

Kleine Gewürzkunde - Safran

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

SAFRAN

Anleitung:

Dass Safran das teuerste aller Gewuerze ist, hat gute Gruende: Die Safranpflanze, verwandt mit dem heimischen Krokus, treibt in der Mitte der Bluete eine leuchtendrote, dreischenkelige Narbe, die von Hand abgezwickelt und dann getrocknet werden muss. Diese zeit- und Arbeitsintensive Ernte schlaegt sich natuerlich im Preis nieder. Zudem ist die Ausbeute gering: Fuer 1 Gramm Safran braucht man 100-200 Bluetennarben! Er ist mit Gold aufzuwiegen: 1 Gramm kostet Rund 15 Mark. Allerdings benoetigt man Safran auch nur in winzigen Mengen; sein Kraefitger Duft und der aromatisch bitter-suesse, leicht scharfe Geschmack setzen sich ebenso durch wie die Farbkraft, was goldgelber Safrankuchen, Paella, Risotta milanese und Bouillabaisse unschwer Erkennen und natuerlich erschmecken lassen.