatherzen einlegen und im Backofen 10 bis 12 Minuten schmoren, dabei ständig mit dem Fond übergießen.
4. Die Fischfilets salzen und vorsichtig in das Würzöl geben. Lassen Sie die Rotbarbenfilets in 5 bis 8 Minuten darin gar ziehen. Die Fischfilets herausnehmen und warm stellen. Den Kopfsalat herausnehmen, ebenfalls kurz warm stellen und den Fond mit dem restlichen Olivenöl und dem Limettensaft sämig binden. Richten Sie je zwei Kopfsalathälften auf vorgewärmten Tellern an und beträufeln Sie diese mit der Sauce. Die Rotbarbenfilets darauflegen, mit Limettenzesten bestreuen und den Fisch sofort servieren. Als Beilage dazu schmeckt gekochter Reis oder Pellkartoffeln.



## *Auch gut mit Kabeljau*

Kabeljau eignet sich ebenfalls ausgezeichnet für diese Zubereitung. Auch er wird mit der geschuppten Haut im heißen Würzöl pochiert. Am besten, Sie bitten Ihren Fischhändler, Ihnen die Fische vorzubereiten, das heißt, zu schuppen und zu filetieren.





## »Raffiniert: Garen in Würzöl«

Garen in Öl – Confieren, wie der Fachbegriff lautet – ist eine besonders sanfte Garmethode, bei der das Produkt vollständig mit Öl bedeckt wird, um dann bei Temperaturen zwischen 70 und 80 °C langsam zu garen. Für diese Art der Zubereitung eignen sich alle Fleischstücke vom Rinderfilet bis zur Entenkeule, aber auch Fischfilets, Meeresfrüchte und viele Gemüsesorten wie Kartoffeln, Paprika oder Zucchini. Fleisch und Gemüse bleiben dabei herrlich zart und saftig und können ihr Aroma voll entfalten. Wichtig ist es, ein hochwertiges Öl zu verwenden. Ich persönlich nehme gern kalt gepresstes Olivenöl. Geschmacklich reizvoller wird es, wenn dem Öl würzende Zutaten wie frische oder getrocknete Kräuter, Knoblauch, Zwiebeln oder Chilis zugesetzt werden. Die Auswahl orientiert sich dabei am Gargut: Zartes Gemüse, Fisch und helles Fleisch wollen nicht von dominanten Aromen überdeckt werden. Kräftiges Fleisch wie Lamm oder Rind verträgt dagegen kräftige Gewürze – etwa Salbei, Knoblauch und Rosmarin. Achten Sie jedoch darauf, dass das Öl nicht zu heiß wird, da viele Kräuter bei zu großer Hitze verbrennen und dann bitter schmecken.

Bobby Bräuer





# Dunkle Olivenöl-Schoko-Mousse mit Fleur de Sel und pfeffrigem Birnenconfit

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std.

KÜHLZEIT 8–12 Std.

FÜR 6 PORTIONEN

## FÜR DIE OLIVENÖL-MOUSSE

- 120 g dunkle Schokolade (70 % Kakaoanteil)
- 80 ml aromatisches Olivenöl, etwa aus der Toskana oder aus Umbrien
- 2 Eier (Größe M), getrennt, 70 g Zucker
- 135 g steif geschlagene Sahne
- 1 Prise Fleur de Sel

## FÜR DIE SCHOKOHIPPEN

- 90 g Butter, 95 g Puderzucker
- 75 g Mehl (Type 405)
- 20 g Kakaopulver
- 2 Eiweiße (Größe M)

## FÜR DAS BIRNENCONFIT

- 2 reife Birnen, etwa Williams Christ oder Commice
- 100 ml fruchtiger Weißwein, etwa eine Riesling Spätlese
- 1 EL Akazienhonig
- Zucker und Zitronensaft zum Abschmecken, je nach Reife der Birnen
- 1 Prise Vanillezucker, 1 EL Speisestärke
- 1 TL grob gemörserte Pfeffermischung (zu gleichen Teilen Tellicherry-, Szechuan-Pfeffer und Kubebenpfeffer)

## AUSSERDEM

- Backpapier, etwas Kakaopulver zum Besieben

1. Für die Mousse die Schokolade in kleine Stücke brechen. Erwärmen Sie das Olivenöl in einer Metallschüssel auf einem maximal 50 °C heißen Wasserbad und lösen Sie die Schokolade darin unter Rühren auf. Die Schüssel auf ein kaltes Wasserbad setzen und die Mischung unter Rühren auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

2. Die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers schaumig rühren, die Eiweiße mit dem übrigen Zucker steif schlagen. Rühren Sie erst die Eigelbmasse in die Schoko-Öl-Mischung und heben Sie dann den Eischnee vorsichtig unter. Zum Schluss die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben und alles mit Fleur de Sel abschmecken. Die noch flüssige Masse mindestens 8 Stunden kühl stellen.

3. Den Backofen auf 210 °C vorheizen. Für die Schokohippen die Butter in einer Kasserolle zerlassen und den Puderzucker zufügen. Mehl und Kakaopulver vermischen, über die Butter sieben und beides mit dem Zucker unterrühren. Dann nach und nach das Eiweiß einarbeiten, bis eine homogene Masse entsteht. Verstreichen Sie die Hippenmasse mit einer Palette auf einem mit Backpapier belegten Blech zu einem Rechteck. Die Hippenmasse im Backofen 5 bis 6 Minuten backen. Herausnehmen, in 6 Rechtecke schneiden und diese noch heiß über ein Nudelholz mit 4 bis 5 cm Durchmesser legen. Die zylindrischen Schokohippen (Rollen) abkühlen lassen und bis zur Verwendung in einer dicht schließenden Dose aufbewahren.

4. Die Birnen schälen, vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln. Die Birnen sofort mit Weißwein, Honig, Zucker, Zitronensaft und Vanillezucker in einem Topf bei schwacher Hitze 5 bis 8 Minuten köcheln lassen, sie sollen weich, aber nicht verkocht sein. Rühren Sie die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser an und binden Sie die Birnen damit leicht. Das Birnenconfit mit der Pfeffer-Mischung abschmecken.

5. Die Olivenöl-Schoko-Mousse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben und die Schokorollen damit füllen. Die Oberfläche glatt streichen und mit dunklem Kakaopulver besieben. Anschließend die Törtchen auf Desserteller setzen, etwas Birnenconfit daneben anrichten und sofort servieren. Gut dazu passt mit Fleur de Sel abgeschmecktes Karamelleis.

## *Außergewöhnlich gut!*

Die Kombination von Olivenöl und Schokolade ist wenig verbreitet, ein Versuch lohnt jedoch unbedingt. Wichtig ist, ein aromatisches Olivenöl zu verwenden, milde Öle aus Ligurien oder vom Gardasee können sich geschmacklich nicht gegen die Schokolade durchsetzen. Der anfangs starke Olivenölgeschmack wandelt sich während der Kühlzeit in eine angenehme Note.

S. 106–108

WARENKUNDE Pfeffer

S. 116

WARENKUNDE Szechuan-Pfeffer

Salz ist unter allen Edelsteinen,  
die uns die Erde schenkt, der kostbarste.

(JUSTUS VON LIEBIG)