



Kolumnistin  
Nicole V. Wilhelm  
miori GmbH



## Genuss & Gaumenfreuden

Welcher Wein passt zu Trüffel-Käse? Was ist eigentlich Argan-Öl? Und was macht die Destillate von Grappa-Papst Jacopo Poli so einzigartig? Fragen, auf die Genuss-Expertin Nicole V. Wilhelm künftig in dieser Kolumne Antworten gibt. Die Inhaberin des Feinschmecker-Geschäfts „miori“ in Brebach-Fechingen schreibt fortan über kulinarische Feinheiten aus Küche und Keller. Erstes Kapitel: Saucen, Dips und Chutneys.

# Im Namen der Soße

Sonne. Garten. Barbecue. Ganz ehrlich: Was gibt es Schöneres als sich an einem lauen Sommer-Abend mit den besten Freundinnen und Freunden im heimischen Garten zu treffen, um was Feines zu grillen? Das I-Tüpfelchen jedes Grillgerichts sind natürlich die dazu gereichten Saucen, Dips und Marinaden. Am besten selbst gemacht. Oder aus dem Delikatessen-Geschäft Ihres Vertrauens! Hier erschließt sich ein schier unendliches Geschmacks-Universum, mit dem sich Ihr Grillgut kulinarisch veredeln lässt. Denn ganz ehrlich: Was nutzt das beste Filet oder die knackigste Wurst, wenn Sie nur Tubensenf, Mayo oder Ketchup dazureichen?

Hinzu kommt der Aspekt, dass gerade exotische Saucen auch optisch viel dahermachen. Peppen Sie daher Ihre Tellergerichte ruhig mit Saucen auf, die dem Auge schmeicheln. Farbtupfer können ja so lecker sein! Doch Vorsicht! Gute Soßen sollen den Geschmack des Gerichtes ergänzen und betonen, aber nicht überdecken.

Mein Sommer-Favorit ist Guacamole. Dieser mexikanische Dip ist im Handumdrehen zubereitet. Einfach das Fruchtfleisch einer reifen Avocado mit einem Becher fettarmen Joghurt und dem Saft einer halben Zitrone pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken. Fertig!

Der Begriff „Soße“ stammt übrigens vom französischen „Sauce“ und heißt nichts anderes als „Brühe“ oder „Tunke“. Exotischer hingegen sind Chutneys. Ein Chutney ist eine würzige, häufig süß-saure, mitunter auch nur scharf-pikante Sauce der indischen Küche. Die Engländer brachten Chutneys während

der Kolonialzeit nach Europa, wo es üblich wurde, Chutney in Gläsern eingemacht mit langer Haltbarkeit herzustellen. Ein Chutney, so wie es in Europa und in den USA zubereitet wird, besteht aus Gemüse oder Früchten. Häufig werden Mango, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Kokos oder Korianderblätter als Hauptzutat verwendet, aber auch andere Sorten oder Kombinationen sind möglich. Mein Tipp: Probieren Sie nur mal ein scharfes Chutney zu einem kurz gebratenem Rinderfilet – ein Traum! Chutneys passen aber auch perfekt zu Fisch, kaltem Braten und Käse.

Zu guter Letzt noch ein kleiner kulinarischer Ausflug nach Bella Italia! Jenseits der Alpen ist die Heimat des Pesto. Das Wort stammt vom italienischen „pestare“, was nichts anderes als „zerstampfen“ heißt. Am bekanntesten ist Pesto alla genovese (Pesto nach Genuenser Art) aus Genua in Ligurien. Er besteht aus frischem Basilikum, angebratenen Pinienkernen, Parmesan und Pecorino sardo, grobem Salz, Knoblauch und Olivenöl. Pesto passt am besten zu Pasta. Dabei sollten die Nudeln erst al dente gekocht werden. Dann das Pesto mit etwas Kochwasser verdünnen. Unter die heiße Pasta mischen. Und servieren... Ihre Gäste werden vor Begeisterung eine Verdi-Arie anstimmen!

Sie merken: Die Welt der Saucen, Pestos und Chutneys ist ein großer bunter Genuss-Kosmos, der es lohnt erobert zu werden. Viel Spaß auf Ihrer kulinarischen Entdeckungsreise!

Fragen, Anregungen, Rezept-Wünsche? Schreiben Sie an [n.wilhelm@top-magazin.de](mailto:n.wilhelm@top-magazin.de) ■