

Der Lavendel und der Ochsenwirt

Christian Kölbl vom Ochsen in Mundelsheim nimmt uns heute mit auf eine kleine Reise in die Provence. Wieder zu Hause kochen wir tolle Rezepte mit Lavendel.



Heute fahren wir mit Ihnen ein bisschen in den Urlaub. Kommen Sie mit? Prima, steigen Sie ein! Wir fahren nach Süden. Genauer gesagt nach Frankreich, in die Provence. Dort steht er jetzt in seiner vollen Blüte, ein leichter Sommerwind weht uns seinen Duft immer wieder in die Nase: Lavendel! Haben Sie nach der langen Reise auch so langsam Hunger bekommen? Gehen wir doch gemeinsam was essen! Auch in der Küche der Provence begegnet uns der Lavendel immer wieder. Wie die Italiener und Spanier verwenden die Franzosen das Duftkraut in der Küche. Fast in jeder Provence-Kräutermischung findet sich Lavendel. Sein Aroma erinnert an das von Rosmarin. Lavendel passt wunderbar zu Lammkoteletts vom Grill, klaren Fischsuppen, kräftigen Käsesorten oder einem leckeren Mousse. Noch schnell einen Espresso getrunken, und weiter geht es.

Wir lassen uns erklären, wie man Lavendel am besten trocknet. Perfekt ist es, so erfahren wir, wenn man den Lavendel mitsamt dem Stängel abschneidet, sobald sich die untersten Blüten geöffnet haben. Dann einfach mit einem Faden zusammenbinden und kopfüber zum Trocknen aufhängen. Wer Lavendel frisch einsetzen möchte, sollte junge Blätter und weiche Triebe verwenden.

Meine Güte, schon so spät! Wir sollten zurück! Aber nicht, ohne einen letzten Abstecher auf unserer Reise zu machen: in den Ochsen nach Mundelsheim. Dort steht Küchenchef Christian Kölbl am Herd, und auch er weiß, was man alles mit Lavendel machen kann. Er verrät uns zwei tolle Rezepte, die perfekt zum Sommer passen: ein wunderbarer Salat mit einem Lavendel-Dressing und eine mit Lavendel parfümierte Crème brûlée. Herrlich, da nehmen wir den Kurzurlaub noch ein bisschen mit nach Hause.

Christian Kölbl zupft den Lavendel übrigens ganz frisch im Garten. Und jetzt sind Sie dran: ab nach draußen, und dann in die Küche!