

Rosmarin

Rosmarinkartoffeln oder Rosmarin-Kaninchen – was für ein Duft zieht da durch die Küche! Wer einen Hauch Süden an seine Gerichte zaubern will, sollte mit Rosmarin kochen.



Herkunft, Charakteristika:

Rosmarin ist im Mittelmeerraum heimisch und in ganz Europa und Amerika weit verbreitet. Die Pflanze wächst wild in den Macchien Südeuropas. Der aromatische, bis zu 2 m hohe, immergrüne Strauch bringt Triebe hervor, die mit der Zeit verholzen. Diese tragen umgerollte, oberseits glatte, unterseits weißgrau-filzige, drüsig punktierte, lederartige, ganzrandige Blätter. Sie haben das Aussehen von Tannennadeln.

In der Heilkunde wird Rosmarin zur Anregung des Kreislaufs und zur Beruhigung des Nervensystems in Form von Bädern empfohlen.

Saison, Einkauf, Lagerung:

Die Blätter werden während und nach der Blüte gesammelt. Als Gewürz werden sie frisch oder getrocknet, ganz, geschnitten oder gemahlen verwendet. Am besten hält sich das Aroma, wenn ganze Rosmarin-Zweige getrocknet werden.

Verwendung:

Mit seinem kräftig würzigen Duft und dem Weihrauch- und Kampfer-ähnlichen, herb-bitteren Geschmack ist Rosmarin ein typisches mediterranes Kraut, das vielen Gerichten ein unverwechselbares Aroma verleiht. Es wird in der Küche sparsam verwendet und dabei wie Lorbeer mitgekocht, um den Geschmack gut auszulaugen. Entweder geben Sie ganze Zweige in das Gericht und entfernen sie vor dem Verzehr wieder, oder Sie garen ein paar Nadeln mit.

Rosmarin passt sehr gut zu allen hellen Fleischsorten und zu Gemüse mediterraner Herkunft, wie etwa Tomaten und Auberginen. In der italienischen Küche würzt Rosmarin aber auch

Tomatensuppen, Hammel- und Schweinebraten, Käse und pikante Saucen. Und auch "Pasta e fagioli", eine Suppe aus Pasta und Bohnen, bekommt erst durch Rosmarin sein mediterranes Flair. Rosmarin wird aber auch gerne für Marinaden sowie für Wild- und Fischgerichte verwendet.

Rosmarin gehört auch den Kräutern, die Öl ein unvergleichliches Aroma verleihen. Ein bis zwei frische Zweige reichen dabei für ½ l Öl.

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