

**HERSTELLUNG**

Das Salz der Ile de Ré wird in Bordeaux mit vergärendem Tempranillo-Wein der bekannten Weinkellerei Abadia Retuerta mazeriert und danach getrocknet.

GESCHMACK

Das Weinsalz riecht süsslich, fruchtig nach Kirschen und Pflaumen, leicht nach Lakritze und Vanille, aber auch nach würzigen Noten, wie Nelken.

VERWENDUNG

Sehr gut zu Fleischgerichten. Aber auch für Salate bestens geeignet. Wichtig ist, dass Sie das Salz am Ende des Garprozesses einsetzen, sonst verduftet der Geschmack.

Die Frage ist so alt wie die Menschheit. Gut, unsere fellaufgewandeten Vorfahren wählten sich glücklich, überhaupt Salz zu haben, oft genug keilten sie sich darum ihre Köpfe blutig. Später wurde um die Kontrolle über Salinen und Salz-Bergwerke intrigiert und geschachert, Schlachten und Kriege geführt und Kartelle beschlossen. In der liberalen Schweiz hält sich ein solches Relikt aus dem Mittelalter bis heute, mit fadenscheinigsten Begründungen und zum Schaden des Verbrauchers. Aber das ist eine andere Geschichte.

Vor Jahren bereiste ich die Westküste der USA, von San Diego bis Vancouver. San Francisco war das Mekka der amerikanischen Feinschmecker. Im Rest des Landes hatte man nichts zu lachen, doch hier wuchs eine weltoffene und experimentierfreudige gastronomische Elite heran. Ikonen jener Aufbruchstimmung überdauerten unbeschadet alle Trends und setzten kulinarische Meilensteine. Alice Waters im Chez Panisse, the Tartine Bakery oder das Zuni Cafe sind heute noch erfolgreich. Die

To salt or not to salt?

Text: Richard Kägi | Foto: Dominique Schütz

Chefin dort, Judy Rodgers, war es denn auch, die meinen Umgang mit Salz komplett auf den Kopf stellte. In ihrem Pizza-Ofen wandelten sich drei Tage (!) vorher gesalzene Bio-Hühner in perfekt gegarte, fleischgewordene Phantasien für Chicken Burgermüde Pollophile. The Zuni Roast Chicken war simply the best! Tina Turner muss sich die Inspiration für ihren Hit hier geholt haben.

Besinnungslos von dieser nie vorher geschmeckten Saftigkeit und Zartheit sowie der knusprig-würzigen Haut, lauschte ich mit fettverschmierten Mundwinkeln den Worten von Judy. Wie bitte, drei Tage vorher einsalzen? Wo doch schon jeder von seinem Metzger biblische Strafen für solch frevlerisches Tun ange-

droht bekam. Ja, die Zeitdauer und Menge hängt von der Grösse des Stückes ab. Vorheriges Salzen erlaubt der Würze ein vollständiges Durchdringen, verbessert Saftigkeit und Textur. Es wirkt säntigend auf die Proteine in und um die Muskelfasern, die dann weniger Widerstand beim Kauen bieten. Der Folgeprozess ist komplexer: Salz entzieht den Zellen Flüssigkeit. Daher der allseits bekannte Glaube, Salz wirke austrocknend. Doch mit der Zeit nehmen die Zellen wieder Feuchtigkeit auf, und zwar dank der umgekehrten Osmose. Diese Feuchtigkeit ist nun leicht salzig und imstande, die den Zellen innewohnenden Proteine zu «öffnen». Diese sind daraufhin in der Lage, sogar noch mehr Feuchtigkeit aufzunehmen als vor dem

Einsalzen. Werden die «transformierten» Proteine nun erwärmt, gerinnen sie deutlich weniger. Was heisst: Die Feuchtigkeit hält der Hitze besser stand, das Fleisch bleibt saftiger, mürber. Eine ganz spezielle Geschmacksnote verleiht das Weinsalz der Kellerei Abadia Retuerta. Dabei wird Fleur de Sel von der Ile de Ré mit vergärendem Tempranillo gemischt und danach wieder getrocknet.

Das Ergebnis ist ein zart nach Rotwein schmeckendes Salz, das dem Fleisch eine verblüffende Würzigkeit verleiht. Die Methode lässt sich übrigens auch auf Fisch und Gemüse anwenden. Für ausführlichere Informationen und Rezepte dürfen Sie mir sehr gerne schreiben. Sal de Vino Abadia Retuerta 110 g | CHF 11.90

Richard Kägi ist Foodscout und Einkäufer der ***delicatessa im Globus. Er reist seit 16 Jahren um die Welt auf der Suche nach Spezialitäten, Rezepten und den interessanten Menschen, die dahinter stehen.
richard.kaegi@globus.ch | globus.ch