

Elisenlebkuchen »Verde«

Tres Aromas

Verde. Der grüne Lebkuchen. Wenn Farbe zu Geschmack wird. Köche wie Andree Köthe und Yves Ollech und der kreative Freibäcker Arnd Erbel denken in Strukturen, wenn sie von Geschmack sprechen. Sie schmecken nicht, sie denken an Mundgefühl statt an Geschmack, an Farben statt an Würze.

Hier machen Sie Farbe zu Geschmack. Die Farbe Grün wird zum geschmacklichen Erlebnis. Verde. Man kann buchstäblich riechen, was man hinterher schmeckt. Kleine Stückchen aus der Schale der Kaffirlimette geben schon beim Anschneiden ätherische Öle frei, die unseren Verde zu hocharomatischem Leben erwecken, sobald Sie hineinbeißen. Dann erleben Sie ein exotisch spannendes Geschmacksbild, in dem Kaffirlimette, mit einem Hauch von Lorbeer, Thymian und anderen feinen grünen Gewürzen kombiniert, zum grünen Assoziationserlebnis zusammenfindet. Ungewohnt, aber edler und subtiler kommt das Grün kaum in den Lebkuchen.

130g
SPEZ393

K&U
www.weinhalle.de