

Estragon

Auch Schlangenkraut genannt. Seine Triebe schlängeln sich etwas, aber sonst hat er nichts Bedrohliches an sich. Im Gegenteil: Sein frischwürziger, bittersüßer Geschmack ist unvergleichlich.



Herkunft:

Die mehrjährige, 2 m hohe Pflanze ist ursprünglich in Südrussland beheimatet und wurde von Kreuzfahrern vermutlich aus Kleinasien nach Europa gebracht, wo sie sich nach kurzer Zeit in den Klostergärten behaupten konnte. Heute ist Estragon über Sibirien bis hin ins westliche Nordamerika verbreitet und wird schwerpunktmäßig in Frankreich und Italien angebaut.

Charakteristika:

Estragon hat ungefiederte, schmale, bis zu 6 cm lange Blätter. Seine kräftigen, verästelten Wurzeln bilden unterirdische Ausläufer, aus denen buschig verzweigende Stängel wachsen. An den Spitzen entwickeln sich Rispen mit kleinen, unscheinbaren gelbgrünen Blüten. Es gibt zwei Sorten:

Echter Französischer Estragon (auch: Deutscher Estragon) wird wegen seines feinen Aromas und Geschmacks geschätzt. Im Gegensatz zum Russischen Estragon schmeckt er würzig-erfrischend mit leicht süßlichem Nachgeschmack und wird nie bitter. Er blüht nicht, seine Blätter sind nicht behaart.

Russischer Estragon (auch: Sibirischer Estragon) weist schmalere, blassere und behaarte Blätter auf. Er schmeckt etwas herber, bitterer, leicht ölig, ist aber appetitanregend.

In der Heilkunde wird Estragon als harntreibendes und die Verdauung anregendes Mittel eingesetzt.

Saison, Einkauf, Lagerung:

Als Küchenkraut werden die Blätter und die jungen Triebspitzen verwendet. Da sie sofort nach dem Abtrennen von der Pflanze welken, empfiehlt es sich, Estragon stets frisch im Haus zu haben – er wächst sowohl im Kräutergarten als auch im Blumentopf – und erst unmittelbar vor der Verwendung zu ernten (Erntezeit: Mai – Oktober). Getrocknet verliert Estragon einen Teil der flüchtigen Aromastoffe und damit an Geschmack.

Verwendung:

Für Buttermischungen, Mayonnaise, Senf und Essig ist Estragon (Französischer wie Russischer) ein gefragtes Würzkraut. Sein volles Aroma entfaltet er beim Kochen. Er passt außerdem zu hellen Saucen (ein Klassiker: die "Sauce béarnaise"), Artischocken, Erbsen, Gurken und Pilzen und würzt Fisch, Muscheln, Geflügel (z. B. "Huhn à la Estragon") und Lamm. Will man Estragon mit anderen Kräutern kombinieren, dann sollte man ihn wegen seines markanten Geschmacks nur sehr fein dosieren. Besonders oft wird er mit Petersilie und Dill kombiniert. Estragon ist zudem fester Bestandteil der Kräutermischung Fines herbes.

Und hier finden Sie Rezepte mit [Estragon](#).