



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN – PROTEINFOOD

Food Pairing - welche Aromen harmonieren?

Köchen und Barkeepern / Sommeliers stellt sich bei der Entwicklung neuer Gerichte bzw. Longdrinks / Cocktails immer dieselbe Frage: Harmonieren die verwendeten Aromen, schmeckt das? Bis hin zu der Frage, welcher Wein passt zu diesem Essen? Bei klassischen Gerichten wissen wir, dass bestimmte Aromen ideal zueinander passen, z.B. Tomate & Mozzarella & Basilikum oder Reibekuchen mit Apfelmus bzw. geräuchertem Lachs oder Milchreis mit Zimt & Zucker, bei den Drinks z.B. Gin & Tonic, Rum & Cola,...



Asia - Bohneneintopf - Foto Klaus Rupp

Aber neue, außergewöhnliche Geschmackskompositionen (z.B. Asia Bohneneintopf) zu entwickeln, ist nicht einfach. Vor 20 Jahren hat Heston Blumenthal, einer der weltbesten Köche, zusammen mit dem Parfumeur F. Benzi Kaviar mit weißer Schokolade kombiniert. Ein auf den ersten Blick fragliches Gericht, das aber ein geschmackliches Erlebnis ist und somit weltberühmt wurde. Inzwischen beschäftigt sich auch die Wissenschaft mit der Welt der Geschmackskombinationen. Einerseits harmonieren Komponenten, die möglichst viele Aromastoffe gemeinsam haben, z.B. Ziegenkäse & Honig & Rosmarin.

Dies gilt für unseren westeuropäischen und den nordamerikanischen Kulturraum. In der ostasiatischen bzw. südosteuropäischen Küche dominieren Gerichte, deren Zutaten häufig wenige gemeinsame Aromakomponenten beinhalten, quasi kontrastierend sind, z.B. Garnelen & Limone. Aber auch diese Gerichte sind lecker. Hinzu kommt, dass die Zubereitungsart, der Reifegrad der Gemüse bzw. Früchte, die Temperatur, die Konsistenz und das Mengenverhältnis zueinander auf ein positives Geschmackserlebnis großen Einfluss haben.

Für was könnt ihr denn nun dieses sogen. „Food Pairing“ einsetzen? Uns schmeckten z.B. folgende Kombinationen:

1. Jakobsmuscheln & frische Vanille
2. Lamm & Erdbeeren & Pinienkerne
3. Schokomuffin & Roquefort
4. Feigen & Basilikum & Thymian
5. Erdbeeren & Szechuanpfeffer
6. Austern & Kiwi
7. Birnen & Gruyère & Walnüsse

Probiert einfach mal einige Kombinationen aus! Viel Spaß dabei!