

HIER KOCHT DER CHEF

BERGAMOTTE

Vor längerer Zeit hat mir eine Leserin geschrieben, dass sie den Bergamottengeschmack von Earl-Grey-Tee liebe. Sie fragte, ob man dieses Aroma nicht auch in der Küche verwenden könne.

Dieses Thema schlepe ich nun seit Monaten mit mir herum, weil es mich irritiert, dass man zu einem so bekannten Geschmack in den Küchen und Kochbüchern so wenig findet. Ich habe viel herumgefragt, auch einiges entdeckt und ausprobiert, aber den endgültigen Durchblick habe ich noch nicht gewonnen. Jetzt will ich mal berichten, was ich inzwischen weiss, um dann das Thema doch endlich ad acta legen zu können. Vielleicht hilft uns ja wie so oft noch ein Leser oder eine Leserin weiter. Relativ schnell habe ich bei meinen Recherchen die Bergamotte *Citrus bergamia* gefunden, einen Baum mit orangenartigen Früchten. Aus ihnen wird in Kalabrien eine Konfitüre und in Nancy ein Konfekt hergestellt. Vor allem bezieht die Duft- und Aromaindustrie aber aus ihren Schalen die ätherischen Öle, welche auch dem berühmten Earl-Grey-Tee sein typisches Aroma verleihen. Die Bergamotte ist eine Kreuzung aus der Zitronatzitrone und der Pomeranze. Interessanterweise ist diese wiederum eine Kreuzung aus der Pampelmuse und der Mandarine. Die Pampelmuse ist übrigens auch eine Vorläuferin der Orange.

Der nächste Schritt war nun, mir diese Bergamotten zu beschaffen, was in Zürich unmöglich scheint. Kalabresische Konfitüre oder lothringisches Konfekt wollte ich nicht verwenden. Im Internet fand ich, was ich suchte. Doch was dann eintraf, führte zu meiner endgültigen Verwirrung, es waren nämlich keine Früchte, sondern Teeblätter. Offenbar gibt es eine zweite Bergamottenpflanze, die *Monarda fistulosa*, und die hat überhaupt keine Ähnlichkeit mit der *Citrus bergamia*. Sie ist ein kleiner dünner Strauch, und die Früchte sind winzige, schwarze Samen. Die getrockneten Blütenblätter riechen aber tatsächlich wie Earl-Grey-Tee.

Natürlich hoffe ich immer noch, dass ich eines Tages Bergamotten finde, denn inzwischen haben für mich diese Früchte eine magische Bedeutung bekommen. Bis es so weit ist, begnüge ich mich mit ihrem köstlichen Duft. Wie anfangs erwähnt, liegt nämlich der besondere Reiz dieser Früchte im ätherischen Öl, welches sich in kleinen Kapseln direkt unter der Oberfläche ihrer Haut befindet. Man kann dieses Bergamottenöl in Reformhäusern relativ preiswert kaufen. Offiziell wird es nur als Raumduft verkauft. Aber solange man es nur tröpfchenweise zum Parfümieren von Speisen verwendet, habe ich

dabei keine gesundheitlichen Bedenken. Im Übrigen sind viele ätherische Öle, die natürlicherweise in unseren Nahrungsmitteln vorkommen, in grösseren Mengen schädlich. Vor allem aber schmeckt eine Speise mit zu viel Aromaöl ausgesprochen unangenehm, man muss es deshalb sehr vorsichtig dosieren.

Am einfachsten stellt man zuerst ein verdünntes Bergamottenöl her, indem man etwa 8 Tropfen Duftöl mit 1 dl möglichst neutralem Pflanzenöl mischt. Mit Wasser funktioniert das nicht, da dieses sich bekanntlich nicht mit Öl mischen lässt. Das verdünnte Bergamottenöl kann man problemlos über Wochen im Küchenschrank aufbewahren, es wird dabei sogar noch harmonischer, weil sich die beiden Öle mit der Zeit besser verbinden.

BERGAMOTTENCRÈME REZEPT FÜR 8 PERSONEN

Zutaten: 2,5 dl Milch, 2 Vanillestängel, 80 g Zucker, 7,5 dl Rahm, 8 Eigelb, Saft und abgeriebene Schale einer kleinen Orange, Bergamottenöl nach Belieben.

Zubereitung: Milch, Zucker und ausgekratzte Vanillestängel aufkochen, ein paar Minuten ziehen lassen. Rahm, Eigelb, Saft und Orangenschale dazugeben, gut mixen und durch ein Sieb streichen. Nach Belieben mit Bergamottenöl parfümieren. In acht kleine Crêmetöpfchen abfüllen und im Ofen bei 90 Grad etwa 1 Stunde pochieren. Lauwarm servieren.

Peter Brunner, Restaurant Kaiser's Reblaub.
Anregungen, Kritik und Fragen werden per E-Mail entgegengenommen: peter.brunner@kaisers-reblaub.ch