

Königskraut

Basilikum erhielt den majestätischen Namen, weil er als edelster Aromaspender gilt.

Beim Einsatz des omnipotenten Gewürzes war man bisher jedoch bescheiden.

TEXT: KATHRIN FRITZ | REZEPTE: ANNINA CIOCCO
FOTOS & STYLING: ANDREAS THUMM

Für unsere Rezepte haben wir grünen und roten Basilikum verwendet. Beide haben ein pfeffriges Aroma und sind in allen grösseren Lebensmittelgeschäften zu finden. Daneben gibt es Hunderte Basilikumsorten mit unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen. Auf dem Markt als Pflanze oder im Bund erhältlich sind zuweilen Zitronen-, Zimt- und Thai-Basilikum. Zitronenbasilikum überrascht mit seiner säuerlichen Frische. Die Kräuter aus Thailand verströmen einen mehr oder weniger starken Anisgeruch. Zimtbasilikum schmeckt angenehm süss, darum harmonisiert er sehr gut mit Desserts.

STANDORT

Stellen Sie das Kraut an einen sonnigen, vor Schnecken sicheren Platz. Dann können Sie den ganzen Sommer lang davon ernten.

ERNTE

Schneiden Sie stets die obersten Blattachsen ab, und lassen Sie mindestens zwei Achsen stehen. So wächst die Pflanze immer wieder nach. Ausserdem verhindern Sie damit, dass sie Blüten produziert und ihre Kraft verliert.

VERWENDUNG IN DER KÜCHE

Basilikumblätter werden durch Hitzeeinwirkung und Schneiden dunkelbraun und unansehnlich. Ausserdem verflüchtigt sich ihr Aroma schnell. Schneiden oder geben Sie es deshalb erst kurz vor dem Servieren zu. Warm verwenden Sie es am besten in einer Farce beziehungsweise für eine Füllung. Einzelne Stängel wie Blumen ins Wasser stellen. So halten sie sich etwa zwei Tage.

KONSERVIERUNG

Ganze Blätter in ein Einmachglas schichten. Jede Lage mit Salz bestreuen, mit Olivenöl aufgiessen und das Glas gut verschliessen. Kühl und dunkel gelagert, bleiben so eingemachte Blätter zirka einen Monat lang aromatisch. Das Öl nimmt ihren Geschmack an und kann zum Parfümieren von Pasta oder Salat verwendet werden. Beliebt und verbreitet sind Pestosaucen; Rezepte siehe rechts.

Pesto in 3 Variationen

Pesto genovese der Klassiker

Zutaten: 200 g grüner Basilikum, 2–3 EL gehackte, geröstete Pinienkerne, 4 EL geriebener Parmesan, 4–5 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer
Zubereitung: Basilikumblätter von den Stielen zupfen, grob hacken und mit den restlichen Zutaten mischen. Mit einem Stabmixer oder in einem Cutter pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pesto rosso mit rotem Basilikum der Rote

Zutaten: 150 g roter Basilikum, 50 g Dörrtomaten, 2–3 EL gehackte, geröstete Pinienkerne, 4 EL geriebener Parmesan, 4–5 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer
Zubereitung: Basilikumblätter von den Stielen zupfen, grob hacken. Tomaten ebenfalls grob hacken. Basilikum und Tomaten mit den restlichen Zutaten mischen. Mit einem Stabmixer oder im Cutter pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pesto limone der Erfrischende

Zutaten: 200 g grüner Basilikum, 2–3 EL gehackte, geröstete Mandeln, 4 EL geriebener Parmesan, 2–3 EL Olivenöl, 2–3 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer
Zubereitung: Basilikumblätter von den Stielen zupfen, grob hacken, mit den restlichen Zutaten mischen. Mit einem Stabmixer oder in einem Cutter pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.