



www.gewuerzkarawane.de

Vanille



(Lat. *Vanilla planifolia*)

Die getrocknete Fruchtkapsel einer im südlichen Mexiko beheimateten Kletterorchidee gilt als Königin der Gewürze. Heute wird die Vanille liefernde Orchidee vor allem in den ehemals französischen Kolonien im Indischen Ozean, wie Madagaskar, Reunion (früher Bourbon) und den Komoren kultiviert. Die Pflanze wird an Spalieren bis zu einer Höhe von 2 m gezogen. Aus den nur einen Tag lang blühenden gelben Blüten bilden sich nach Bestäubung des Fruchtknotens die grünen Fruchtkapseln, auch Schoten genannt. Diese werden kurz vor der Reife gepflückt. Die Vanilleschoten läßt man wiederholt in luftdichten Behältern "schwitzen" und an der Sonne trocknen, so entwickeln sie ihr typisches Aroma. Als schokoladenbraune Vanilleschote oder Vanillestange kommen sie dann in den Handel.

Bei dem Indianerstamm der Montezumas galt Vanille als Freudenspender und Kostbarkeit. Die Azteken würzten mit Vanille ihr köstliches Schokoladengetränk und zahlten sogar ihre Steuern in Form von Vanilleschoten. Im 16. Jh. n. Chr. brachte der spanische Konquistador Hernan Cortes die Orchidee mit nach Spanien. Erst im 19. Jh. n. Chr. bemerkte man, daß allein eine kleine Biene unter natürlichen Bedingungen in der Lage ist, die Vanilleblüten zu bestäuben.

Geschmack & Aroma

Vanille riecht intensiv, sehr lieblich und schmeckt süßlich würzig.

Verwendung

Vanille wird als weiche biegsame Schote im Glasröhrchen oder der Samen, aus der Schote gekratzt, angeboten. Sie würzt Desserts, wie Pudding, Cremes, Obstkompott, Quark- und Joghurtspeisen, Eiscreme, süße Aufläufe, aber auch Teepunsch, Kaffee, heiße Schokolade und Kakao. Sie ist unentbehrlich bei Marmeladen, süßen Suppen und Saucen sowie Gebäck und Kuchen, passt aber auch zu pikanten Geflügel und Kalbsfleischgerichten.

Lagerung

Ganze Schoten in Schraubgläsern luftdicht, kühl und dunkel lagern. Unverpackte Vanillestangen nehmen schnell fremde Gerüche an und trocknen aus.

Küchentipp

Das feine Aroma der Vanille sitzt im Mark und in der Schale. Das Mark wird aus der aufgeschlitzten Schote gekratzt. Die Schote kann noch weiterverwendet werden. Man kann Vanilleschoten mitkochen, dabei übertragen sich die Aromastoffe auf das Gericht. Die Vanillestange kann man in ein mit Zucker gefülltes, gut verschlossenes Glas geben und so seinen eigenen Vanillezucker herstellen. Vanilleschoten von bester Qualität glänzen fettig und haben oft einen weißen Überzug aus Vanillekristallen. Vanille harmoniert übrigens gut mit Zimt, Anis, Nelken, Ingwer und Kardamom. Neben der Schote und dem Pulver gibt es auch echten Vanillezucker im Handel.