

Salze:

Alle Salze werden auf Meersalzbasis handwerklich und unter Verwendung von natürlichen Produkten hergestellt.

Limonen-Salz:

Eignet sich sehr gut zu verschiedensten Fischspeisen, Kalbfleisch, Geflügel und Lammgerichten.

Wiesenthymian-Salz:

Harmoniert hervorragend zu Kalbfleisch und Wildgeflügel, passt aber auch sehr gut zu Innereien und Pasteten.

Tomaten-Salz:

Für jegliche Art von mediterraner Küche, Tomaten, Gemüse, Ziegen- und Schafskäse, Suppen, Salaten und natürlich zu Mozzarella.

Oliven-Salbei-Salz:

Harmoniert sehr gut zu Wildgerichten und Rindfleisch und passt natürlich zu allem Mediterranem.

Mein Tipp: Das Fleisch vor dem Anbraten nicht salzen, sondern nur mit Pfeffer und frischen Kräutern garen. Am Teller vorsichtig jeden Bissen mit einem anderen Salz würzen - ein herrliches Geschmackserlebnis!

Öle:

Alle Öle werden mit natürlichen, aromagebenden Zutaten auf Olivenölbasis hergestellt und eignen sich hervorragend für das Finishen (= einige Tropfen kalt über das fertige Gericht träufeln).

Limonen-Öl:

Sehr gut zu Fisch, egal ob gegrillt, gedämpft oder roh. Harmoniert jedoch auch sehr gut zu Speisen mit Kalbfleisch und Geflügel.

Olio Santo:

Ein kräftiges Öl mit klaren, scharfen Aromen. Passt zu allem Gegrillten und zu Pasta, harmoniert aber auch mit diversen Wokgerichten und der Asiatischen Küche.

Mein Tipp: Ein paar Tropfen in Saucen oder Suppen geben – die Wirkung wird Sie überzeugen!

Löwenzahnblüten-Sirup (Honig) mit Mandeln und Chili:

Das volle, leicht bittere Aroma der Löwenzahnblüte in Verbindung mit gerösteten Mandeln und der leichten Schärfe der Chili-Schote passt perfekt zu würzigen Käsesorten (Rotkultürkäse, Ziegenkäse, Gorgonzola, Roquefort und Bergkäse). Auch in Verbindung mit Parmesan köstlich.

Balsamico-Reduktion:

Die Balsamicoreduktion ist ein wahrer Alleskönner. Sie lässt sich wie der Löwenzahnsirup zu Käse verwenden, passt aber auch zu Süßem wie Erdbeeren oder Melonen und zu Saucen von Wild, Kalb, Rind und Wildgeflügel.

Sauerampfer-Pesto:

Ursprünglich zur Konservierung von Kräutern gedacht ist ein Pesto heute aus der modernen Küche nicht mehr wegzudenken und in allen nur denkbaren Variationen und Abwandlungen zu verschiedensten Gerichten als Würzsauce sehr beliebt.

Mein Sauerampferpesto passt durch die leichte Säure und dezente Schärfe von Dijon Senf sehr gut zu allen Frischkäsen und Aufstrichen auf Frischkäsebasis, aber auch zu leichten Schaumsuppen, geräuchertem Fisch und Rahmsaucen.

Brennnessel-Sirup:

Die Brennnessel ist seit jeher bekannt für ihre blutstärkende und reinigende Wirkung. Sie vereint in meinem Sirup interessant-erfrischenden Geschmack mit wohltuender Wirkung. Er ist als Sommerdrink mit Mineralwasser, Minzblättern, Eiswürfeln und einer Scheibe Limette genauso zu verwenden wie zum Marinieren und Süßen verschiedenster Früchte und Tees.

Kräutersuppenpulver: