

We proudly present: Jan-Göran Barth, der Chefkoch im Berliner Bundespräsidentensitz Bellevue, ist ebenfalls mit Nikos Weinwelten umgezogen und präsentiert ab sofort wieder seine Leckereien und Geheimtipps aus der Schlossküche ...

Heute: Apfelbalsamessig



Auf der Spurensuche nach raffinierten heimischen Delikatessen kommt es auch vor, das wir den kulinarischen Tellerrand Deutschlands einmal verlassen.

Dickflüssig mit dunkelbrauner Farbnuance, welche von goldenen Reflexen durchzogen ist, ergießt sich der sirupartige Balsamessig auf meinen Probierlöffel. Die Nase weist den Weg, um was für eine Spezialität es sich hier handelt: Der Duft nach eingekochtem Kernobst, der mit seiner Säure an Äpfel erinnert, führt uns zur Lösung des Rätsels. Es ist ein Apfelbalsamessig.

Aber nicht nur einfach irgendein Balsamessig. Mehr als 32 Jahre Zeit und Ruhe zum Reifen hatte dieser edle Essig in der Steiermark, bis er heute mit seinen Aromen von roter Apfelschale, Karamell, Vanille und einem Hauch eingebundenem Holz zur Begeisterung aufruft.

Franz Pschait aus Ehrenhausen/Steiermark produziert diesen einmaligen „Balsam für die Seele“ aus wilden Äpfeln von steirischen Wiesen, die mit ihrem Zucker-Säureverhältnis den Urgeschmacks des Apfels darstellen. Bei der Herstellung wurden keine chemischen Zusatzstoffe zugefügt nur ein Hauch Wildblütenhonig gehört der Rezeptur an.

Mit diesen Charaktereigenschaften lässt sich dieser gereifte

Apfelbalsamessig für jede Gelegenheit einsetzen.

Wie sieht es aus mit einem saftigen Nacken vom Müritzlamm über feurig heißer Glut gegrillt und anschließend glasiert mit Apfelbalsamessig? „Himmlisch, Wahnsinn, ein Traum!!!“

Erhältlich ist diese Spezialität exklusiv über die Firma AromenVielfalt / www.aromenvielfalt.de , bei der auch noch einige andere Highlights aus der Steiermark , wie z.B. erstklassisches Kürbiskernöl, Kürbiskernmehl (entsteht bei der Herstellung von Kernöl) zum Verkauf stehen.

Viel Spaß beim Ausprobieren und Genießen wünscht
Jan-Göran Barth
www.jan-goeran-barth.de

Aus: www.nikos-weinwelten.de / Juni 2007