

BARBARA KRASEMANN

*Kreative
Ideen*
RUND UMS
JAHR

Geschenke

mit Gewürzen aus meinem Garten



WIR ♥ GARTEN

KOSMOS

BARBARA KRASEMANN

Geschenke
mit Gewürzen aus meinem Garten



BARBARA KRASEMANN

Geschenke mit Gewürzen aus meinem Garten

FOTOS: ANNE ROGGE UND JAN JANKOVIC

KOSMOS

Geschenke

mit Gewürzen aus meinem Garten

Vorwort 7

FRÜHLING

Erste Düfte 8

Aus der Erde sprießt es würzig und scharf. Die ersten feinen Kräuter können in Salz eingelegt werden und zarte Frühlingsblüten veredeln so manchen Zucker auf sehr aromatische Weise. Wie wäre es beispielsweise mit einem Sauerampfer-Salz oder Schlehen-Blüten-Zucker?

SOMMER

Zum Verwöhnen 40

Der Sommer ist voller Aromen, die nur darauf warten, entdeckt zu werden. Verwöhnen Sie Ihre Lieben mit edlen Rauchgewürzen aus den Früchten des Sommers wie Tomate, Paprika und Chili. Oder bringen Sie mit Aronia und Ringelblume farbige Würze in Ihre Speisen.

HERBST

Vielfalt pur 70

Die Magie der Gewürze erschließt sich jedem Experimentierfreudigen. Probieren Sie es aus und zaubern Sie aus den würzigen Samen von Kapuzinerkresse, Senf und Radieschen wundervolle Geschenke. Oder wie wäre es mit einer exotischen Paste von der Wohlühlbeere oder vom Riesen-Knoblauch?





DAS IST
wirklich
WICHTIG

DARAUF KOMMT'S AN! Hier erläutern wir alles, was zum Gelingen des Rezepts wirklich wichtig ist. Dort wo es sinnvoll ist, mit Bild.

WINTER

Knospen und Rinden..... 102

Ein Gewürzgarten hält selbst bei frostigen Temperaturen eine Menge Aromen bereit. Jetzt werden Knospen, Rinden, Wurzeln und Winterfrüchte verarbeitet und daraus liebevolle Geschenke gestaltet. Berberitze, Gewürzstrauch, Balsam-Pappel und Szechuanpfeffer warten darauf, geerntet zu werden.

Service	122
Register	123
Die Akteure dieses Buches	128



GEWÜRZE

verschenken aus dem eigenen Garten

Vor über 27 Jahren plante ich, auf meiner 8.500 qm großen Wiese einen Garten anzulegen. Die Vision war, einen Garten zu gestalten mit vielen verschiedenen Zimmern und einer großen Anzahl an heimischen Pflanzenarten.

Mein Traumgarten besteht heute aus über zehn Zimmern wie: Kräutergarten, Gemüsegarten, Obstgarten, einem Schattengarten, einem Formengarten mit historischen Rosen, einem Alpinum mit Trockenkünstlern, einer Freiluftküche, einer Magerwiese mit Wildrosen ..., die ich erweitere, ausbaue, Neues hinzufüge, Altes entferne. Eben wie bei einem richtigen großen Haus.

In meinen Gartenzimmern gibt es weit über 450 Pflanzenarten, die ich fast alle aus Samen, Stecklingen oder Steckhölzern selbst großgezogen habe. Alte Gemüsesorten, heimische Raritäten, Klassiker und viele mehr.

Alles, was der Garten an Früchten, Blättern, Blüten, Knospen, Samen und Wurzeln von Frühling bis Winter zu bieten hat, verarbeite ich seit jeher zu essbaren Köstlichkeiten. Es gibt nichts, was nicht in meiner Gartenküche verarbeitet wird.

In diesem Buch stelle ich Ihnen nun eine besondere Pflanzengruppe vor: die Gewürze. Sie wachsen in allen Zimmern meines großen Gartens und verführen mich von Frühling bis Winter mit den unterschiedlichsten Düften und Aromen. Egal, ob Kräuter, Bäume, Sträucher, Gemüse oder Wildobst. Richtig verarbeitet und wohldosiert verfeinern sie die unterschiedlichsten Speisen.

Einen kleinen Teil meiner Rezepte und Rezepturen stelle ich Ihnen in diesem Buch vor. Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Verarbeiten der duftenden Gartenfrüchte und Verschenken der Produkte, die Sie daraus zaubern.

Ihre
Barbara Krasemann



FRÜHLING

Erste Düfte

DER VORFRÜHLING LIEGT HONIGSÜSS IN DER LUFT MIT EINEM ZARTEN HAUCH VON MANDELN. AUS DER ERDE SPRIESST ES WÜRZIG UND SCHARF. DIE ERSTEN FEINEN KRÄUTER KÖNNEN IN SALZ EINGELEGT WERDEN UND ZARTE FRÜHLINGSBLÜTEN VEREDELN SO MANCHEN ZUCKER AUF SEHR AROMATISCHE WEISE. WIE WÄRE ES MIT SAUER-AMPFER-SALZ ODER SCHLEHEN-BLÜTEN-ZUCKER?

BÄRLAUCH-SALZ

aus würzigen Blättern

DER BÄRLAUCH GEHÖRT ZU DEN GEWÜRZPFLANZEN, DIE DEM GÄRTNER DIE GERINGSTE MÜHE ABVERLANGEN. IST ER EINMAL ANGEWACHSEN, ERSCHEINT ER BEREITWILLIG JEDES JAHR IN GRÖßEREN BESTÄNDEN.

Zutaten

3 Tassen getrockneter Bärlauch,
grob zerkleinert (90 g). Entspricht
ca. 900 g frischem Grün.

2 Tassen Salz (400 g)

Besonderes Werkzeug

- Bei Bedarf Salatschleuder
- Mixer oder Mörser
- Aromadichtes Gefäß,
z. B. Gläser

So geht's

1. Die frischen Bärlauchblätter werden ab April am späten Vormittag geerntet, wenn der Tau abgetrocknet ist.
2. Sauber verlesen, legt man sie zum Trocknen auf ein Leinentuch **[→a]**. Müssen die Blätter gewaschen werden, sollten sie unbedingt in der Salatschleuder vorgetrocknet werden. Eine schnelle Trocknung ist für das spätere Aroma wichtig. Die raschelnden, gedörrten Blätter behalten dann ihr sehr kräftiges, typisches, schwefliges Aroma.
Eine andere Möglichkeit zum Trocknen ist der Heißlufttherd. Er wird bei Umluft auf 50 bis 60° C eingestellt und die Ofentür einen Spalt geöffnet. So kann die warme, feuchte Luft entweichen. Der Bärlauch trocknet in wenigen Stunden. Dörrautomaten eignen sich ebenso und sind eine schonende Methode, um den frischen Blättern das Wasser zu entziehen.
3. Für das Gewürzsalz werden die getrockneten Blätter zusammen mit dem Salz in einem Mixer, besser noch in einem Mörser **[→b]**, zerkleinert und sofort in ein aromadichtes Gefäß abgefüllt **[→c]**.

Bärlauchsalz verfeinert Salatdressings, Eintöpfe, Smoothies, Kräuterbutter oder Kräuterquark. Auch an Fischfüllungen und deftigen Speisen macht sich der Bärlauch sehr gut. Man schmeckt ihn aus jedem Gericht deutlich heraus.

ALLES KANN MAN ERNTEN Vom Bärlauch können nicht nur die Blätter geerntet werden. Nach der Blätternte folgen die Knospen, Blüten, Samen und zuletzt, falls er sich zu heftig ausgebreitet hat, auch die Zwiebeln.