

Estragon (*Artemisia dracunculus* L.)

Die Estragonpflanze wird 60 bis 150 cm groß, sie hat längliche, lanzettenförmige Blätter. Gepflückt werden nur die jungen und zarten Blatttriebe. Estragonblätter, die getrocknet werden sollen, erntet man erst unmittelbar vor der Blüte. Dieses Kraut hat eine milde, gepfefferte Schärfe und ein so besonderes Aroma, daß die meisten Feinschmeckerrezepte in der Welt auf das Estragon-Konto kommen. Südeuropa, Sibirien, die Mongolei und Südasien sollen die eigentliche Heimat des wildwachsenden Krautes sein. Es wird vermutet, daß die Kreuzfahrer den Estragon aus Kleinasien nach Europa mitbrachten, wo er in Kräutergärten gezogen und kultiviert wurde. Heute bezieht man den Estragon hauptsächlich aus den Balkanländern und aus dem Gemüse- und Kräuterland Holland. Der Estragon- Geschmack ist stark aromatisch, pfeffrig und ganz leicht bitter. Den Namen Estragon leitet man ab von draco = Drache, Schlange. Man vermutete über tausend Jahre lang, daß ein Bündel Estragon am Körper vor Schlangenbiß schützt. Estragon dient zur Herstellung von Estragon-Essig und - Senf. In kleinen Mengen wird Estragon auch in der kosmetischen Industrie verwendet.

Verwendung

Den besten Ruf hat Estragon in der französischen und italienischen Küche, wo es in jedes Kräuterbukett gehört, für Fleischbrühen, Gemüsesuppen und Kräutersoßen. Estragon würzt die berühmte Sauce Vinaigrette, Artischocken, Spargel, Champignons und Blumenkohl, grüne Salate, gemischte Salate und alle Gemüsesalate, alle Bohnen- und Rohkostgerichte. Zu folgenden Gerichten gehört ebenfalls der unverkennbare Estragongeschmack: Fleischragouts, Leber, Herz, Geflügel und Geflügelfüllungen, scharfe Soßen zu Reis, Spaghetti und anderen Nudeln, Mayonnaise und Remouladen zu gekochten Fischen, Kräuterbutter und kalten und warmen Meerrettich-Soßen. Es gehört zum Sauerbraten, zu allen Wildfleischgerichten sowie zu Beizen und Marinaden zum Einlegen von Fleisch und Fisch. Estragonblätter nimmt man auch zum Einlegen von Gurken, Kürbissen und Essiggemüsen.

REZEPT - UND GEWÜRZSUCHE



Estragon passt am besten zu:

Fleisch

[Lammfleisch](#)

Gemüse

[Eintöpfe](#)

Kartoffeln

[Kartoffelsuppe](#)

Reis

[Asiatische Reistafel](#)

Saucen

[Helle Saucen](#)

Snack

[Kräuterquark / Dips](#)

Vegetarisch

[Omelette](#)

