

Die Feinschmecker

Mit den richtigen Zutaten zum perfekten Genuss

MEINE GESCHICHTE Folge 116



Ein Genuss.
Ziegenkäse für den Grill.



Hoch erhitzbar

BRATÖL

Fauser Vitaquell »Heiße Küche«:

Reines, kalt gepresstes
Sonnenblumenöl.
Geeignet zum
Schmoren, Braten,
Grillen und Frittieren.
Ohne Ei, Gluten,
Hefe und Milch-
bestandteile.
www.vitaquell.de

Wildkräutersalat an Kohlrabi-Carpaccio, Trüffelsoufflé und Crème brûlée mit Rosmarin – um solche Gourmet-Speisen zu bekommen, muss man normalerweise in ein Sternrestaurant gehen. Mein Mann und ich aber gehen einfach zu Freunden. Vor rund zwei Jahren haben wir uns mit drei weiteren Pärchen zu einer Gourmet-Runde zusammengetan. Wir treffen uns in relativ regelmäßigen Abständen reihum zum gemeinsamen Kochen und Genießen. Vor jedem Treffen wird ausgelost, wer was mitbringt: erste Vorspeise, zweite Vorspeise, Hauptgericht und Nachspeise. Manchmal gibt es auch ein Motto, wie z. B. eine Länderküche, Kochen mit dem Wok oder »Schokolade«. Vor ein paar Wochen trafen wir uns zum ersten Mal zum Gourmet-Grillen bei uns im Garten. Es war ein schöner Frühsommerabend, einfach perfekt für unsere gemütliche Schlemm-Runde. Mein Mann und ich hatten die erste Vorspeise zubereitet, und die Gemüse-Tofu-Spieße in Orangen-Marinade an Blütensalat kamen super an. Ein gratinierter Ziegenkäse mit Honig, Walnüssen und Lavendel sollte unsere zweite Vorspeise werden. Meine Freundin Anna setzte die

Käsepäckchen auf den Grill. Doch was war das? Schon nach kurzer Zeit fingen die Päckchen an zu qualmen. »Sie verbrennen!«, rief Anna. Doch als wir das Pergamentpapier öffneten, war der Käse noch lange nicht weich, aber ein unangenehm beißender Geruch kam uns entgegen. »Ich verstehe das nicht«, sagte Anna nachdenklich. »Was ist denn alles drin?«, fragte ich. »Ja, also der Ziegenkäse, gehackte Walnüsse, Honig, Lavendelblüten, Pfeffer und etwas von meinem Lieblings-Walnussöl für das Aroma«, antwortete sie. »Walnussöl?«, sagte ich, »das ist doch zum Grillen gar nicht geeignet. Es verbrennt bei höheren Temperaturen.« »Ach, das wusste ich nicht«, sagte Anna. »Also hätten wir es erst nach dem Öffnen der Päckchen zufügen sollen? Na, das ist ja schön schiefgelaufen.« Anna war sichtlich enttäuscht, schließlich hatten sich alle so auf diese Köstlichkeit gefreut.

Das kostbare Walnussöl war einfach verbrannt

Beim Verzehren des Hauptgerichtes tauschten wir uns über das Thema Öle und Fette aus. Ich hatte vor einiger Zeit dazu ein kleines Seminar in unserem hiesigen Reformwaren-Fachgeschäft mitgemacht und war daher ganz gut informiert. »Und welches Öl kann man nun gut zum Grillen nehmen?«, fragten meine Freunde. »Wenn ich was Asiatisches zubereite, nehme ich Kokosöl und ansonsten meine »Heiße Küche«, erklärte ich, »das ist ein hoch erhitzbares Sonnenblumenöl, nahezu geschmacksneutral. Das nehme ich auch zum Frittieren.« Die kleine Ölkunde war ein so spannendes Thema, dass wir darüber fast das Essen vergaßen. »So«, sagte Markus auf einmal, »jetzt gibt's noch was Fettarmes.« Zum Dessert hatten unsere Freunde Markus und Diana gegrillte Wassermelone mit Limettensorbet vorbereitet. Mmh, köstlich! Es wurde der krönende Abschluss eines wundervollen Abends. Bald wollen wir uns wieder zum Grillen treffen, und dann gibt es auch die Ziegenkäsepäckchen von Anna. Ich freue mich schon sehr darauf.

Haben auch Sie eine persönliche Geschichte zu einem Reformwarenprodukt? Schreiben Sie uns!
Jede Veröffentlichung wird mit 100 Euro honoriert. **Unsere Adresse entnehmen Sie bitte dem Impressum.**