

STATISTIK

Nussorten laufen Erdbeereis Rang ab

Speiseeis mit Nussaroma hat das in Deutschland beliebte Erdbeereis von den Spitzenplätzen verdrängt. In einem Ranking der am meisten verzehrten Eissorten belegen Nussvariationen den dritten Rang, wie die Markeneis-Hersteller jetzt mitteilten. Als Nuss-Sorten gelten alle Geschmacksrichtungen von Pistazie über Mandel und Erdnuss bis hin zu Walnuss. Das Erdbeereis, das zuvor stets zu den drei beliebtesten Geschmacksrichtungen zählte, landete nur auf Platz neun. Vanille und Schoko sind nach wie vor die beliebtesten zwei Eissorten. Auf Platz vier und fünf landeten Mischungen aus Schokolade und Vanille, auf Platz sechs Stracciatella. 2010 verspeisten die Deutschen den Angaben zufolge 499 Millionen Liter industriell hergestelltes Speiseeis. Pro Kopf waren das 7,7 Liter. (dapd)

KÜCHENTIPP

Frischer Knoblauch ist prall und elastisch

Knoblauch sollte man möglichst nicht in der Küche aufbewahren. „Beim Kochen entsteht viel Feuchtigkeit in der Küche. Daher ist es besser, ihn in einem kühlen und trockenen Raum zu verstauen“, sagt Hans Wagner, Autor des Buchs „Erfolgreich gärtnern durch Mischkultur“. Am besten lagere man ihn dunkel und luftig, etwa in einem Terrakotta-Topf mit Löchern. Bei richtiger Lagerung sei er zirka vier Wochen haltbar. „Frischen Knoblauch erkennt man daran, dass die Zwiebeln sauber, prall und elastisch sind“, so Wagner. Die Haut dürfe keine Risse oder Verfärbungen haben. Er rät, auf den Geruch zu achten: „Wenn der Knoblauch modrig riecht, dann schimmelt er bereits, ohne dass man es sieht. Dann darf man ihn nicht mehr verzehren.“ (dapd)

PROBIERT

Sanftmütig

VON JAN-DIRK FRANKE

Was dem Deutschen sein Gutedel, ist dem Schweizer sein Chasselas: So heißt bei den Eidgenossen die uralte Sorte, die hierzulande nur bei den Winzern im badischen Markgräflerland und an Saale und Unstrut eine Rolle spielt und im Rest Deutschlands praktisch nicht zu finden ist. In der Schweiz dagegen ist sie die zweithäufigste Rebsorte. Und es gibt noch einen Unterschied: Die Winzer dort bauen die Weine in der Regel etwas anders aus. Während die deutschen Erzeuger auf

Leichtigkeit, Frische und jung zu trinkende (Zech-)Weine setzen, produzieren die Eidgenossen tendenziell eher butterige, lagerfähigere Tropfen. Oft durchlaufen dort die Weißweine einen biologischen Säureabbau, der für eine mildere Säure sorgt und die Weine weicher macht. Auch der 2009er Chasselas „Les Plantées“ von Dimitri Engel aus Saint-Blaise im Kanton Neuenburg ist so vinifiziert worden. Er duftet nach reifen Birnen, die begleitet werden von einer Prise Gewürznelkenaroma und kräuterigen Noten. Es ist ein geschmeidiger, cremiger Wein mit dezenter Mineralität im Abgang, der wohl erst als Essensbegleiter seine Stärken voll ausspielt. Zu Gemüse- oder Süßwasserfischgerichten dürfte er gut passen. Uns hat er auch solo gemundet. Der Jury beim diesjährigen Gutedel-Cup in Badenweiler offensichtlich ebenso: In der Kategorie „Gutedel trocken international“ setzte sich Engels Gewächs gegenüber rund 100 Konkurrenten durch. Preis: 10,30 Franken (8,42 Euro). » www.engel-vins.ch



Mein lieber Scholli

Die Scholle, auch Goldbutt genannt, ist bei Feinschmeckern geschätzt und bei Kochanfängern beliebt. Denn der Fisch, der im Frühjahr gefangen wird, ist sehr zart und recht einfach zuzubereiten.

VON AUGUST F. WINKLER

Frühlingszeit ist Fischzeit. Denn dann ist für die meisten Meeresfische die Laichzeit vorüber und sie setzen wieder mehr Fett an. Besonders beliebt bei Fischfans ist die Maischolle. Denn die ersten kleinen Schollen, die im Durchschnitt handteller groß mit einem Gewicht um die 200 bis 300 Gramm gefangen werden, haben ein zartes Fleisch. So eine Maischolle, à la Finkenwerder in Speck gebraten und mit einem Kartoffel-Mayonnaise-Salat aufgetischt, ist eine Spezialität. Doch echte Feinschmecker warten sogar bis zum Juni, um „Maischollen“ zu bestellen. Denn sie wissen, dass die Scholle dann noch besser schmeckt. Sie ist dann 400 bis 600 Gramm schwer und verfügt über ein festeres sowie aromatischeres und immer noch ausnehmend zart-saftiges Fleisch.

Keine Angst vor Gräten

Voraussetzung für einen vollkommenen Genuss ist, dass die Scholle nicht mit den heute üblichen riesigen Schleppnetzen gefangen wird. Denn bei dieser Methode wird der Fisch oft verletzt und gequetscht. Schollen guter Qualität sind an der glänzenden braunen Haut zu erkennen, an den frisch wirkenden Augen und natürlich an den für Schollen charakteristischen orangefarbenen bis roten Tupfern. Der deswegen auch Goldbutt genannte Fisch ist der schönste Plattfisch, im Mittelalter als „Platteise“ geschätzt, abgeleitet von seinem wissenschaftlichen Namen „Pleuronectes platessa“; seine Vettern von der Flunder über die Seezunge bis Steinbutt sind äußerlich schlicht, ja unansehnlich, doch sie alle verfügen über hohe innere Werte.

Für die Scholle gilt in ganz besonderem Maße, dass nur ein ganzer Fisch eine Delikatesse ist. Ein wesentliches Kriterium bei der Zubereitung ist ihre Unversehrtheit, was heißt, sie im Ganzen und mit Haut zu braten. Erstens lässt sich beim Kauf – im Gegensatz zu Filets – leicht der Grad der Frische erkennen. Die Augen müssen wach wir-



Eine Scholle sollte nicht über den Tellerrand hinweg ragen.

FOTO: ROBERT MORRIS/STOCKFOOD

Traditionelle Schollengerichte

Ein Klassiker ist die Finkenwerder Scholle, so benannt nach dem Hamburger Ortsteil. Dabei wird der Fisch mit fettem Speck, Zwiebeln und Nordseegarnelen gefüllt und im Ofen gebacken. Als „Finkenwerder Art“ gilt auch die Variante, die Scholle in der Pfanne zusammen mit Speck knusprig zu braten. Kommen Krabben hinzu, spricht man von „Büsumer Art“.

Scholle mit Zwiebelringen: Die Scholle mit Zitrone beträufeln, in eine gebutterte Form legen, mit dünnen Zwiebelringen belegen und mit trockenem Weißwein übergießen. Die zugedeckte Form im heißen Backofen ungefähr 20 Minuten lang dünsten, dann salzen, pfeffern, mit etwas erhitzter Crème fraîche überziehen und weitere fünf Minuten ziehen lassen.

Scholle in Senfbutter: In einer Pfanne werden kleine Speckwürfel nicht zu stark ausgebraten und auf einem Sieb zwischengelagert. Die Scholle auf beiden Seiten salzen, mit Mehl bestäuben und in Speckfett von beiden Seiten je vier bis fünf Minuten kross braten. In einer zweiten Pfanne Butter (etwa 60 Gramm) hellbraun aufschäumen lassen und darin zwei

Frühlingszwiebel glasig anschwitzen. Nun 20 kleine Kapern, 2 Sardellenfilets und ½ Esslöffel grobkörnigen Senf dazu geben, danach die Speckwürfel und gezupfte Petersilie, alles verrühren. Die krosse Scholle auf einem heißen Teller anrichten, mit der Senfbutter üppig bestreichen, eventuell noch pfeffern. Dazu wird Kartoffel-Gurken-Salat empfohlen.

ken, als lebe der Fisch noch. Die natürliche Schleimschicht soll auffällig glänzen, die Haut nirgendwo trocken wirken, gar eingerissen oder gequetscht.

Die Angst vor Gräten ist bei Plattfischen übrigens unbegründet, denn das Fleisch lässt sich problemlos von der Mittelgräte abheben, und die kleinen Gräten am äußeren Rand lassen sich mit einem einfachen Schnitt entlang des Körpers entfernen. Wird die Scholle bei starker Hitze in reichlich geklärter Butter

gebraten, macht das die Gräten an den Seitenflossen derart knusprig, dass man sie genussvoll knabbern kann.

Eine gefährdete Art

Die in Schwärmen lebenden Schollen können von Natur aus bis zu 45 Jahre alt werden und bringen dann bei einer Länge zwischen 70 und 90 Zentimeter bis zu 7 Kilogramm auf die Waage, aber solche Prachtexemplare sind wegen der Überfischung längst zur Rarität geworden und

werden allenfalls noch in entlegenen Meeresecken angetroffen. Die Weltnaturschutzunion IUCN und Greenpeace führen die Scholle daher auch in ihren Roten Listen gefährdeter Arten.

Für den Koch ideal ist die klassische Portionsgröße zwischen 20 und 25 Zentimeter – es heißt, eine Scholle sollte nicht über den Tellerrand hinweg ragen. Wie man die Scholle zubereitet, das liegt im persönlichen Ermessen. Pochiert oder über Dampf besonders behutsam gegart,

besticht sie durch unverfälschtes Aroma. Dazu empfiehlt sich eine pikant mit Weißwein, Schnittlauch, Sauerampfer, Petersilien-Oregano oder auch Orangen angelegte Sauce. Herzhafter, schlichter und beileibe nicht schlechter ist das Braten nach Art der Müllerin in Butter oder Öl. Gereicht wird man dem feinen Fleisch durch kurzes Braten oder auch Backen in bestem Fett und den Verzicht auf schwere, gar überkandidelte Saucen sowie üppige Beilagen.

Eine unscheinbare Köstlichkeit

Von Mittelamerika stammend, hat sich die Süßkartoffel in der europäischen Küche etabliert. Die knollige Wurzel eignet sich für viele Gerichte.

VON TINA EICHMÜLLER

Der Süßkartoffel ist ihr guter Geschmack nicht unbedingt anzusehen. Sie wirkt auf den ersten Blick mit ihrer braunen bis rötlichen, manchmal leicht schrumpeligen Schale eher unscheinbar. „Das Äußere täuscht. Die Süßkartoffel schmeckt ausgezeichnet und hat je nach Zubereitungsart auch eine Vielzahl an verschiedenen Aromen zu bieten“, sagt Kochbuchautorin Sonja Schubert.

„Die Süßkartoffel stammt ursprünglich aus Mittelamerika. Dort wurde sie früher schon von den Azteken und Maya kultiviert“, berichtet Schubert. Von den Seefahrern sei die Knolle dann im pazifischen

Raum verbreitet worden und schließlich auch nach Europa gelangt. „Heute werden Süßkartoffeln vor allem in subtropischen Ländern angebaut“, sagt Schubert. In Europa wachse die Pflanze beispielsweise in Spanien, Portugal und Italien.

„Die knollige Wurzel hat unterschiedliche Formen. Meist ist sie in der Mitte dick und läuft an den Enden spitz zu“, erläutert Schubert. Das Fruchtfleisch der Süßkartoffel sei orange- oder cremefarben, violett oder weißlich mit purpurfarbenen Sprengeln. „Die orangefleischigen Knollen schmecken am aromatischsten, die cremefarbenen milder“, sagt die Expertin. Die violetten Sorten seien vor allem fürs Auge reizvoll, beim Kochen verliere sich die satte Farbe aber relativ stark.

Süßkartoffeln könnten wie Kartoffeln zubereitet werden. „Sie enthalten allerdings mehr Wasser als diese“, sagt Schubert. Wer beispielsweise Bratkartoffeln aus der süßen Knolle herstellen wolle, sollte die Kartoffelstücke daher vorher kurz blanchieren. „Die Süßkartoffeln verlieren sonst beim Braten zu viel Flüssigkeit“, erläutert die Autorin.



Das Fruchtfleisch der Süßkartoffel ist aromatisch.

FOTO: IRIS MÜCKE/FOTOLIA

Der Geschmack der Süßkartoffel variiert je nach Zubereitungsart. Gekochte Süßkartoffeln schmecken zum Beispiel süßlich und ein bisschen wie Karotten. Sie können wie Pellkartoffeln zubereitet werden und kommen beispielsweise in Pürees, Suppen oder Salaten zum Einsatz. „Werden die Süßkartoffeln im Ofen gebacken, zum Beispiel in Form von Scheiben oder Stücken, schmecken sie nussig, ähnlich wie Kürbis“, sagt die Autorin. Würden

die Süßkartoffeln mit der Schale gebacken, sei ihr Aroma sogar fast wie das von Maronen.

„Beim Abschmecken passen Gewürze wie Koriander, Kokos- oder Limettensaft und scharfe Pfeffersorten sehr gut“, sagt Schubert. Man könne Süßkartoffeln zur Abwechslung aber auch mit Gewürzen verfeinern, die in europäischen Raum beheimatet sind.

Schubert kombiniert Süßkartoffeln beispielsweise zu dem latein-