



Vanilleöl & Vanillezucker



Edle Würze für Süßspeisen

Echte Bourbon-Vanille verleiht Gebäck, Kuchen und Desserts ein wunderbares Aroma. Die Schoten sind die Kapsel Früchte einer bestimmten Orchideenart und werden in Plantagen gezogen. Um ihr typisches Aroma auszubilden, werden die Schoten nach der Ernte einem aufwendigen Trocknungs- und Fermentierungsprozess unterzogen. Bis sie also bei uns im Glasröhrchen im Supermarkt landen, ist viel Mühe und Handarbeit nötig. Das erklärt den stolzen Preis. Umso wichtiger ist, dass kein Körnchen davon verschwendet wird.

Wenn in einem Rezept das Mark einer Vanilleschote gefordert wird, so schlitzt man sie mit einem scharfen Messer längs auf und kratzt das weiche Mark heraus. Die ausgekratzte Schote können Sie nun, wie schon angesprochen, in ein Glas mit Zucker stecken. Der Zucker nimmt mit der Zeit das feine Vanillearoma an. Wenn ich nun ein Apfelkompott oder eine rote Grütze zubereite, so nehme ich einfach eine ausgekratzte Schote aus dem Zucker und gebe sie zu den Früchten und koche sie mit. Das Aroma reicht immer noch aus, um das Kompott oder die Grütze aromatisch abzurunden.

Es muss im übrigen nicht unbedingt weißer Zucker sein. Sie können die Vanilleschoten auch in braunen Zucker oder Kokosblütenzucker stecken.

Vanilleöl zum Verfeinern

Möglichkeit zwei, aus Vanilleschoten noch das verbliebene Aroma herauszuholen, ist, Öl damit zu aromatisieren. Geben Sie 1-2 ausgekratzte Vanilleschoten in ein sauberes Fläschchen und füllen mit Mandelöl oder Walnussöl auf. Stellen Sie die verschlossene

Flasche an einen kühlen und dunklen Ort. Nach 2-3 Wochen ist daraus ein vorzügliches Vanilleöl geworden. Es schmeckt zum Beispiel als veganes Topping für Milchreis oder Porridge. Ich verwende es überwiegend für ein feines Salatdressing, z. B. für roh marinierten Spargel oder Blattsalate.

Gemahlene Vanille selber machen

Möglichkeit drei: Lassen Sie die ausgekratzten Schoten an der Luft (oder bei 70 Grad im Backofen) trocknen und mahlen sie anschließend in der Gewürzmühle oder einem guten Blitzhacker. Ich nehme die gemahlene Vanille zum Backen und für Desserts. Sie eignet sich aber auch super für pikante Gerichte, z. B. Rindersteaks oder Wild.

Gemahlene Vanille verleiht auch einem selbst gemachten scharfem Würzsalz für Fisch und Braten eine raffinierte Note: 2-3 Peperoncini (kleine getrocknete Chilischoten) mit 3 EL Meersalz und 1/4 TL gemahlener Vanille in den Mörser geben und mittelfein zerstoßen. Das Chili-Vanille-Salz ist übrigens auch ein hübsches kulinarisches Geschenk aus der Küche.

[nbsp]

Copyright Margit Proebst