



Stuttgarter Zeitung Nr. 90 vom Mittwoch, 19. April 2006

## Frischer Kerbel für die Spargelsoße

Kräuter geben dem Gericht den letzten Schliff – Exoten neben heimischen Klassikern

*Frische Nahrungsmittel von Erzeugern aus der Region kauft man am besten auf dem Markt. Die Stuttgarter Zeitung stellt einmal pro Woche Produkte vor. Das Thema heute: Kräuter, zum Beispiel der Honigmelonensalbei.*

Von Viola Volland

Wer den Stand von Thomas Künkele finden will, muss nur seiner Nase folgen. Wo es auf dem Marktplatz nach Koriander, Zitronenmelisse, marokkanischer Minze und Rosmarin duftet, hat der Esslinger seine Töpfe aufgebaut. Nur Katzen machen um den Stand einen großen Bogen - ebenfalls aus Geruchsgründen. Künkele hat auch die „Verpiss-dich-Pflanze“ im Angebot. Deren Duft schreckt Katzen ab. Seit zehn Jahren verkauft Thomas Künkele auf dem Markt Kräuter und Aromapflanzen. Rund 150 Sorten hat er zur Auswahl, darunter 15 verschiedene Basilikum-, 13 Salbei- und zehn Minzsorten.

Zu den Stammkunden des Gärtners gehören viele Köche, die sich von den Kräutern den letzten Schliff für ihre Gerichte erhoffen. Für Experimentierfreudige gibt es zum Beispiel das traditionelle Sushi-Gewürz Perilla (2,50 Euro), das ein ähnliches Aroma wie Kreuzkümmel verbreitet. „Einfach vorm Servieren

ein bisschen an das Gemüse oder den Reis machen“, empfiehlt Künkele. Auch die Salbeisorten sind etwas für den feinen Gaumen: Ananassalbei, Pfirsichsalbei, Honigmelonensalbei (jeweils drei Euro der Topf). „Geschwenkte Leber mit Ananassalbei schmeckt sehr gut“, sagt Thomas Künkele. Zu Kuchen würden die Kräuter ebenfalls gut passen. Seine Empfehlung: einzelne Blätter Honigmelonensalbei auf den Obstboden geben. Das verleihe Erdbeerkuchen eine frische Note.

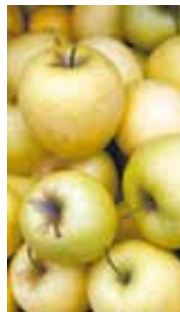
Der Marktbesucher Jürgen Jaschko hat gute Erfahrungen mit dem fruchtigen Salbei gemacht. Diesmal greift der 43-jährige Hobbykoch aus Stuttgart aber zum Kerbel (1,60 Euro). Damit will er eine Spargelsoße kochen - und verrät vorab den StZ-Lesern sein Geheimrezept: Zuerst die Mayonnaise zubereiten (ein Eigelb, ein bisschen Senf, Salz, Pfeffer, mit dem Schneebeesen schlagen, langsam 0,2 Liter neutrales Öl dazugeben sowie zum Schluss etwas Zitronensaft), dann im zweiten Schritt jeweils eine Handvoll Kerbel, Schnittlauch und Estragon hinzugeben. Schritt drei: Eiweiß steif schlagen und unterheben - fertig ist die Spargelsoße. „Schmeckt wunderbar“, verspricht Jaschko.

Der Stuttgarter pflanzt die Kräuter in seinen Garten. Weil sich Salbei, Thymian und Rosmarin jeweils nicht mit Petersilie, Dill

und Schnittlauch vertragen, bekommen die mediterranen Pflanzen bei ihm einen eigenen Platz. Nur die Pfefferminze zäumt er mit einem Blech ein, damit sich die Wurzeln nicht ausbreiten können. „Die vermehrt sich sonst wie Unkraut“, erklärt Jürgen Jaschko.

Wer Befürchtungen hat, Kräuter würden den kalten Nächten noch nicht standhalten, muss sich nicht sorgen. Die Kräuter, die es auf dem Markt zu kaufen gibt, sind - bis auf die Exoten - alle winterfest. „Die werden im Freien verwintert und sind alle gut abgehärtet“, versichert Thomas Künkele.

### TIPP DER WOCHE



So viele Apfelsorten wie momentan wird man schon in wenigen Wochen nicht mehr auf dem Markt kaufen können. Etwa zwanzig Sorten sind derzeit im Angebot - saure, süße, saftige, knackige. Besonders günstig ist der Delicious (Kilopreis ab 1 Euro), Boskop, Gala, Elstar & Co gibt es für 1,50 Euro das Kilo.



Honigmelonensalbei passt gut zu Obstkuchen.

Fotos Michael Steinert