

Salzkraut Osaka

Das Gourmet-Gemüse aus Japan.

Dort gilt das einjährige Salzkraut als Delikatesse mit meerig-salzigem Aroma. Die jungen, nadelartigen Blätter werden roh als Salat- und Würzkräut verwendet. Gedünstet oder angebraten sind sie ein feines Blattgemüse. (*Salsola komarovii*). Salz-Kraut ist einzigartig, denn nur ganz wenige Pflanzen können ein Salzaroma aufweisen. Es schmeckt knackig mit einer Spur „Meeresaroma“. Daher zählt es zu der Rubrik „Seafood“ und wird auch als „Meeresspargel“ bezeichnet.



Experimentierfreudige Hobbyköche schätzen diese Bereicherung des Kräuterangebotes sehr. So bringt das Salz-Kraut doch ein bisher fast unbekanntes pflanzliches Aroma in die Küche. Salz-Kraut wird überwiegend roh verzehrt. So kommt das „knackigsalzige“ Meeresaroma deutlich zur Geltung. Es ist ideal

um einen frischen Salat zu garnieren

und ihm den nötigen Pep zu verleihen. Es kann aber auch blanchiert oder kurz angebraten werden und ist eine geschätzte Beilage zu Fisch. Salz-Kraut kann wie grüne Bohnen zubereitet werden. Zuerst in ungesalzenem Wasser kurz kochen und anschließend in Butter schwenken. In einigen Ländern wird es zusammen mit Gewürzen in Essig eingelegt. So konserviert kann das eingelegte Gemüse dann im Winter zu Fleisch- oder Fischgerichten gereicht werden. In England wird das Salz-Kraut gerne in Weinessig eingelegt. Das Produkt nennt sich dann "Pickled Samphire".

Dieses vitaminreiche Gemüse/Gewürz ist eine echte Überraschung.

In der Kultur sind die Pflanzen sehr genügsam, kommen mit Kompost oder sehr geringer Düngung aus. Sie überstehen Trockenperioden ohne viel Gießen und sind schon nach wenigen Wochen Kultur erntebereit.