Rinci | Paccasassi - Meerfenchel in Olivenöl

K&U-Fisch

»Paccasassi« ist Dialekt für den wilden Meerfenchel, der spontan an den Küsten des Mittelmeers und Nordeuropas wächst. Sein Handel blühte auf dem alten Kontinent bis zum Ende des 19. Jahrhunderts und seine Verwendung ist seit langem belegt. Er war vor allem bei Seefahrern beliebt, um dem gefürchteten Skorbut vorzubeugen, weil er reich an Vitamin C ist. Man sagt ihm zudem wertvolle Nährwerte und besondere Polyphenole nach, sowie Omega-3-Fettsäuren. Deshalb wird er inzwischen brutal abgeerntet, weshalb er im Regionalpark Conero, wo Rinci zu Hause ist, inzwischen zu den geschützten Pflanzenarten gehört.RInci legt das wertvolle Kraut in Olivenöl ein. So läßt sich der hierzulande kaum bekannte Meerfechel vielseitig verwenden, für fantasievolle Vorspeisen, zu hochwertigem Fleisch, zu Salami, Fischgerichten, Mozzarella und anderen Käsen. Auch auf frischem Brot oder mit Mortadella schmeckt er ausgezeichnet und zu Sardellen, Räucherlachs und Austern sorgt er schlagartig für Aufmerksamkeit, weil die Kombination einfach super paßt. Nach dem Verzehr des Meerfenchels können Sie das restliche Öl als schmackhaftes Dressing für Salate und Vorspeisen verwenden.

200g

SPEZ995

K&U
www.weinhalle.de