



Carta Magna

Essig Rezepte

Unsere Rezepte sind urheberrechtlich geschützt.
Nachdruck oder Vervielfältigung sind ausdrücklich verboten.

Carta Magna AG, www.cartamagna.eu

Allgemeine Tipps zur Verwendung von Essig

Zuerst denkt man bei der Verwendung von Essig in der feinen Küche vor allem an kalte Gerichte. Nicht nur Salate, sondern auch Obst kann man mit feinen Essigen wunderbar und ganz natürlich aromatisieren. Essig kann man auch sehr gut für die unterschiedlichsten Arten von Marinaden einsetzen. Oder servieren Sie doch mal eine richtig schöne, hausgemachte Limonade. Das ist ganz einfach.

Essig eignet sich aber auch hervorragend für die warme Küche. Das gilt nicht nur für Balsamessig, sondern auch für Fruchtesig. Allerdings gilt es eines zu beachten: Fruchtesige mit roter Farbe wie Himbeeressig, Blaubeeressig, Cranberryessig und andere verlieren ihre schöne Farbe durch Erhitzen. Da wird aus rot ganz schnell braun. Daher sollte man solche Fruchtesige in Saucen immer erst der ansonsten fertigen Sauce zufügen und diese dann nicht mehr aufkochen, sondern nur vorsichtig erwärmen.

Bei der Verwendung unserer fantastischen Essige wünschen wir Inspiration und feinen Genuss...

Süss-saure Sauce

Die Sauce süß-sauer ist ein Klassiker der asiatischen Küche und passt zu hellem Fleisch und Geflügel ebenso wie zu Fisch.

Zutaten: 150 ml Ananassaft, 3 EL Maracujaessig, 3 EL helle Sojasauce, 2 EL pürierte Tomaten, 1 EL Ketchup, 1 Prise Salz, 1 TL Speisestärke, 2 EL Blütenhonig

Alle Zutaten mit einem Schneebesen gut verrühren. Die Sauce erwärmen. Das angebratene Bratgut mit der warmen Sose ablöschen. Die Sauce nun so lange aufkochen, bis sie dickt. Das Durchgaren von Fleisch, Geflügel, Fisch oder Gemüse geschieht nun in der süß-sauren Sauce.

Als Abwandlung kann man die Sauce auch mit Orangensaft anstelle von Ananassaft zubereiten. Ein Löffel Curry oder eine Prise Chili als Kontrapunkt zu der Süsse sind ebenfalls sehr lecker.

Gazpacho von Wassermelone und Tomate mit Cassisessig und Parmesaneis

Zutaten für 4 Personen: ½ Wassermelone, 2 grosse, rote Tomaten, 1 kleine Gurke, 20 ml Cassisessig, 50 g Parmesankäse, 4 Kugeln Vanilleeis, Basilikumblätter

Das Vanilleeis etwas weicher werden lassen und mit ganz fein geriebenem Parmesankäse verrühren. Sofort wieder in den Gefrierer stellen, damit das Eis nicht schmilzt.

Die Wassermelone entkernen und mit den Tomaten, der Gurke und dem Cassisessig in einen Mixer geben, kalt stellen.

Das gut gekühlte Gazpacho auf einem Suppenteller anrichten. Ein Bällchen Eis in die Mitte legen und mit ein paar Basilikumblättern garnieren.

Wenn Sie es ganz raffiniert machen möchten, dann fritieren Sie die Basilikumblätter vorab in einer Pfanne mit heissem Öl.

Hähnchenbrust auf Essigkarotten

Zutaten für 4 Personen: 600 g Hähnchenbrust, 8 grosse Karotten, Karottenssig, 1 Bund Glattpetersilie, Butter, Salz, rosa Pfeffer

Die Karotten schälen und in der Mitte halbieren, dann zweimal längst aufschneiden. In Wasser garen, abgiessen. Danach mit entstielter Glattpetersilie und Butter anbraten.

Parallel dazu die Hähnchenbrust in grosse Stücke schneiden und in Olivenöl braten. Dann die Karotten dazu geben, salzen. Mit Karottenssig ablöschen und warten, bis der Essig köchelt.

Auf einem Teller anrichten. 2-3 Körner vom Rosa Pfeffer mit den Fingern zerdrücken und über das Essen streuen.

Vodka-Ingwer-Cocktail mit Minze und Cranberryessig

Zutaten: Cranberryessig, gefrorene Cranberries, rosa Pfeffer, frische Minze, frischer Ingwer, Vodka

Ingwer in kleine Würfelchen schneiden und über Nacht in sehr kalten Vodka einlegen. Minze superfein hacken und mit ein paar Tropfen Ingwer-Vodka verrühren.

In ein kleines, aber hohes Glas 2 cl Cranberryessig füllen. Einen Löffel über den Essig halten und 4 cl eisgekühlten Ingwer-Vodka träufeln, damit sich Essig und Ingwer nicht vermischen. Eine gefrorene Cranberry in den Vodka legen. Darauf eine Prise Minzhack und je eine Beere mit den Fingern zerdrückten rosa Pfeffers legen. In einem Zug geniessen.

Oktopus mit Staudensellerie in Tomatenessig

Zutaten für 4 Personen: 800 g frischer Oktopus, 6 dicke Tomaten, 4 Stangen Staudensellerie, 50 ml Tomatenessig, Glattpetersilie, Salz, weisser Pfeffer, 2 EL Olivenöl mit Zitrone

Den Oktopus in mittelgrosse Stücke schneiden und 10 Minuten im Dampfkochtopf dämpfen. Der gare Oktopus ist nun zart wie Butter.

Staudensellerie in 5 mm dicke Scheiben schneiden und fast gar köcheln. Wasser abgiessen und durch Tomatenessig ersetzen. Noch einen Moment köcheln, den Oktopus mit Blättern der Glattpetersilie zugeben. Mit Olivenöl mit Zitrone übergiessen und verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einem tiefen Teller servieren.

Eine spannende Variante ist, die Tomate durch Karotten und die Petersilie durch Koriander zu ersetzen.

Lammhackbällchen mit Minze & Kürbis

Zutaten für 4 Personen: 600 g Lammhackfleisch, 40 g Rosinen, 50 ml Olivenöl mit Vanille, 1 Hokkaido Kürbis, 1 Handvoll gezupfte Minze, 50 ml Karottenssig, 2 Chilischoten, 1 EL Fenchelsamen, 1 TL grobes Meersalz, Olivenöl, Graubrot

Das Lammhack mit Rosinen, Olivenöl mit Vanille, Minze, Fenchelsamen, Salz und zerdrückten Chilis gut vermengen. Dann kleine, aber feste Hackbällchen daraus formen und in einer Pfanne mit Olivenöl braten.

Den Kürbis entkernen, das Fruchtfleisch auslösen und in Würfel schneiden. Salzen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl mit Vanille braten, mit Karottenssig ablöschen.

Den Kürbis in der Mitte eines tiefen Tellers anrichten, die Lammhackbällchen aussen herum drapieren und die Sosse aus Fleischsaft und Öl angiessen. Mit dem Brot lässt sich die köstliche Sosse wunderbar auftunken.

Als spannende Variation kann man anstelle von Olivenöl mit Vanille auch Olivenöl mit Zitrone oder Olivenöl mit Schwarzem Trüffel wählen.

Himbeer-Limonade

Omas hausgemachte Limonade hat wenig zu tun mit diesen klebrigen Zuckerbomben, welche die Industrie heute anbietet. Die meisten Rezepte dagegen, die Kochbücher so anbieten, sehen vor, irgendeinen Fruchtsirup einfach mit Wasser zu vermischen. Das finden wir dann doch etwas zu simpel. Probieren Sie mal unsere Variante:

Auf 1 l Wasser geben Sie etwa 20 ml unseres Himbeeressigs. Dazu geben Sie dann nach Wunsch eine ganz kleine Menge Zucker. Zum Garnieren passt noch ein Blatt Pfefferminze oben drauf. Kohlensäure werden Sie nicht vermissen, die Essigsäure sorgt schon für das richtige Brezeln auf der Zunge.

Dieses Rezept geht aber nur mit unserem Himbeeressig und nicht mit irgendeinem anderen. Warum: Weil nur unser Himbeeressig aus einer ziemlich dicken Fruchtpulpe besteht, die genügend Masse und Aroma mitbringt.

Dieses Rezept kann man quasi allen unseren Essigen zugrunde legen, um leckere Limonaden zu machen.

Waldmeister-Birnen-Limonade

Unsere Waldmeister-Birnen-Limonade ist der Hammer und ganz einfach zu machen.

Lassen Sie einen Bund Waldmeister über Nacht in einem Liter kaltem Wasser ziehen. Dann den Waldmeister entfernen und 20 ml unseres hocharomatischen und dickflüssigen Birnenessigs hinzufügen.

Bei Bedarf können Sie noch eine kleine Menge Zucker einrühren. Aber die Vanille in unserem Birnenessig reicht eigentlich aus, um einen Hauch von Süsse in Ihre Limonade zu zaubern. Kohlensäure werden Sie nicht vermischen, die Essigsäure sorgt schon für das richtige Brezeln auf der Zunge.

Den Waldmeister können Sie gleich noch einmal ansetzen. Der zweite Aufguss wird annähernd so gut wie der erste.