Wertvolles Salz

Ein würzig-süsser Traum vom Meer

Djamila Jaenike • Wovon träumt die Meerfrau in ihrem Palast? Vielleicht von nach Blüten duftendem Meersalz für ihre königlichen Gerichte. Jede Pflanze ergibt eine eigene Farbe und kann so ihr besonderes Aroma entfalten. Dazu passen salzig-süsse Schiffchen.

Anforderung: ★

Material

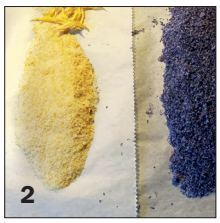
- Meersalz, fein oder leicht gekörnt
- Kornblumenblüten, Rosenblüten, Sonnenblumenblüten (frisch oder getrocknet), Brennnesselblätter
- Standmixer oder Gewürzmühle
- Papier, Wasserfarbe, Pinsel, Stifte
- 150 g Schokolade, 100 g Erdnussbutter, 15 g Puderzucker, Pralinenförmchen aus Alu, Zahnstocher

1. Etwa 2 g Kornblumenblüten mit 50 g Salz in den Standmixer geben und auf langsamer Stufe stetig vermahlen. Bei getrockneten Blüten nimmt man die doppelte Menge und sprüht 2 – 3 Tropfen Wasser darauf. Für die gelbe Mischung kann auch wenig Kurkuma zugegeben werden und auf Wunsch etwas geriebene Zitronenschale. Dem grünen Salz nach Wunsch noch weitere Kräuter beifügen.

2. Das Salz auf einem Blech trocknen lassen, damit sich die Restfeuchtigkeit verflüchtigt. Anschliessend in Gläser füllen.

3. Ein Papier mit Wasserfarbe in der jeweiligen Farbe einfärben und noch feucht mit wenig Salz bestreuen. Trocknen lassen, das Salz abschütteln, für die Etiketten und das Fähnchen zuschneiden, beschriften und aufkleben.

4. Schiffchen: Schokolade im Wasserbad schmelzen. Von der flüssigen Schokolade etwas in die Alufömchen giessen und das Förmchen schwenken, so dass der Rand bedeckt ist. Das Alufömchen etwas in die Länge ziehen und die Schokolade fest werden lassen. In der Zwischenzeit die Erdnussbutter mit ein wenig Puderzucker vermengen und kleine Kugeln formen, die anschliessend in die abgekühlten Schiffchen gedrückt werden. Mit der flüssigen Schokolade übergiessen, und kurz bevor sie abgekühlt ist, etwas vom aromatisierten Salz darüberstreuen und das Fähnchen hineinstecken. Wer möchte, füllt ein Schälchen mit etwas gefärbter Sahne und stellt die Schiffchen ins blaue Sahnemeer.



Anstatt Blüten können auch verschiedene Algenarten zum Färben genutzt werden, wie blaue Spirulina, grüne Kelp oder schwarze Nori. Dazu passen dann z. B. Blätterteigschiffchen.

Salz

Die Verwendung von Salz ist bereits aus dem Alterum bekannt, wird meist durch Verdunstung oder Abbau gewonnen, nicht nur zur Würze, sondern auch als Konservierungs- und Heilmittel. Salz war lange teuer, die Gewinnung aufwändig und so unterlag der Salzhandel meist einem Monopol. Salz ist in unterschiedlichen Qualitäten und Farben erhältlich: Das traditionelle Himalayasalz ist ein im Punjab abgebautes Steinsalz mit rötlicher Färbung. Eine Besonderheit ist Persisches Blausalz, das eine natürliche Blaufärbung hat, während das schwarze Salz aus Hawaii mit Lavagestein vermischt wird.

Fotos: © shutterstock.com / Milad Ayoub; L. Jaenike,