

jc

journal **culinaire**

Kultur und Wissenschaft
des Essens

Edition Wurzer & Vilgis

Nº **25** 2017

**Obst und Gemüse
haltbar machen**

Obst und Gemüse haltbar machen

Gemüse konservieren

Geschmacks- und Kochkompetenz

10

MICHAEL HOFFMANN öffnete sich dem Konservieren in dem Moment, als er sich im eigenen Garten zur Erntezeit mit wunderbaren Produkten in zu großer Menge konfrontiert sah. In seiner meisterlichen gastronomischen und kulinarischen Kompetenz erarbeitet er sich das Thema in kürzester Zeit. Damit ist er Vorreiter und zeigt seinen jungen Kollegen eine fast zugefallene Tür.

Eine Frage des Wassers

Physikalisch-chemisches Konservieren

28

THOMAS VILGIS nähert sich dem Thema aus physikalisch-chemischer Perspektive. Er analysiert die vielfältigen Methoden des Konservierens sorgfältig und arbeitet den Einfluss des Wassers auf die Prozesse detailliert heraus. Auf diese Weise wird der banal erscheinende Spuch »Wasser ist Leben« inhaltlich neu gefüllt.

Verfügbar machen und halten

Konzeptionelles Konservieren

48

NILS HENKEL weiß mit vielen Arten des Konservierens geschmackliche Modifikationen zu erzielen. Darüber hinaus setzt er das Konservieren ein, um Produkte kurzfristig verfügbar zu halten. Das Spektrum seiner längerfristig konservierten, meist vorrätigen Produkte erscheint auf den ersten Blick fast konventionell. Doch ihre Aromatisierung geht über das Erwartete hinaus.

Bunt, gesund, vielfältig ...

Der aufwendige Trend zu Fresh-Cut-Salaten

58

Vielfältige Salatmischungen sind aus den Regalen der Supermärkte nicht mehr wegzudenken. IRYNA SMETANSKA weiß, welcher Aufwand betrieben werden muss, damit sie einige wenige Tage haltbar sind. Mischungen schützender Gase helfen, das Ziel zu erreichen.

Saure Bohnen

Ein Duft aus frühen Tagen

65

Das Fermentieren von Gemüse steht nicht in Gefahr, vergessen zu werden. Gelegentlich sind es die Gemüse selbst, die zu einer Rarität werden. BURKHARD SCHORK kümmert sich nicht nur in seinem gastronomischen Alltag, sondern auch in seinem Beitrag um grüne Bohnen.

Fermentieren von Gemüse

Ein Hype – oder intelligentes Kochen?

68

BARBARA ASSHEUER hat eine doppelte Aufgabe zu erfüllen. Als begeisterte Fermentiererin soll sie aus ihrer Praxis berichten. Zusätzlich wurde sie gebeten, die aktuelle Literatur und auch entsprechende Internetblogs kritisch zu sichten.

Früchte kandieren

Qualitätsfaktoren bei der Herstellung

76

Fünfundzwanzig Jahre leitete FRANZ-XAVER WEISBRODT die Kandierabteilung einer traditionsreichen Firma im pfälzischen Deidesheim, die kürzlich geschlossen wurde. Er lässt uns teilhaben an einer Konservierungsmethode, bei der Geschmack und Aussehen von herausragender Bedeutung sind.

Technik und Meisterschaft der Destillation

»Die Geister, die ich rief ...«

83

Meist wird das Brennen nicht unter der Perspektive des Konservierens gesehen. Zu stark steht der Genussaspekt im Vordergrund. KATRIN ADRIAN, die uns in das Thema einführt, entstammt einer unterfränkischen Familie, die sich seit langem sowohl mit der Herstellung von Brennapparaten als auch mit der Praxis des Brennens beschäftigt.

Gefriertrocknung

Die industriell perfektionierte Variante einer alten Technik

93

VOLKER GAUKEL bringt uns einen Spezialfall des Trocknens von Obst und Gemüse näher. Nach einem halben Jahrhundert der industriellen Anwendung sind die technologischen Verfahren weitgehend ausgereizt. Bemerkenswert ist, dass Endverbraucher im Einzelhandel nur selten gefriergetrocknete Produkte findet. Sie nehmen ihren Weg meist in weiterverarbeitete Zubereitungen.

Wasserverlust – Geschmacksgewinn

Schonendes Trocknen von Obst- und Gemüse-Überschüssen

99

Wie kann man die in Erntezeiten anfallenden Übermengen an Obst und Gemüse vor dem Verderb bewahren? SILKE KÜHL sammelt – nicht zuletzt aus Gründen der Nachhaltigkeit und gegen Lebensmittelverschwendung – regionale Produkte und trocknet sie.

Keine Marmelade aus Erdbeeren

Fruchtfantasien per Gesetz

103

Umgangssprache und Recht kommen sich nicht selten ins Gehege. Der Volksmund hat in diesem Spiel des Öfteren einen langen Atem. Konflikte treten dann zutage, wenn kommerzielle Interessen ins Spiel kommen. LUDGER FISCHER aus Brüssel über das durch EU-Aktivitäten organisierte Dreigestirn Marmelade, Konfitüre und Fruchtaufstrich.

Forum

Vollständige und nachhaltige Nutzung

Pflanzlichen Ressourcen und Nebenströme im Lebensmittelbereich

107

Das Nutzen aller Teile von Tieren und Pflanzen dringt erst allmählich ins Bewusstsein der Verbrauchenden. In der Wirtschaft führten ökonomische Überlegungen schon immer mit großer Selbstverständlichkeit dazu, möglichst wenig zu verwerfen. Doch befeuert die öffentliche Diskussion nochmals die Anstrengungen der Industrie, wie HANS-JÜRGEN SEITZ zu berichten weiß.

Der menschliche Bittergeschmack

Anatomie und Physiologie des Geschmackssinnes

116

Nach der umstrittenen Geschmacksqualität »Fett« im Journal Culinaire No. 23 widmen sich MAIK BEHRENS und WOLFGANG MEYERHOF mit »Bitter« einem bereits anerkannten Geschmack, der dem individuellen Erleben unmittelbar zugänglich ist. Überraschend ist schon die Tatsache, dass erst im Jahr 2000 die entsprechenden Rezeptoren entdeckt wurden. Die Forschungen laufen noch immer auf Hochtouren.

Kulinarische Schwarz-Weiß-Malerei

Rohstoffe, Zubereitung, Inszenierung und Wirkung

114

EVA DERNDORFER und MARLIES GRUBER sind die üblichen inhaltlichen Polarisierungen von Lebensmitteln suspekt. Sie erleben den visuellen Kontrast zwischen Schwarz und Weiß viel spannender und gehen auf eine kreative Spurensuche.

Was hat das zu bedeuten?

Zur Konzeptualisierung von Geruch und Geschmack

136

KLAUS DÜRRSCHMID registriert einen Perspektivwechsel in den Sensorik- und Konsumentenwissenschaften. Am Beispiel der Verknüpfung von Düften mit Lebensabschnitten oder mit emotionalen Gehalten zeigt er, dass die Lebensmittelauswahl auch von solchen Effekten beeinflusst werden kann.

Rezensionen

Ungehobene Schätze

145

STEFFEN GUIDO FLEISCHHAUER zum Herbarium Orbis

Pflanzen bestimmen

Gar nicht so einfach

147

THOMAS HÖVELMANN zu Steffen Guido Fleischhauer, u.a.,
Blatt für Blatt

151 Autoren

Beim Konservieren geht es nicht nur darum, Produkte haltbar zu machen, um sie einzulagern. Ein wichtiger Gesichtspunkt des Konservierens ist immer auch, die Jahreszeit einzufangen, um ein Jahr rückblickend geschmacklich zu reflektieren. In diesem Punkt ähnelt das Konservieren von Gemüse und Obst der Weinbereitung.

Gemüse konservieren

Geschmacks- und Kochkompetenz

Der Struktur eines Gerichts kann durch die Konservierung wesentlich beeinflusst werden. Aspekte wie Textur, Farbe und zusätzliche Aromenbildung durch die Lagerung bzw. Reifung des Produkts »in der Konserve« gehen in die fachliche Tiefe und damit an den Kern kulinarischer Kompetenz.

Vorbereitend für eine anspruchsvolle, bekömmliche, nachhaltige und bewusste Küche bzw. Vorratshaltung gibt dieser Bericht Hilfestellung und Anregungen. Sein Aufbau ist chronologisch. Mir erscheint dies ein logisches Vorgehen: Ich gehe in eine leere Küche und schalte das Licht an. Dieser Bericht spiegelt meine grundlegende kulinarische Perspektive und basiert auf meinem Wissensstand vom Sommer 2017.

Der kulinarische Sinn des Konservierens

Konservieren meint in weiterem Verständnis die Verfahren, mit denen Lebensmittel haltbar gemacht werden. Deshalb werden sie in erster Linie zur Vorratshaltung genutzt. Aber das Konservieren bringt darüber hinaus auch Geschmack, Vielfältigkeit und Kreativität in der Küche. Durch das Konservieren kann eine breit gefächerte Geschmackswelt entstehen. Mit ihrer Hilfe ist es möglich, über das ganze Jahr die einzelnen Jahreszeiten nachzuvollziehen.

Die Zubereitungen erhalten durch die Konservierung geschmacklich einen neuen Tiefgang. Einmal entdeckt, wurde das Konservieren in meiner Küche zur Basis der Kulinarik: Fast alle Gerichte beinhalten konservierte Komponenten und gewinnen auf diese Weise eine unverwechselbare, individuelle Geschmackscharakteristik.

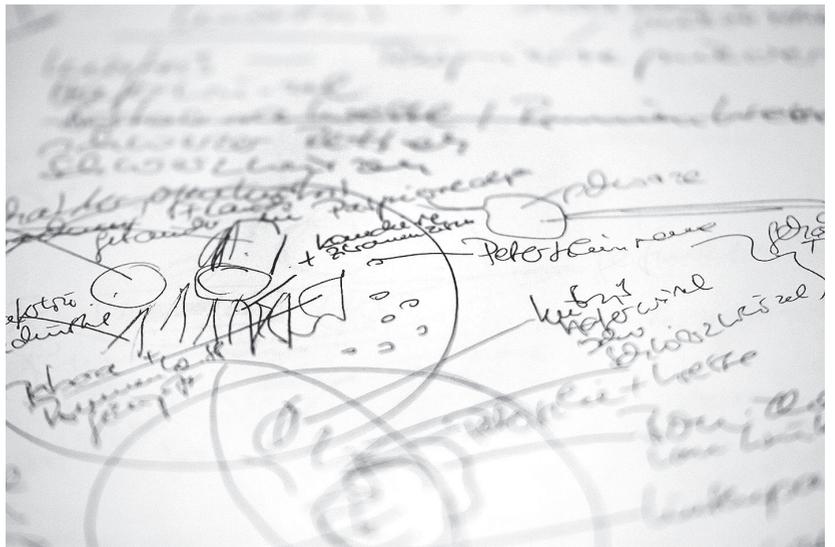
Zur Einleitung eine Geschichte

In meiner Kindheit wurde sehr bewusst gekocht. Einmal in der Woche wurde Fleisch zubereitet, ansonsten wurde eine, wie ich es heute bezeichnen würde, intelligente Resteküche praktiziert. In der fruchtbaren Jahreszeit wur-

den Gemüse, Salat und Obst aus dem Garten zubereitet. Sonntags gab es obligatorisch einen über Nacht gegarten großen Braten. Zum Dessert wurde immer ein Glas mit eingeweckten Früchten gereicht. In diesen Gläsern war das ganze Aroma und die klimatische Geschichte des vorangegangenen Jahres eingefangen. Das machte mich immer neugierig.

In meiner Erinnerung gehe ich eines Tages die Kellertreppe hinunter in die Vorratskammer. Ich betrete einen Raum mit wunderschönen alten Holzregalen, darauf eng an eng bunt gefüllte Gläser in unterschiedlichen Größen. Sie stehen nach Sorten geordnet und sind von Hand beschriftet mit ihrem Inhalt und der Jahreszahl ihrer Ernte. Ich wundere mich über die Jahreszahlen auf den Gläsern: Gewürzgurken 1962 / Augustapfel 1956 / Sauer eingelegter Wirsing 1964 / Wachsbrothbohnen 1958 ... Die meisten dieser verlockend gefüllten Gläser sind in einer Zeit vor meiner eigenen Geburt entstanden! Ich stelle mir die Frage, wie es sein kann, dass sie noch genießbar sind. Und erhalte keine Antwort.

Diese intensive ästhetische Erinnerung beeinflusst mich nachhaltig – eigentlich bis heute. Sie war mit ausschlaggebend dafür, dass ich den Beruf des Kochs erlernt habe. Wann immer es mir möglich war und bis heute ist, konserviere ich Speisen in allen Varianten. Als ich im Jahr 2005 damit begann, einen eigenen Garten zu bewirtschaften, trat dieser Moment nochmals in den Vordergrund. Ich stellte mir die Frage, wie ich jemals ohne einen eigenen Garten hatte kochen können? Die Fülle der Pflanzen und Kräuter, die dort wuchsen, wurden zu meinem Weg für eine veränderte Form der Kreativität und befeuerte entscheidend meine kulinarische Weiterentwicklung. Damals war ich das erste Mal autark in Bezug auf die pflanzlichen Produkte in meiner Küche. Ein außergewöhnlicher Moment, den ich nicht missen möchte.



Durch meine Kindheitserinnerung ist das Konservieren fest in meiner kulinarischen Vorstellungswelt verankert. Meine Geschmacksvorstellungen basieren darauf. Eine Küche mit ihrer Fülle an Zubereitungsarten wäre ohne Konserviertes und die damit einhergehende Aromenvielfalt für mich nicht denkbar.

Die Produktwahl

Die Basis muss immer ein hochwertiges Produkt sein. Es sollte den optimalen Reifezustand haben und weder Druckstellen noch andere Mängel aufweisen. Dann bietet Gemüse eine große Vielfalt an Aromen, Texturen und Konsistenzen. Seine Zubereitungsmöglichkeiten sind nahezu unbegrenzt. Ob roh verarbeitet und anschließend mit Gewürzen in einer Flüssigkeit im Glas gegart oder als ein fertiges Gericht haltbar gemacht – Gemüse ermöglicht einen besseren, komplexeren Einblick in die Jahreszeiten und ist für unsere natürliche Ernährung bekömmlicher als tierische Produkte.

Der Vorteil, den ich durch meinen eigenen Anbau hatte, war enorm. Im Winter, wenn die Erde ruhte und sich erholte, habe ich mich um den Plan für das darauffolgende Gartenjahr gekümmert. Besser formuliert: Ich habe indirekt meine Speisekarte für das darauffolgende Jahr geschrieben. Ich konnte genau bestimmen, was ich zu welcher Zeit pflanzen und später ernten würde. Wieviel für meine Vorratskammer bestimmt war und was direkt auf den Teller sollte. Ich machte Erfahrungen, die ich nicht missen möchte und die mich in meiner kulinarischen Kreativität weitergebildet und vorangebracht haben.

Selbstverständlich bekommt man auch ohne eigenen Garten in seiner Region gute Produkte. Aber es ist etwas anderes, ein viel näheres Gefühl, wenn man vom Samen oder kleinen Pflänzchen an für alles verantwortlich ist und seine eigenen Hände in die duftende Erde steckt.

Grundlegendes über Gemüse

Um eine gesunde, aromatische und kreative Gemüse-Zubereitung zu kreieren, sind folgende Bedingungen Grundlage: Allen Vor- und Zubereitungen sollte besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden. In den meisten Fällen schmeckt Gemüse fade, ohne Substanz und jeglichen Tiefgang im Geschmack. Meist wird der Umami-Geschmack vermisst, der überwiegend in proteinhaltigen Produkten vorkommt. Weiter ist es notwendig zu wissen, wo und unter welchen Bedingungen das Produkt angebaut wurde:

- Welcher Boden nährte das Gewächs?
- Ist es Freiland- oder Gewächshaus-Gemüse?
- Sind die Pflanzen Hybridzüchtungen oder aus samenfesten Sorten?

Alle Faktoren tragen zum Geschmack und zur Beschaffenheit der Sorten bei.

Um den richtigen Umgang mit Gemüse zu gewährleisten, sollten einige Regeln beachtet werden. Wichtigste Voraussetzung ist eine sehr fundierte Produktkenntnis der einzelnen Sorten. Nicht jedes Gemüse lässt sich gleich zubereiten.



Gemüse ist überdies kleinteilig, und bei einer frischen Zubereitung sind viele Handgriffe notwendig, um es in einen vorbereiteten Zustand zu bringen. Es muss gesäubert, gewaschen, eventuell geschält und zugeschnitten werden, erst dann kommt die konkrete Weiterverarbeitung. Ob man nun Erfahrung mit einer Gemüsesorte hat oder nicht – einen Versch ist es immer wert.

Leider gibt es immer noch zu wenig gute Literatur über Gemüse und seine Zubereitungen. Selbst an Basisinformationen mangelt es und bei den angehenden Köchen kommt dieses Thema in ihrer Ausbildung auch zu kurz.

Hier ein paar einfache Beispiele für Basiswissen:

- Ein Sellerie verhält sich bei der Zubereitung anders als Brokkoli.
- Rohe Bohnen sollten nicht entsaftet werden, da der Saft bitter, grau und ungenießbar ist.
- Schalen von Paprika und Salatgurken sind sehr schwer verdaulich.
- Hülsenfrüchte müssen immer ohne Salz weichgekocht werden, denn das würde den Garprozess verzögern. Erst nach dem Garen sollte mit Meersalz gesalzen werden.
- Auberginen nehmen sehr viel Fett auf. Daher ist es die schonendste und auch eine sehr schmackhafte Zubereitung, wenn sie trocken auf dem Grill gegart werden.
- Auberginen lassen sich auch sehr gut einsalzen: in dünne Scheiben schneiden, mit Meersalz marinieren, ziehen lassen und anschließend die Scheiben leicht ausdrücken, so dass das Wasser abtropft. Die Scheiben lassen sich dann sehr gut frittieren, backen oder auch grillen.
- Die Schale vom Kürbis eignet sich sehr gut zur Herstellung von Fonds.
- Tomaten sollten von »A bis Z« verarbeitet werden. Ihre Schale kann getrocknet werden und dient dann als Garnitur oder wird pulverisiert, und man nutzt sie zum Würzen. Das Fruchtfleisch der Tomate verleiht jedem Sud Frische und Finesse.
- Der Strunk von Brokkoli und Blumenkohl, gedünstet mit etwas Olivenöl und anschließend mit geriebener Zitronenschale abgeschmeckt, ist eine Delikatesse.
- Eine Zwiebel sollte mit einem scharfen Messer geschnitten und nicht, wie so oft beschrieben, gehackt werden. Den beim Hacken wird die Zwiebel



zerquetscht und verliert ihren Saft. Bei der weiteren Verarbeitung brennt sie beim Anbraten sehr schnell an.

- Aus frischem Karottengrün können köstliche Dinge gemacht werden, ob einfach in einen Salat gezupft oder geschmort mit seiner Wurzel.
- Ebenso kann das Karottengrün frittiert oder auch kandiert werden.

Gemüse verlangt geradezu nach Eigenständigkeit und nach dem zu schmecken, was es ist. Gewürze und Kräuter sollten allenfalls ihr feines Aroma unterstützen und nicht den Eigengeschmack überlagern. Ausnahmen sind verschiedene Länderküchen, in denen Gewürze eine zentrale bzw. andere Rolle in der Zubereitung spielen.

Wie in der Zubereitung der Geschmack entsteht

Der Zubereitung mit tierischen Produkten vergleichbar sollten Bouillons, Fonds und Essenzen immer als Grundlage dienen. Der richtig zubereitete Gemüsefond gibt dem zu konservierenden Produkt einen unterstützenden Geschmack und Finesse. Im Folgenden einige Beispiele für Gemüsefonds und Gemüseessenzen sowie Zubereitungsvorschläge.

Einfacher Gemüsefond

Abschnitte, die während der Vorbereitung anfallen, können sinnvoll zur Fondherstellung genutzt werden. Hierzu zählen gesäuberte Schalen und Abschnitte fast aller Gemüsesorten. Der Sortenanteile sollte aber sehr ausgeglichen sein, um keinen zu spezifischen Fond zu erhalten. Die Zutaten werden



durch einen viertel Anteil geschälter, halbierter Zwiebeln ergänzt. Anschließend alles mit kaltem Wasser knapp bedeckt aufgesetzt, leicht mit unbehandeltem Meersalz würzen, aufkochen und einige Zeit ziehen lassen.

Barigoule-Fond

Mit diesem Fond schafft man sich eine »Geheimwaffe« beim Konservieren. In meiner Küche gibt es zwei Varianten für ein erstes und ein zweites Halbjahr (nicht kalendarisch verstanden). Grundzutaten sind immer: Zwiebel, Lauch, Fenchel, Stangensellerie, Knollensellerie, Karotten, Kohl, Ingwer, Nelken, Lorbeer und unbehandeltes Meersalz. Im ersten Halbjahr kommt ein großer Anteil Tomaten dazu. Im zweiten Halbjahr werden die Tomaten durch Kürbis ersetzt. Alle Gemüse kommen sauber geputzt in den Topf und werden mit wenig Olivenöl leicht angeschwitzt. Dann wird mit kaltem Wasser aufgegossen, mit unbehandeltem Meersalz gewürzt und über drei bis vier Stunden leicht geköchelt. Wichtig ist, dass immer wieder gut gerührt wird, damit die Stärke aus den Gemüsen austritt und der Fond leicht gebunden wird. Anschließend wird der Fond passiert und auf die gewünschte Konsistenz reduziert.

Die zurückgebliebenen Gemüse können zu einer köstlichen Tapenade weiterverarbeitet werden, die ebenfalls konserviert werden kann. Dazu die Gemüse in einem Durchschlag gut ausdrücken und anschließend nochmals auf einem Sieb abhängen lassen. Alles fein hacken und mit fein geschnittenem Schnittlauch, geriebener Limonenschale, Schwarzkümmel, Olivenöl, Gurkenessig, grünem Pfeffer aus der Mühle und Meersalz-Flocken abschmecken.

Spezifische Gemüsefonds

Diese Fonds werden zielgerecht für eine Zubereitungsart, bzw. eine Konservierungsart eingesetzt und können, genau wie der einfache Gemüsefond, aus Abschnitten hergestellt werden. Einige Beispiele:

Für pikante Zubereitungen	Kürbis / Ingwer / Karotte / Paprika / Zwiebel / Honig
Für würzige Zubereitungen	Knollensellerie / getrocknete Pilze / Zwiebeln
Für leichte Zubereitungen	Fenchel / Stangensellerie / Tomate / Schalotten / Kräuter
Für winterliche Zubereitungen	Kohl / Kürbis / Sellerie / Zwiebel / Äpfel
Für mediterrane Zubereitungen	Artischocken / Fenchel / Zwiebel / Knoblauch / Zitrone / Tomaten / Thymian
Für deftige Zubereitungen wie Eintöpfe	Pastinaken / Kürbis / Lauch / Knollen- sellerie / Zwiebel / Trockenfrüchte
Für orientalische Zubereitungen	Getrocknete Kräuter / Gewürze / Zwiebeln / Tomaten / Ingwer / Kürbis

Wie Gemüse gewürzt wird

Auf Grund des hohen Wassergehalts im Gemüse spielt Salz eine herausragende Rolle. Die Beantwortung der Frage, welches Salz das richtige ist, würde zu einem weiteren Bericht führen. Nach meiner Erfahrung sind drei unterschiedliche Salze ausreichend.

Die Vielfalt der Gewürze ist bekannt – und doch auch unbekannt. Der sinnvolle Gebrauch und Einsatz von Gewürzen ist ein weites Thema. In der Gemüseküche gibt es allerdings Gewürze, die unentbehrlich sind, um Gerichten Farbe, Geschmack und Aromen zu verleihen. In getrocknetem Gemüse und getrockneten Kräutern ist der Geschmack sehr stark konzentriert. Bei richtiger Anwendung kann man den Geschmack bei einem gleichen Grundprodukt enorm differenzieren.

Salz

Das grobe, unbehandelte Gros Sel Guérande aus den Pays de la Loire an der französischen Atlantikküste hat für mich einen dreifachen Nutzen:

1. Als Basissalz aller Grundzubereitungen

Durch die Reinheit dieses Meersalzes enthält jede Bouillon, jeder Fond oder jede Jus einen typischen Eigengeschmack mit Tiefgang. Gemüse lässt sich hervorragend darin garen und auch damit einlegen. Durch dieses Basismeersalz entwickeln alle Gerichte einen ursprünglichen mineralischen und unverfälschten Grundgeschmack.

2. Mein eigenes Grundgewürzsalz

Da dieses Meersalz sehr viel Feuchtigkeit in sich trägt, eignet es sich sehr gut, um Aromen zu konservieren: geriebene Zitronenschale, getrockneter Thymian, Bohnenkraut, Fenchelblüten, getrockneter grüner Pfeffer und vieles mehr. Sie werden mit dem Meersalz in einem Mörser zermahlen, so dass eine leichte, rieselfähige Konsistenz entsteht. Anschließend wird die Mischung in einem Schraubdeckel-Glas im Vakuumverfahren konserviert. Die Meersalzmischung sollte einige Tage reifen. Solche Salzmischungen sind über Jahre haltbar und bewahren ihre Frische – vorausgesetzt, sie werden an einem dunklen und kühlen Ort aufbewahrt. Mit dieser Mischung kann man wunderbar Salate, Gemüsezubereitungen, eigentlich einfach alles, sehr fein würzen.

3. Meersalz-Flocken – naturell oder geräuchert

Diese Flocken haben nicht nur den spezifischen Geschmack, sondern auch eine Textur. Daher eignen sich diese Meersalze besonders für das Finish eines Gerichtes oder einer Zubereitung. Erntefrische, reife Tomaten werden in grobe Segmente geschnitten, anschließend mit etwas Olivenöl und Meersalz-Flocken leicht mariniert, in einem Glas dicht geschichtet und sterilisiert. Wenn man sie einige Zeit reifen lässt, erhält man einen sehr unverfälschten Tomatengeschmack. So einfach und wirkungsvoll kann man Geschmack konservieren.

Geräucherte Salzflocken eignen sich besonders für maskuline Zubereitungen: Einen geschälten und in Segmente geschnittenen Knollensellerie mit geräucherten Flocken und etwas Rapsöl marinieren, anschließend bei 85 °C Sous vide garen. Aus dem Beutel nehmen und den aufgefangenen Fond mit etwas Ahornsirup, Lorbeerblatt und Nelke einkochen, zusammen mit dem Sellerie in ein Glas dicht schichten und sterilisieren. Wiederum einige Zeit reifen lassen und dann den Sellerie mit diesem Fond glacieren. Mit fein geschnittenem Stangensellerie, gezupftem Liebstöckel und getrocknete Holunderbeeren vermischt werden Karamellnoten mit frischen Noten überzeugend kombiniert.

Gewürze

Der sinnvolle Gebrauch und Einsatz von Gewürzen ist ebenfalls ein weites Feld und wäre einen eigenen Bericht wert. Beim Konservieren von Gemüse gibt es allerdings unentbehrliche Gewürze, um Gerichten, bzw. Zubereitungen, Farbe, Geschmack und Aromen zu verleihen. Einige Beispiele für Gewürzkombinationen, die bei Gemüse-Zubereitungen nicht fehlen sollten:

Für die Säure-Aromen	Anattosaat / Berberitzen / Schizandra / Sumach
Für die Farbgebung	Curcuma / Paprika edelsüß / Safran / Anattosaat
Für würzige und Umami-Aromen	geräuchertes Paprikapulver / Bohnenkraut / Senfpulver
Für süßliche Aromen	Fenchelsamen / Süßholz / Anis
Für mediterrane Aromen	getrocknete Paprika / Thymian / Knoblauch / Ingwer / Cumin / Schwarzkümmel / Sumach

Getrocknetes Gemüse

Würzen mit getrocknetem Gemüse ist ein aufwendiger Part. Zuerst muss das Produkt getrocknet und anschließend wieder eingeweicht oder pulverisiert werden. Ein Beispiel sind grüne Bohnen. Sie müssen zuerst bei etwa 50 °C im Dehydrator getrocknet werden. Man kann sie dann in einem Glas vakuumieren und über Jahre aufbewahren. Zur Nutzung der Bohnen folgende Rezeptidee:

Zuerst die Bohnen über Nacht in lauwarmem Wasser einweichen. Anschließend die Bohnen mit Bohnenkraut und Schalotten in Olivenöl langsam braten. Sie haben dann zwar keine schöne Farbe mehr, aber ihr Geschmack ist intensiver als bei frischen grünen Bohnen. Um diese Bohnen jetzt erneut zu konservieren, im Einweichwasser weiße Cannellini-Bohnen kochen, bis das Wasser verkocht ist und die Bohnen glacieren. Die gebratenen Bohnen daruntermischen und alles mit einem scharfen Olivenöl abschmecken. In einem Glas bei Hitze sterilisieren. Der auf diese Weise entstandene Bohnengeschmack ist einzigartig intensiv. Zum Servieren empfehle ich, die Bohnen leicht zu erwärmen, dazu eine karamellierte Pfefferbirne geben. Getrocknete und zerstoßene Himbeeren darüber streuen.

Maskuline Gemüsearomen	Auberginen / Sellerie / Pilze / Kohl / Bohnen / Grünes vom Lauch / Strunk vom Brokkoli und Blumenkohl / Artischocken / Rübchen
---------------------------	--

Feminine Gemüsearomen	Tomaten / Karotten / Fenchel / Zwiebeln / Rote Bete / Paprika / Kürbis / Spargel
--------------------------	---

Um mit getrocknetem Gemüse zu arbeiten, schlage ich drei Varianten vor:

1. Die getrockneten Gemüse werden eingeweicht, um sie im Anschluss mit den frischen Gemüsen gemeinsam zuzubereiten.
2. Aus der getrockneten Substanz wird eine Essenz zubereitet, um die Gerichte damit zu würzen.
3. Die getrockneten Gemüse oder Kräuter werden pulverisiert und erhalten die Funktion eines Gewürzes.

Öl und Fett

Bei der Gemüsekonservierung muss nicht zwingend auf tierische Fette verzichtet werden. Butter und Schmalz haben ein enormes Geschmackspotenzial. Wenn ein Knollensellerie in grobe Segmente geschnitten und dann mit einer Zwiebel, etwas Lorbeer und Meersalz in Entenfett langsam im Backofen confiert wird, entstehen völlig neue Aromen. Die Selleriestücke kann man im Fett auskühlen lassen. Wenn das Fett sie bedeckt, sind sie für einige Tage an einem kühlen Ort konserviert. Zum Servieren werden die Selleriestücke aus dem Fett genommen und im Backofen leicht gebräunt, so dass nur die Kanten etwas Farbe nehmen. Mit einem Berglinsensalat, getrockneten Sellerieblättern und einem Apfelgranitée entsteht eine neue Geschmackswelt.



Haferwurzel aus Hoffmanns Garten.

Auch pflanzliche Öle als Aromaträger haben eine sehr positive Wirkung. In Öl lässt sich Gemüse sehr schonend zubereiten. Rohes oder gedünstetes Gemüse wird darin mariniert. Es eignet sich hervorragend zum Braten, Pochieren und Confieren. Es können unterschiedliche Öle genutzt werden. Wie immer ist es wichtig zu beachten, wie das in Öl konservierte Gemüse anschließend weiterverarbeitet werden soll. Am besten eignen sich sortenreine Öle. Hier einige Kombinationen:

Olivenöl	mediterrane / pfeffrig / fruchtige und leichte Aromen
Rapsöl	nussige, schmelzige und erdige Aromen
Traubenkernöl	fruchtige, exotische und säurebetonte Aromen
Schwarzkümmelöl	pfeffrige, scharfe und orientalische Aromen
Nussöle	milde, cremige und süße Aromen
Sonnenblumenöl	grüne, nussige, rohe und gedünstete Aromen

Essig und andere saure Aromen

Bei allen Rezepten ist es wichtig, mit einer ausgewogenen Säure zu aromatisieren. Säure verleiht dem Gericht Finesse, Spritzigkeit und Ausgewogenheit; sie macht – das ist nicht zu unterschätzen – ein Gericht auch bekömmlicher. Säure kann durch die Zugabe von Essig erfolgen, aber auch mit frischen Zitrusfrüchten, Limettenblätter, Zitronen-Verbene oder Minze. Benötigt eine Konservierung eine lange Zubereitungszeit, ist es zu empfehlen, die Säure von Beginn des Kochvorgangs an zuzugeben. Bei der weiteren Verarbeitung eines konservierten Gerichts oder Gemüses ist es am besten, wenn die Säure kurz vor dem Servieren zugegeben wird, wie z.B. frisch geriebene Limonenschale.

Säurebeispiele und Kombinationen

Apfelessig	Hülsenfrüchte & Schmorgerichte
Gurkenessig	zu allem grünen Gemüse / frische Kräuter / Gurken / Spargel
Tomatenssig	Tomaten / Paprika / mediterrane Gerichte / Ratatouille / Kichererbsen
Balsamessige	für cremige Zubereitungsarten / Konfitüren / Früchte / Artischocken
Limonenschale	Süßkartoffeln / Rübchen / Rote Bete / Konfitüren / Früchte / weiße Bohnen
Zitronenschale	Kartoffeln / Gurken / Kohl / Konfitüren / Gelées
Orangenschale	Konfitüren / Tomaten / Spargel / Bulgur / Confits
Limettenblätter	Orientalische Zubereitungen / Currypasten / Linsen / Kichererbsen / Chilis
Zitronen-Verbene	Steinobst / Blumenkohl / Kürbis
Minze	zu scharfen Zubereitungen / Auberginen / Erbsen
Tamarinden	Currypasten / Kürbis / Rosinen / Kirschen

Gemüse und ihre bevorzugte Konservierungsmethode

- Kohlgemüse** Spitzkohl, Kohlrabi, Rosenkohl, Blumenkohl, Rotkohl, Grünkohl, Schwarzkohl, Cima di rapa, Wirsing – *sauer einlegen / schmoren / trocknen / in Fett*
- Tomaten** Ananas-Tomate, grüne Tomate Evergreen, Ochsenherz, San Marzano, Kelloggs Breakfast und viele mehr – *sauer einlegen / Sugos / Chutneys / trocknen / in Öl*
- Kürbis** Hokkaido, Muskat, Patisson, weißer Kürbis Casper, Chestnut, Flat White Boer, Feigenblatt-Kürbis – *sauer einlegen / kandiert mit Gewürzen, Sugos / Chutneys / Konfitüren / schmoren*
- Paprika** Marconi Red, Sweet Chocolat, Numex Sunrise, Purple Serrano und viele mehr – *trocknen / kandieren / Relish / räuchern / in Öl / sauer einlegen*
- Spargel** weißer Spargel, grüner Spargel, violetter Spargel – *sauer einlegen / kandieren / schmoren / in Öl / fermentieren*
- Gurke** National Pickling, Zitronengurke, Mexikanische Zwerggurke, weiße Salatgurke – *sauer einlegen / kandieren mit Gewürzen / trocknen / fermentieren / räuchern*
- Kartoffeln** Linda, Bamberger Hörnchen, blauer Schwede, Grandifolia und viele mehr – *trocknen / fermentieren / in Fett / räuchern / mit Gewürzen kandieren*
- Zwiebelgewächse** violetter Knoblauch, Perlzwiebel, rote Zwiebel, rosa Roscoff-Zwiebel, Winterheckenzwiebel, Luftzwiebel, Schalotte, Bärlauch – *trocknen / fermentieren / sauer einlegen / kandieren mit Gewürzen / in Fett confitieren*
- Wurzelgemüse** Teltower Rübchen, Radieschen, Topinambur, Sellerie, Navetten, alle Karottenarten, Pastinaken, Erdmandeln, Petersilienwurzel, Haferwurzel, Schwarzwurzel, rote, weiße, gelbe Bete – *trocknen / räuchern / fermentieren / sauer einlegen / kandieren mit Gewürzen / schmoren / Chutneys*
- Hülsenfrüchte** Bohnen, Linsen, Kichererbsen, Erbsen, Sojabohnen, Lupinen – *schmoren / sauer eingelegen*
- Würzgemüse** – Bohnenkraut, Salbei, Fenchel, Majoran, Liebstöckel – *trocknen / in Öl*
- Blattgemüse** Bärlauch, Petersilie, Stielmus, Chicorée, Kopfsalat, Löwenzahn, Brennnessel, Mausohrsalat, Römischer Salat, Chinesische Keule, Kassler Spargelsalat – *trocknen / in Öl*
- Salate** Spargelsalat Chinesische Keule, Radicchio, Chicorée, Chinakohl – *kandieren / schmoren / trocken*
- Meeresgemüse** – Wakame, Queller, Nori, Rotalgen – *trocknen / mit Gewürzen kandieren / in Salz einlegen*
- Blüten** Schnittlauch, Ringelblume, Veilchen, Fenchel, Ackersenf, Heckenzwiebel, wilder Basilikum und viele mehr – *trocknen / kandieren*
- Sprossen** Spargelsprossen, Hopfensprossen, Grünkohlsprossen, Senfsprossen – *sauer einlegen / trocknen / kandieren mit Gewürzen / in Salz*
- Pilze** Kiefernsteinpilz, Bronze Röhrling, Spitzmorcheln, Trompetenpilze, Maronen – *trocknen / in Öl*
- Zitrusfrüchte** Rosa Grapefruit, Pomeranze, Pomelo, Limetten, Orangen, Amalfi-Zitrone, Kumquats, Clementinen – *sauer einlegen / kandieren / Chutneys / Marmelade / in Salz*
- Stein- und Kernobst** Bühler Zwetschge, Mirabelle, Bürgermeister-Birne, Quitte, Cox Orange, Aprikose, Pfirsich, weiße Kirschen – *trocknen / kandieren / Gelées / Konfitüre / in Alkohol / mit Salz und Säure / Pfeffer und Zucker*
- Beerenfrucht** Weiße Erdbeere Alpina, Himbeeren, rote Johannisbeeren, Holunder, Stachelbeeren, Brombeeren, Sanddorn – *trocknen / sauer einlegen / kandieren / in Alkohol / mit Salz und Säure*

Vorbereitende Zubereitungsmöglichkeiten

Gemüse lässt sich zum Konservieren vielfältig vorbereiten. Hier einige der gängigsten Verfahren:

- Blanchieren** Gemüse wird in kochendem Wasser kurz blanchiert und anschließend in Eiswasser abgeschreckt, damit es die Farbe behält – dies ist die simpelste Zubereitung.
- Dünsten** Gemüse wird mit sehr wenig Flüssigkeit bei geringer Hitze gegart – die Tajine eignet sich besonders dazu; eine besonders schonende Zubereitung.
- Confieren** Gemüse wird mit Öl oder einem Fett knapp bedeckt und langsam darin gegart. Bei dieser Zubereitung nimmt das Fett oder Öl den Geschmack des Gemüses und der verwendeten Gewürze an. Das Öl oder Fett kann anschließend für Vinaigrettes oder ähnliches gut weiterverwendet werden.
- Pürieren** Gemüse wird mit wenig Flüssigkeit sehr weich gegart und anschließend zu einem Püree verarbeitet.
- Braten** Gemüse wird mariniert und langsam gebraten; dabei entstehen schöne Röstaromen. Das ist eine ausdrucksstarke Zubereitungsart.
- Grillen** Gemüse wird in einem aromatisierten Fond leicht an gegart und anschließend gegrillt. bei diesem Verfahren sollte das Gemüse sterilisiert werden.
- Garen in Meersalz** Gemüse wird mit der Schale vollständig mit Meersalz bedeckt und im Backofen lange gegart. Bei dieser Zubereitung wird der Eigengeschmack besonders hervorgehoben. Im Anschluss an diese Methode kann das Gemüse in Öl eingelegt werden.

Trocknen und Räuchern Führt zu einem sehr starken Geschmacksbild.



Sinnvolle Konservierverfahren

Aufgewachsen bin ich mit der Erfahrung, dass süß oder sauer konserviert werden kann. Doch es gibt weitaus mehr Verfahren, wie man Gemüse und auch andere Produkte konservieren kann. Wichtig ist – wie immer – zu beachten, welche Weiterverarbeitung geplant ist: Soll ein Konservierungsverfahren nur zum Würzen dienen oder ist es für den reinen Verzehr gedacht. Bei allem steht jedenfalls im Vordergrund, nichts zu verschwenden und den Respekt vor der Natur und dem Produkt zu wahren. Die Gärtner und Bauern, die sich in jeder Jahreszeit um den Boden kümmern, verdienen ebenso Respekt.

Räuchern

Räuchern gehört, wie das Trocknen und Salzen, zu den ältesten Konservierungsverfahren. Um Gemüse sinnvoll zu räuchern, sollte man es zuvor in einem Sud einlegen und einige Stunden ziehen lassen. Damit wird das Gemüse vorgegart und bekommt zusätzliche Aromen.

Marinade für zwei Liter Wasser

75 g	Meersalz
2	Limone
6	Schalotten
5 Zehen	Knoblauch
1 EL	Paprika Edelsüß
je 5 g	Wachholder / Piment / Koriander
je 40 g	Thymian / Estragon / Petersilie
2	Nelken
2	Sternanis
10	Pfefferkörner

Zubereitung Den Sud aufkochen, die vorbereiteten Gemüse darin einlegen und ziehen lassen. Die fertig geräucherten Produkte sollten in einem Glas unter Hitze sterilisiert werden. Als Salat, Gemüsegericht, zum Aromatisieren von Saucen und zum Würzen.

Fermentieren

Zum Fermentieren benötigt man Meersalz, einen Ton- oder anderen Gärtopf und Geduld. Die Gemüse können in feine Streifen geschnitten oder auch in grobe Segmente zerteilt werden. Auf ein Kilogramm Gemüse benötigt man etwa drei Gramm Meersalz. Bei weichem Gemüse sollte der Salzgehalt etwas höher sein als bei festen. Das hat Einfluss auf die spätere Konsistenz. Zusätzlich können die Gemüse mit Kräutern und anderen Gewürzen aromatisiert werden. Die fermentierten Produkte werden in einem Tongefäß abgedeckt aufbewahrt und können sowohl als Rohkost als auch zum Aromatisieren von Gerichten dienen.

Trocknen

Beim Trocknen wird dem Produkt langsam Wasser entzogen. Am besten nutzt man dafür ein geeignetes Gerät. Mit einem Dehydrator kann man Temperaturen wählen, um das jeweilige Produkt schonend zu trocknen. Die getrockneten Produkte eignen sich besonders, um das Aroma eines Gerichts zu verstärken. Die getrockneten Produkte sollen in einem Glas unter Vakuum sterilisiert werden. Sie können in Wasser eingeweicht und anschließend gekocht werden. Im Mörser zerstoßen kann mit dem Pulver gewürzt werden. Attraktiv ist es auch, sie über Gerichte fein zu hobeln.

Meersalz

Bei diesem Konservierungsverfahren bevorzuge ich unbehandeltes Gros Sel Guérande. Es wird zwischen Trocken- und Nasssalzen unterschieden. Trockensalzen entzieht dem Produkt Wasser und macht es so haltbar. Nasssalzen geschieht in einer Lake aus Wasser, Meersalz und gegebenenfalls Gewürze. Die trockengesalzene Produkte sollen in einem Glas unter Vakuum sterilisiert werden. Nassgesalzene Produkte sollten ebenfalls sterilisiert werden. Gegebenenfalls müssen die Gemüse oder Kräuter vor der Weiterverarbeitung gewässert werden, um sie zum Aromatisieren von Gerichten oder zum Würzen zu nutzen.

Kandieren

Beim Kandieren wird eine zuckerhaltige Lösung gekocht. Die Gemüse oder Früchte werden gestichelt, damit sich die Zuckerlösung und die Gemüsefeuchtigkeit austauschen können. Klassischerweise werden kandierte Früchte abschließend getrocknet. Wenn der Lösung Gewürze und Meersalz beigelegt werden, sind die Gemüse oder Früchte nicht nur süß, sondern erhalten eine andere Textur und einen differenzierteren Geschmack. Mein Paradebeispiel ist die kandierte Aubergine. Kandierte Produkte sollten in einem Glas sterilisiert werden. Sie können ein eigenständiges Gericht abgeben, Gerichte aromatisieren, als Backzugabe dienen oder allgemein zum Würzen.

Alkohol

Bei der Konservierung mit Alkohol sollte in der Flüssigkeit mindestens 14 Prozent Alkohol enthalten sein. Es wird ein aromatischer Sud gekocht, der entsprechend abgeschmeckt wird. Anschließend wird dem Sud Alkohol wie Gin, Wodka, Rum, Sherry oder Kirschwasser zugefügt. Am besten eignen sich Früchte für diese spezielle Konservierung. Sie sollten in einem Glas sterilisiert werden und dienen als Zugabe für eine Süßspeise und zum Aromatisieren von Backwaren und Cocktails.

Essig

Diese Methode ist die bekannteste und im Handel allgegenwärtig. Doch wenn mit Essig konserviert wird, sollte ein guter, eventuell sogar sortenreiner Essig mit fünf Prozent Säure verwendet werden. Um Gemüse mit Essig bzw.

Säure zu konservieren, wird ein aromatischer Sud gekocht, der entsprechend abgeschmeckt ist. Bei Kürbis mit Sternanis, Ingwer, Zwiebeln, Bockshornklee, Honig, Meersalz und Estragon. Der Kürbis wird zugeschnitten, in den Sud eingelegt und mit einem Essig, zum Beispiel Tomatenssigg, abgeschmeckt. Die Gläser sollten immer sterilisiert werden. In Essig eingelegtes Gemüse ist eine gute Beigabe zu Vorspeisen oder Gerichten wie in Indien üblich, zum Aromatisieren von Gerichten und Saucen, sowie zum Würzen.

Schmoren

Das Schmoren ist eigentlich ein Garverfahren. Sein Vorteil ist, dass man ein schmackhaftes, mit sehr intensiven Aromen glänzendes Gericht hat, das schon konserviert ist, da es lange gekocht (geschmort) wurde. Ein weiterer Vorteil ist, dass sich die Aromen bei der anschließenden Konservierung noch intensiver entfalten. Der Aufwand lohnt sich in jeder Hinsicht, denn manches Schmorgericht gelingt erst besonders gut, wenn eine größere Menge davon zubereitet wird wie saure Linsen, Ratatouille, weiße Bohnen, Szegediner Kohl und geschmorte Radieschen mit Kümmel. Geschmorte Gemüse sollten sterilisiert werden und dienen als Geschmacksbasis und als eigenständiges Gericht.

Öl oder Fett

Hier unterscheidet man zwischen Einlegen oder Garen. Beim Einlegen werden Gemüse wie Zwiebeln, Pilze oder Tomaten mit erhitztem Öl, Gewürzen, Meersalz und Kräutern übergossen. Alternativ werden Kräuter mit Öl und Meersalz gemixt und anschließend sehr fein passiert.

Beim Garen im Fett werden die Gemüse, ähnlich wie beim Schmoren, einer vollständige Zubereitung unterzogen, wie Confit vom Sellerie und Ingwer in Rapsöl oder in Gänseschmalz gegartes Filderkraut mit Liebstöckel. Geeignete Öle sind Olivenöl, Traubenkernöl, Distelöl, Rapsöl, Sonnenblumenöl, Haselnussöl und Schwarzkümmelöl. Geeignete Fette sind Schweineschmalz, Gäneschmalz, Entenschmalz und Rohmilchbutter. Grundsätzlich müssen in Öl oder Fett konservierte Produkte nur erkalten. Für eine längere Haltbarkeit empfehle ich die Sterilisierung der Gefäße. Die gewonnenen Produkte dienen als Geschmacksbasis, sind eigenständige Gerichte und unterstützen beim Aromatisieren und Würzen.

Benötigte Gerätschaften

Um Gemüse attraktiv und spannend konservieren zu können, sind folgende Gerätschaften für die vorbereitenden Arbeiten hilfreich:

Entsafter	Für die Herstellung von Säften, Saucen und Vinaigretten.
Mixer	Zum Emulgieren.
Dehydrator	Zum Trocknen von Gemüse, um den Geschmack zu konservieren oder zu verstärken.
Vakuumiergerät	Für die Garung bei einer bestimmten Temperatur.
Dämpfer	Für ein sehr schnelles und schonendes Garen bei 120 °C.

Tajine oder Römertopf	Um Gemüse im eigenem Saft hermetisch verriegelt zu garen.
Druckgarer	Um Hülsenfrüchte sehr schnell zuzubereiten sowie zum Sterilisieren.
Grill	Um vorgegarte Gemüse zu grillen.
Räucherofen	Um eine ungewöhnliche, nicht typische Note im Gemüse zu erzeugen.
Gärtopf	Zum Fermentieren und Pökeln.

Der kulinarische Sinn

Wenn man es wirklich ernst meint mit dem Konservieren und seinen Speiseplan auf diese Weise bereichern möchte, sollte man sich der Aufgabe stellen. Mir ist durchaus bewusst, dass hier ein großer Anspruch entsteht. Aber das Erbe unserer Großmütter ist es wert, gepflegt und in die Gegenwart geführt zu werden. Mit der Konservierung erreicht man nicht nur eine klassische Vorratshaltung. Man schafft vor allem Abwechslung und eine neue, begeisternde Aromenvielfalt. Es ist zudem ein Wert an sich, einen Beitrag für unsere Umwelt zu leisten, indem wir uns weitgehend auf regionale Produkte konzentrieren. Es ist nicht notwendig, das ganze Jahr über immer auf das Konservierte zurückgreifen zu können. Denn ein Wert liegt auch in der Vorfreude auf die jeweilige Jahreszeit mit ihren Produkten. Doch Möglichkeiten, nachhaltig zu arbeiten und lange Lieferwege aus aller Welt zu vermeiden, gibt es immer. Das Konservieren hilft uns schon seit langer Zeit.

Vom Glas auf den Teller – ein Geschmacksbeispiel

Die Entwicklung eines Rezepts/Gerichts, das aus der Konservierung entstanden ist.

Kandierte Aubergine / geräucherte Topinambur sautierte Salatstiele / Limone / Rote Rüben-Fond

Die Entwicklung eines Rezeptes ist wie ein Experiment. Viele Versuche führen zu gesicherten Erfahrungen. Manchmal beschäftige ich mich wochenlang damit, einem Gemüse die perfekte Krone aufzusetzen.

Die Aubergine etwa, üblicherweise geschmort, in Öl gebraten oder gegrillt, bekommt einen völlig neuen Auftritt. Sie wird mit kleinen Einstichen versehen (gestichelt), anschließend wird sie in einer Zuckerlösung vorsichtig erhitzt. 90 °C sollten nicht überschritten werden. Dieser Vorgang wird mehrere Tage wiederholt. Der Sud darf nicht kochen, sonst leidet die Zellstruktur der Aubergine. Anschließend wird sie mit dem Sud in einem Glas sterilisiert und für mehrere Wochen gereift. Vor der Zubereitung wird die Frucht sanft ausgedrückt und auf einem Küchentuch liegend abgetrocknet. Auf den Teller kommt sie sanft angebraten, so dass der Zucker leicht karamellisiert. Im Mund entsteht ein Geschmackseindruck, in dem die Aubergine die Hauptrolle spielt. Sie erinnert in ihrer Textur an Thunfisch oder Kalbfleisch. Die Aromen, die sie begleiten, heben dieses Gericht in eine zeitgemäße Form der Kulinarik, in der alle Facetten der Zubereitungsarten bis hin zur Konservierung ausgereizt werden.

Aubergine

900 g	Zucker
1 kg	Isomalt
6,5 l	Wasser
70 g	Meersalz
10	Auberginen

Zubereitung Alle Zutaten auf 80 °C erhitzen. Die Auberginen sticheln und in den warmen Sud einlegen. Anschließend beschweren, so dass die Auberginen immer bedeckt sind. Den Vorgang des täglichen Erwärmens etwa 3 bis 4 Wochen lang wiederholen. Anschließend die Auberginen dicht an dicht in hohe Gläser stecken und mit dem Sirup angießen. Die Gläser verschließen und bei 80 °C ca. 20 Minuten sterilisieren. Nun die Auberginen für ein paar Wochen vergessen, um sie reifen zu lassen.

Die Aubergine aus dem Sud nehmen und langsam in etwas Olivenöl und Butter braten; dabei karamellisiert sie leicht. Mit geriebener Limonenschale abschmecken.

Topinambur

Zubereitung Die Topinambur auf Gros Sel Guérande garen. Anschließend das Fruchtfleisch aus der Schale kratzen und mit etwas Rohmilchbutter und geräuchertem Olivenöl emulgieren. Die Crème durch ein Sieb streichen und über Holzkohle räuchern.

Salatstiele

Zubereitung Auf gleiche Länge zugeschnittene Stiele vom Römischen Salat in etwas Olivenöl schnell und kurz knackig sautieren.

Rote Rüben-Fond

1 Teil	geschälte und in grobe Segmente geschnittene rote Zwiebeln
1 Teil	in grobe Segmente geschnittene rote Rüben
2 Teile	Rotwein
1 Teil	Portwein
etwas	Kümmel / Lorbeer / Meersalz

Zubereitung Die Zutaten in einen Topf geben, so dass alles knapp bedeckt ist. Die Flüssigkeit über 2 Tage verdampfen lassen, anschließend die Zwiebeln und Rüben auf einem Durchschlag gut auspressen. Durch ein Teesieb passieren und auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen.