

Kleine Gewürzkunde - Vanille

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

VANILLE

Anleitung:

1 Blassgelbe Orchidee bietet mehr als optischen Genuss, sie liefert die begehrten Vanilleschoten, die jedoch eine lange "Produktionszeit" haben: In Handarbeit werden die Blüten bestäubt und die "Schoten" genannten Fruchtkapseln vor der Reife gepflückt. Allerdings fehlen ihnen jetzt noch der intensive Duft sowie der süßliche, würzige Geschmack. Beide bilden sich erst durch einen langwierigen Fermentationsprozess, der mit dem Trocknen endet. Danach müssen die Schoten schokoladenbraun, längs gefurcht und fettig glänzend aussehen. Übrigens sind die Schoten wie die Samen, das "Vanillemark" gleichermaßen aromastark. Neben ganzen Schoten bietet der Handel gemahlene Vanille und echten Vanillezucker - erkennbar an den schwarzen Punkten. Es ist eine Mischung aus Vanille und Zucker und nicht zu verwechseln mit dem künstlich aromatisierten Vanillinzucker, der natürlich weitaus preiswerter angeboten werden kann.