



DIE VANILLE

VERFÜHRUNG PUR

Sie ist die Königin der Gewürze. Kostbar, sinnlich, aphrodisierend. Die optisch eher unscheinbare Vanilleschote hat es in sich. Nach den süßen Speisen hat sie in deutschen Küchen nun auch die salzigen Gerichte erobert.

Echte Vanille ist teuer und begehrt, ihr Duft verführerisch. Schon die Azteken schätzten sie als Würzmittel für Speisen und Getränke, bevor die einzige Orchideenart, die Feinschmeckerherzen höher schlagen lässt, im 16. Jahrhundert von spanischen Eroberern nach Europa gebracht wurde. Ihren betörenden Duft verdankt die Vanille dem Aromastoff Vanillin, der inzwischen zwar auch künstlich hergestellt wird, aber geschmacklich in keinsten Weise an das Original heranreicht.

Vanilleschoten sind, sachlich betrachtet, die Fruchtkapseln einer Kletterorchidee, deren Heimat lange nur die Regenwälder Mexikos und Guatemalas waren. Bis 1810 stand in

Mexiko die Ausfuhr der Pflanzen unter Todesstrafe. Doch ihr Siegeszug um die Welt ließ sich auch mit drakonischen Strafen nicht aufhalten. Heute wird Orchideen-Gattung Vanilla in allen tropischen Regionen angebaut. Der Geschmack ihrer Schoten hängt vom Herkunftsland ab: Bourbon-Vanille schmeckt leicht rauchig, Vanille aus Indonesien kräftig aromatisch, Mexiko-Vanille hat eine elegante Note, und die Schoten aus Tahiti erfreuen durch ein florales Geschmacksprofil.

Die in Europa beliebteste Sorte kommt von den ehemaligen Bourbon-Inseln Madagaskar, La Réunion und den Komoren. Die Plantagen im Norden Madagaskars liefern allein rund 75 Prozent der Weltproduktion. Weil natürliche Be-

stäuber wie Kolibris und langrüsselige Insekten – anders als in der Urheimat der Vanille – auf den tropischen Inseln fehlen, werden die großen gelben Blüten während der einmonatigen Blütezeit per Hand künstlich bestäubt. Ein zeitaufwendiges Verfahren, obwohl ein geübter Plantagenarbeiter bis zu 1.500 Blüten am Tag schafft. Nach der Ernte müssen die grünen Vanilleschoten einen mehrwöchigen Fermentations- und Trocknungsprozess durchlaufen, bis sie letztendlich ihr dunkles, öliges Aussehen erreicht haben. In dieser Zeit bilden sich die typischen unverwechselbaren Aromanoten und der verführerischer Duft.

Von den Plantagen zurück in die Küche. Lange Zeit wurde das schwarze Fruchtfleisch der Vanilleschote nur zum Verfeinern von Süßspeisen, Kuchen, Gebäck, Likören und Schokolade verwendet. Inzwischen findet man die Vanille auch in salzigen Gerichten. „Vanille ist ein Gewürz, das alle anderen trägt und vielen Speisen einen überraschenden Pfiff gibt“, weiß Christian Terno, Geschäftsführer von Madavanilla, einem Online-Gewürzshop, der unter anderem Bourbonvanille von den familieneigenen Plantagen auf Madagaskar vertreibt. „Meine Frau kocht gerne Rezepte aus ihrer Heimat, zum Beispiel Fisch oder Garnelen mit Vanille.“ Wichtig beim Würzen ist die richtige Dosierung. „Die Vanille soll andere Gewürze nicht ersetzen oder dominieren, sondern deren Aromen harmonisch unterstützen und ihnen eine neue Geschmackskomponente verleihen“, so Christian Terno. Vanille mildert die Schärfe von Pfeffer, hebt den Eigengeschmack mediterraner Kräuter und gleicht die Säure von Tomaten aus.

In der Spitzengastronomie ist man schon länger auf die Vanille gekommen. „Experimentierfreudig sein und sich trauen, die Zutaten völlig neu zu kombinieren.“ Diesen Rat gibt Sternekoch Andi Schweiger allen Hobbyköchen, die neue Geschmackserlebnisse entdecken wollen. „Ich schmecke Schmorgurke mit Vanillemark ab und geben zum Rotkohl eine Handvoll Mangowürfel. Und ich stelle immer wieder verblüfft fest, wie gut scheinbar unmögliche Mischungen funktionieren.“ Ein köstliches Beispiel dafür ist unser Rezept aus Andi Schweigers neuem Buch „Vegetarisch mit Leidenschaft“, das allein schon beim Lesen Appetit auf Vanille und mehr macht.

**Adresse:**

Madavanilla / Herr Christian Terno
 In der Hut 3c / 86565 Peutenhausen
 E-Mail: Madavanilla@web.de / www.madavanilla.de



DAUPHINEKARTOFFELN AUF KARTOFFEL- VANILLE-EMULSION

Zutaten für 4 Personen

Für die Kartoffel-Vanille-Emulsion:

- 350 g mehligkochende Kartoffeln
- 150 g grobes Meersalz
- 1 Vanilleschote
- 150 – 250 ml Milch
- 1 Msp. abgeriebene Bio-Zitronenschale
- Meersalz
- 1/8 Muskatnuss (frisch gerieben)
- 1/2 TL Ras-el-Hanout
- 20 g weiße Schokolade
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 160 ml Traubenkernöl
- 1/4 Bund Schnittlauch
- 1 Stück Meerrettich

Für die Dauphinekartoffeln:

- 550 g mehligkochende Kartoffeln
- Meersalz
- 25 g Butter
- 50 g Mehl
- 1 – 2 Eier
- frisch geriebene Muskatnuss
- Öl zum Frittieren

BUCHTIPP:



Andi Schweiger

Vegetarisch mit Leidenschaft

– Aus eigenem Garten

256 Seiten

Format 22,5 x 28 cm

€ [D] 24,95 | € [A] 25,70 | sFr 35,50

ISBN 978-3-89883-430-8

Erscheinungstermin: 1. April 2014

ANDI SCHWEIGER

Andi Schweiger, geboren 1976 in Karlsruhe, wusste schon als Jugendlicher, dass er Koch werden möchte. Nach seiner Ausbildung im Sternerestaurant Fallert im Schwarzwald kochte er in Vincent Klinks Wielandshöhe, im Londoner Hotel Dorchester und in Münchens Hotel Mandarin Oriental unter Holger Stromberg. 2003 wurde er Küchenchef im Cocoon und verwirklichte kurze Zeit später mit Holger Stromberg das Projekt *G*Munich. 2006 erfüllte er sich seinen Traum vom eigenen Restaurant Schweiger2 Restaurant Showroom, dem im Jahr 2009 der erste Michelin-Stern verliehen wurde. Inzwischen hat er sich einen festen Platz in der Münchner Sternegastronomie erobert. Seit 2009 ist Andi Schweiger auch im Köcheteam der TV-Dokuserie Die Kochprofis (RTL 2) zu sehen. 2013 eröffnete er seine Kochschule im Herzen Münchens.

- 1** Für die Kartoffel-Vanille-Emulsion den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Die Kartoffeln waschen. Das Meersalz auf ein Backblech streuen und die Kartoffeln darauflegen. Die Kartoffeln im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 80 Minuten garen. Inzwischen für die Dauphinekartoffeln die Kartoffeln schälen, waschen und in 4 cm große Stücke schneiden. Die Kartoffeln in Salzwasser etwa 20 Minuten weich garen.
- 2** Für den Brandteig die Butter mit 75 ml Wasser und 1 Prise Meersalz aufkochen. Das Mehl auf einmal dazugeben und mit einem Kochlöffel rühren, bis sich ein weißer Belag am Topfboden bildet. Die Masse in eine Rührschüssel geben und etwas abkühlen lassen. Die Eier einzeln mit den Quirlen des Handrührgeräts unterrühren. Die Kartoffeln abgießen und etwa 5 Minuten auf einem Lochgitter oder Sieb ausdampfen lassen. Noch warm durch die Kartoffelpresse zur Brandteigmasse drücken und beides verrühren. Den Teig mit Meersalz und Muskatnuss würzen.
- 3** Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und etwa 10 Minuten abkühlen lassen. Möglichst heiß pellen und durch die Kartoffelpresse in den Küchenmixer drücken. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Milch mit Vanilleschote, -mark, Zitronenschale, 1 TL Meersalz, Muskatnuss und Ras-el-Hanout aufkochen und kurz köcheln lassen. Die Gewürzmilch durch ein Sieb zu den Kartoffeln gießen und etwa 20 Sekunden mixen (alternativ die Kartoffelmasse mit dem Stabmixer pürieren).
- 4** Dann die Schokolade in kleinen Stücken untermixen. Den Zitronensaft und nach und nach das Öl unter ständigem Mixen dazugeben. Die Kartoffel-Vanille-Emulsion abschmecken und warm halten.
- 5** Reichlich Öl in der Fritteuse oder in einem hohen Topf auf 160 °C erhitzen – es ist heiß genug, wenn sich an einem hineingehaltenen Holzlöffelstiel Blasen bilden. Mit zwei Teelöffeln kleine Nocken vom Kartoffelteig abstechen und im heißen Öl ausbacken. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Gegebenenfalls nochmals mit Meersalz würzen.
- 6** Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Die Kartoffel-Vanille-Emulsion auf Teller verteilen, die Dauphinekartoffeln darauflegen und mit den Schnittlauchröllchen und frisch geriebenem Meerrettich bestreuen. Nach Belieben einen gemischten Blattsalat, z. B. den Gartensalat dazu servieren.