

„BLUMEN UND KRÄUTER SIND DAS LÄCHELN DER ERDE.“

-unbekannt-



Text & Fotos: Annette Nüßle

Kräuter spielen schon seit vielen Jahrtausenden eine tragende Rolle in der Küche. So haben bereits 3000 vor Christus die Sumerer die Vorzüge von Lorbeer und Thymian beschrieben. Einen kleinen Einblick in die Vielfalt zeigen unsere Kräuterrezepte frisch aus der Rose-Küche.



Schnittlauchblütenbutter

- 250 g weiche Butter
- 25 Schnittlauchblüten
- einige Halme Schnittlauch
- Salz und Pfeffer

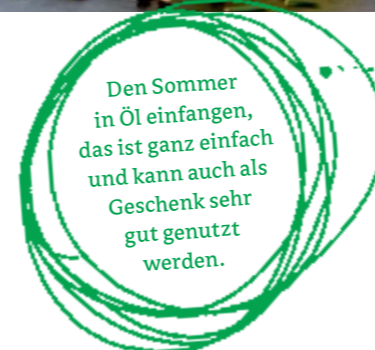
Die Halme des blühenden Schnittlauchs sind meist sehr hart und werden deshalb nicht für die Butter verwendet. Zunächst die Blüten auseinanderzupfen und einige Halme Schnittlauch ohne Blüten fein schneiden. Blüten, Schnittlauchröllchen, Salz und Pfeffer mit der Butter vermengen. Die Buttermischung dann kühl stellen. Sie kann bei Bedarf auch eingefroren werden und passt hervorragend auf ein Stück frisches Brot oder als Aromaspender zu einem schlichten Stück gegrilltem Fleisch.



Kräuteröl

- 1 Zweig Thymian (etwa handgroß)
- 2 Zweige Oregano (etwa handgroß)
- 1 Stängel Basilikumblätter
- 2 Chilischoten
- 5 Pfefferkörner
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 1 l Öl (mit wenig Eigengeschmack am besten Sonnenblumenöl, Rapsöl oder Distelöl)

Wichtig ist, dass Kräuter, Gewürze und Knoblauch sauber und trocken in die Flasche kommen und ganz mit Öl bedeckt werden. Die Flasche sollte möglichst ganz gefüllt sein und luftdicht verschlossen sein. Die Mischung muss dann ca. vier Wochen an einem dunklen Ort ziehen. Danach können Kräuter, Gewürze und Knoblauch entweder herausgefiltert oder als Dekoration in der Flasche verbleiben. Allerdings müssen sie dann immer mit Öl bedeckt sein, da ansonsten die Gefahr besteht, dass das Öl verdirbt. Kräuteröle, die mit hochwertigen Zutaten hergestellt wurden, halten durchaus mehrere Monate bis zu einem halben Jahr.



Den Sommer in Öl einfangen, das ist ganz einfach und kann auch als Geschenk sehr gut genutzt werden.

TIPP

- Rosemarie Weber sorgt, wann immer es geht, für frische Kräuter. Im Winter gibt es zumindest ihr spezielles **Rose-Kräuter-Salz**.
- Die genaue Zusammensetzung ist ihr Geheimnis, aber sie hat uns verraten, dass u.a. **Petersilie, Schnittlauch, Zitronenthymian und Rosmarin** zu den 23 verschiedenen Kräutern gehören.
- Wer selbst einmal Kräutersalz herstellen möchte, sollte Rosemarie Webers Tipps als Grundlage verwenden. Denn die Auswahl der Kräuter ist zwar Geschmackssache, wichtig ist jedoch die **Qualität der Kräuter** und das Trocknen der kleinen Aromaträger.
- Die beste Erntezeit ist im **Sonnenschein zwischen 12 und 15 Uhr**. Denn zu dieser Zeit ist das Aroma am intensivsten.
- Die Kräuter in **kleinen Bündeln** aufhängen und dabei genügend Abstand dazwischen lassen.
- Der ideale Ort zum Trocknen ist trocken und dunkel. **So bleiben Farbe und Aroma erhalten**.
- Für die Herstellung von Kräutersalz **immer Steinsalz** ohne Rieselhilfe verwenden.
- Das optimale Verhältnis von **Salz und Kräutern ist 50:50**. So entsteht ein ausgewogener Geschmack und kein Bestandteil dominiert.



Rosemarie Weber
Ihre Kräuter verfeinern seit vielen Jahren die Gerichte aus der Rose-Küche. Nur wenige Kilometer von Ehestetten entfernt, wachsen Petersilie, Schnittlauch und Co. exklusiv für Simon Tress und sein Team.