

12.02.2019

WINTERLICHE AROMENVIELFALT – CLEVER GEPAART NATÜRLICH MIT SAFT



Bonn, 02.12.2019 – Frisches Gebäck, dampfender Punsch; ein Hauch von Zimt, Nelke und Vanille – die Vorweihnachtszeit ist geprägt von herrlichen Düften und Aromen. Sie verwöhnen unsere Sinne und wecken in so manchem die festliche Vorfreude. Wohl zu keiner anderen Zeit spielen Aromen eine so präzise Rolle. Der ideale Zeitpunkt, um neue Geschmackserlebnisse zu schaffen. Food Pairing heißt das Stichwort – also die Suche nach neuen, passenden

Aromakombinationen. Fruchtsäfte und Co. mit ihrer fruchtigen Vielfalt und komplexen Aromen bieten sich hier als ideale Partner an – ob als Zutat in winterlichen Getränkekreationen oder als alkoholfreie Begleiter zum Weihnachtsessen.

Food Pairing: über den Teller- oder Becherrand hinaus

Neue Genussmomente schaffen und eingefahrene Geschmacksmuster überholen: Das ist das Ziel von modernem Food Pairing. Es geht darum, Aromen zu finden, die sich gegenseitig ergänzen und ein harmonisches Ganzes ergeben, auch wenn die Zutaten es auf den ersten Blick nicht vermuten lassen (z.B. Tomate und Vanille). Im Labor können Lebensmittel in einzelne Aromen aufgeschlüsselt und miteinander verglichen werden. Kombiniert man Zutaten mit übereinstimmenden Aromakomponenten, ergeben sich im Zusammenspiel überraschende Geschmackserlebnisse. Soweit die Theorie.



In der Praxis eignen sich Fruchtsäfte und Nektare als ideale Partner. Aufgrund ihrer komplexen Aromen und des Spiels aus Säure und Fruchtzucker ergeben sich mit ihnen spannende Pairings. Ihre Einsatzmöglichkeiten sind mindestens genauso vielfältig wie ihr Geschmack. So lassen sie sich zum Beispiel hervorragend aromatisieren. Kräuter, Gewürze und Öle verleihen einem Fruchtsaft neue Geschmacksnuancen. Zusammen mit winterlichen Zutaten entstehen so ausgefallene Getränkeideen als Alternative zu Glühwein – ohne Alkohol dafür harmonisch mit Gewürzen und Aromen. So zum Beispiel

Traubensaft mit Maroni, Kardamom und Vanille (siehe Rezept Traube trifft Maroni).

Fruchtsaft und Co. als Begleiter zum Weihnachtsmenü

Viele Menschen verzichten heute bewusst auf Alkohol, legen aber großen Wert auf eine passende Getränkebegleitung zu ihrem Essen. Auch hier bieten Fruchtsäfte und -nektare eine ideale Alternative. Ob pur genossen, als leichte Schorle oder Zutat im alkoholfreien Winterdrink, für jedes Gericht findet sich der passende Partner.

Die Essensbegleitung mit Fruchtsaft und Co. folgt einer einfachen Faustregel: Je kräftiger das Essen, desto beherzter darf auch die Saftauswahl ausfallen. Zu salzigen Speisen passen gut säurebetonte Säfte wie Ananas oder Orange. Kräftige, geschmorte Gerichte, wie unsere Weihnachtsklassiker Gans oder Wild, dürfen sich auch einen kräftigen Partner wie Johannisbeere oder Kirsche suchen. Lässt man schwarzen Pfeffer mit Lorbeerblättern in Kirschnektar ziehen, erhält man beispielsweise eine wunderbare Alternative zu Rotwein. Süße Gerichte können mit etwas Säure und Bitterstoffen im Getränk (Grapefruitsaft) zu einem harmonischen Ganzen werden.

REZEPTIDEEN

Wer nach etwas Ausgefallenerem sucht, kann sich an diesen weihnachtlichen Getränkeideen versuchen: Der „Pflaumen-Gewürztrunk“ als Begleiter zu Süßem oder „Traube trifft Maroni“ als Begleitung zu Herzhaftem – schmecken auch noch weit nach Weihnachten.

Pflaumen-Gewürztrunk



Zutaten (4 Portionen):
1 l Pflaumensaft (kein
Dörripflaumentrunk)
1/2 TL Kardamom, gemahlen
1/2 TL Vanillepulver (gemahlene
Vanilleschoten)
50 Tropfen Rosenwasser (nicht
aromatisiert)

Zubereitung:

Pflaumensaft, Gewürze und Rosenwasser in einem entsprechend großen Behälter mischen, umrühren und fertig.

Passt zu:

Der Drink ist nicht so süß, leicht herb, würzig und gerade deshalb passt er ideal zu Fruchtbrot, Stollen, Lebkuchen und Weihnachtskekse.

Food Pairing:

- + Pflaume und Kardamom
- + Pflaume und Vanille
- + Rose und Vanille

Traube trifft Maroni



Zutaten (4 Portionen):
900 ml weißer Traubensaft (z. B. Riesling oder Chardonnay)
150 g Maroni, geschält und gegart
1/3 TL Kardamom, gemahlen
1/4 TL Vanillepulver (gemahlene Vanilleschoten)

Zubereitung:

Maroni mit dem Standmixer sehr fein mixen, Traubensaft und Gewürze dazugeben und noch einmal kurz mixen. Durch ein Teesieb gießen, um etwaige Partikel zu entfernen und sofort genießen.

Passt zu:

Maroni einmal in Getränkeform! Der Drink ist sinnlich und wärmend und schmeckt hervorragend zu pikanten Snacks und Käse. Süßer, aromatischer Traubensaft hält der Maroni stand.

Food Pairing:

- + Maroni und Kardamom
- + Kardamom und Traubensaft
- + Traubensaft und Vanille

[PRESSEBILD DOWNLOAD](#)