

Minze - Info - 1

Kategorien: Aufbau, Info, Minze

Zutaten für: 1 Info

Anleitung:

Trotz grosser Unterschiede haben alle Minzesorten einen stark aromatischen bis brennend-wuerzigen Geschmack. Mentholhaltige Arten hinterlassen darueber hinaus ein erfrischendes Kaeltegefuehl im Mund. Eine weitere Gemeinsamkeit ist, dass sie erst in Kombination mit Zucker ihr volles Aroma entfalten, was nicht besagt, dass nur Suessspeisen mit Minzen gewuerzt werden koennen. Doch gesuesst koennen die zarten Nuancen der einzelnen Arten erst richtig zur Geltung kommen, wie zum Beispiel die der Apfel- oder Orangenminze. Ebenso ist es mit der beissend-scharfen Mentholfrische von Spearmint und Pfefferminze, die sich vor allem in kalten Erfrischungsgetraenken voll entfalten kann.

Fuer feine Suessspeisen wie Gelees und Cremes und natuerlich fuer Sorbets und Granites sind die Sorten mit dem zarteren Aroma besser geeignet, uebrigens auch fuer Marmeladen.

Fuer die suess-saure englische Mintsauce darf es schon die kraeftige Pfefferminze sein, ebenso fuer Mintchutney, das aus Indien (Pudina chutni) kommt und natuerlich frisch zubereitet werden muss. Neben dem allgegenwaertigen Pfefferminztee ist in den arabischen Laendern die Minze ein hoechst beliebtes Fleischgewuerz (vor allem fuer Lamm und Ziege), das meist mit reichlich Knoblauch kombiniert wird.

In den Landeskuechen Suedostasiens wird Minze fuer besonders chilischarfe Fleischgerichte verwendet, und in Vietnam ist sie ein fester Bestandteil der Salate, die dort zu jedem Fleisch- und Fischgericht seviert werden. Dabei wird Minze immer in Verbindung mit Cilantro (Koriandergruen) verwendet.