

0,25l

SPEZ2401

»Larzamique au Sureau« Sirop de Vinaigre

Aromatiques du Larzac

Italienischer Balsamico ist aus deutschem Salat nicht mehr wegzudenken. Er entsteht aus gekochtem Traubenmost, dem Essig oder Essigessenz zugesetzt wird. In den ganz billigen Exemplaren sorgen Zuckercouleur und andere Zutaten für Farbe und Konsistenz. Doch dieser »Balsamico« ist keiner, denn »Aceto Balsamico« ist geschützt. Die süße Salatsauce müßte richtig »Condimento« heißen, aber wie klingt das denn!

Deshalb nennen Romain Debord und Marion Renoud-Lias von »Aromatiques du Larzac« ihren Essig-Sirup »Larzamique«. Ein Wortspiel aus Larzac und Balsamique. Larzac heißt das dünnbesiedelte, wilde Hochplateau, auf dem sie ihre Gärtnerei und Produktion betreiben, Balsamique ist französisch balsamisch und das trifft ist es, den dieser süßsaure Essig-Sirup wird aus Weißwein, Essig und Bio-Zucker zu balsamischer Konsistenz eingekocht, den sie mit frischen Holunderblüten aus biologischem Anbau hinreißend reintönig und unaufdringlich aromatisieren.

Es entsteht ein raffinierter Essig-Sirup, den man wie italienischen Balsamico zum würzen und aromatisieren von Salaten aller Art, von Rohkost oder auch gebratenem Gemüse verwenden kann. Auch auf Erdbeeren oder Rhabarber, auf Eis oder in aufgeschlagener Sahne lösen seine feinen Aromen Glücksgefühle aus. Und als Durstlöscher - ein paar Tropfen in einem Glas kalten Mineralwassers - ersetzt er industrielle Süßgetränke durch handwerkliche Finesse. Sparsam zu verwenden.

K&U
www.weinhalle.de