

TIPP AUS DEM
CULINARIUM
ALPINUM!



REGIONAL & NACHHALTIG

Zutaten

Rezept Zwiebelsuppe

5 Stk Roscoff-Zwiebeln
1 EL Butter
1.5 dl trockener Weisswein
3 dl Rahm
2 dl Milch
Salz/Muskatnuss

Rezept Schalottencreme

8-10 Stk Schalotten
2 EL Öl
1 dl Rahm

Rezept Haselnusschaum

200g Haselnüsse, geschält
2 dl Milch
1 El Butter
Etwas Essig, Salz

Rezept Süssholz-Rahm

1 dl Vollrahm
1 Stange Süssholz

Viel Freude beim Zubereiten

Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden und in heisser Butter langsam dunkelbraun dünsten. Mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.

Milch und Rahm begeben, 15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Mit dem Stabmixer pürieren, durch ein Sieb streichen, abschmecken und bis zum Servieren beiseite stellen.

Die Schalotten schälen, der Länge nach halbieren und in gleichmässige Stücke schneiden. Mit etwas Öl marinieren und auf einem Backblech verteilen. Im Backofen bei 150°C ca. 1 Stunde überbacken. Zum Schluss mit dem Rahm zu einer dicken Creme mixen und abschmecken.

Haselnüsse auf einem Backblech verteilen und im Ofen bei 150°C 12 Minuten rösten, danach die Hälfte der Nüsse grob hacken und beiseite stellen.

Die andere Hälfte der Nüsse in der Milch auf kleiner Flamme 30 Minuten ziehen lassen. Die Milch mit der Butter und einem Schuss Essig aufschäumen und abschmecken.

Das Süssholz mit einer Reibe zu einem feinen Pulver reiben, die Sahne von Hand halbsteif schlagen und mit etwas Süssholzpulver parfümieren, den Rest des Pulvers für die Garnitur aufheben.

Schalottencreme, Zwiebelsuppe und Haselnusschaum getrennt erwärmen. In eine Schüssel einen grossen Löffel Schalottencreme in die Mitte geben, den Haselnusschaum mit dem Stabmixer nochmals aufschäumen und darüber giessen.

Die Zwiebelsuppe ebenfalls in die Mitte geben, einige gehackte Haselnüsse darüber streuen, einen Löffel Süssholz-Rahm in die Mitte geben und mit etwas Haselnussöl und Süssholzpulver garnieren.

En Guete

CULINARIUM
ALPINUM



LAKRITZE

Mehr als nur ein Süssholz?



8.-10. November 2024
alp24.ch

CULINARIUM ALPINUM

Mürgstrasse 18 | CH-6370 Stans | +41 41 619 17 17 | culinarium-alpinum.ch

TRADITION BEWAHREN
GENUSS ERLEBEN
ZUKUNFT NACHHALTIG GESTALTEN

TRADITION
&
WISSEN



Die schneckenförmige Lakritze - für viele eine Kindheitserinnerung. Doch woher stammt die Süßholzwurzel?

Echte Süßholzpflanzen sind seit der Antike bekannt. Schon die alten Griechen und Römer wussten um ihre heilende Wirkung. Süßholz wirkt unter anderem schleimlösend und wird daher häufig bei Bronchitis, Asthma und Halsschmerzen eingesetzt. Aber auch bei Rheuma oder zur Entgiftung der Leber soll die Pflanze geeignete Wirkstoffe enthalten.

Auch in grossen Armeen war die Süßholzwurzel sehr beliebt. Obwohl sich die Zähne mancher Soldaten bei übermässigem Konsum braun verfärbten, wurden die ausgefransten Süßholzwurzeln auch als Zahnbürste verwendet.

Die Wurzel enthält unter anderem «Glycyrrhizin», das fünfzigmal süsser ist als Zucker. Daher stammt auch der griechische Name «Glycyrrhiza», was «süsse Wurzel» bedeutet.

Auch die Mönche spielten eine wichtige Rolle. Sie entwickelten landwirtschaftliche Techniken für den Anbau und die Ernte der Süßholzpflanze und trugen so zu ihrer Verbreitung bei. Die Pflanze wurde nicht nur in Klostergärten, sondern auch auf grösseren Feldern angebaut.

Während die Lakritze im Norden auch «Schwarzes Gold» genannt wird, trägt sie in der Schweiz, Süddeutschland, Österreich und Südtirol den Spitznamen «Bären-dreck». Der Ausdruck geht auf den Nürnberger Süßwaren-Fabrikant Karl Bär zurück.

Die Süßholzpflanze gehört zur Familie der Hülsenfrüchtler (Leguminosae/Fabaceae). Um optimal zu gedeihen, benötigt sie einen sonnigen Standort mit mageren, lockeren und tiefgründigen Böden.

Weitere Bezeichnungen für Süßholz:
Lakritze, Glycyrrhiza glabra, «Bären-dreck»

Im Restaurant CULINARIUM ALPNUM im ehemaligen Kapuzinerkloster dreht sich alles um die regionale Küche, die täglich für Sie aufs Neue kreativ interpretiert und serviert wird. Die verwendeten Produkte stammen vorwiegend aus Nidwalden, Obwalden und den angrenzenden Zentralschweizer Kantonen, vorzugsweise aus biologischem Anbau. Produkte aus der Schweiz und dem Alpenraum ergänzen das Angebot.

Tipps zur Verwendung von Süßholz

- Tee
- Zuckerersatz
- Rotwein-Süßholzsauce
- Likör
- Craft-Beer
- Hustenbonbons
- Zum Würzen für Fleisch, Fisch oder Gemüse
- Dessert
- Topping
- Bei krazigem Hals

Gerne zeigen wir Ihnen den Lakritze/Süßholzstrauch in unserer Essbaren Landschaft.

Bei guten Bodenverhältnissen kann die Pflanze in einem Jahr bis zu zwei Meter hoch und einen Meter breit werden.

Bei uns in der Essbaren Landschaft steht die Süßholzpflanze gegenüber der Gastro-Terrasse. Um schnell dicke Wurzeln zu bekommen, sollten die verblühten Blütenstände frühzeitig entfernt werden. So wird die Energie auf die Wurzelbildung anstatt auf die Samenbildung konzentriert.

Ab dem 2. oder 3. Standjahr kann mit der ersten Süßholzernte im Herbst begonnen werden, wenn die Wärme noch in der Erde steckt.

Die Seitenwurzeln können dann ab Oktober vorsichtig ausgegraben und abgeschnitten werden.

Wichtig: Die zentralen Pfahlwurzeln nicht ernten.

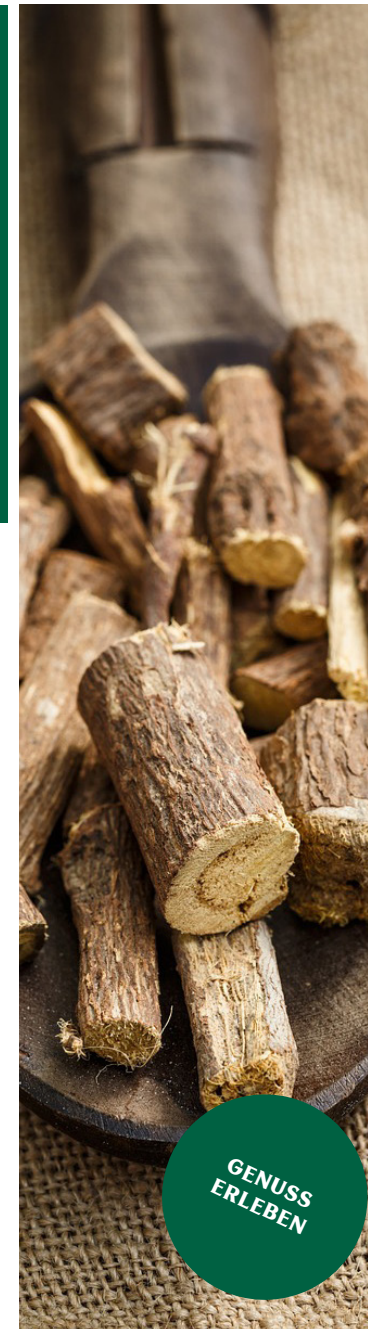
Nach der Ernte die Wurzeln säubern und trocknen. Später kann die Pflanze als Zuckerersatz geraspelt oder zu Pulver verarbeitet werden.

Wer Süßholz «raspelt», wie es in der Redewendung heisst, beschönigt die Situation, macht sie also süsser als sie ist. Oder er hat einen kratzenden Hals, was zu folgendem Geheimtipp führt: Mit den Zähnen raspeln und Süßholzwurzel kauen. Das Süßholz soll helfen, dass die Stimme wieder weich klingt.

FÜHRUNGEN IM CULINARIUM ALPNUM

Auf unserer Website finden Sie eine Auswahl an Führungen durchs Kloster, die Essbare Landschaft oder den Alpsbrinzkeller mit einer Degustation verbunden.

Geniessen Sie im ehemaligen Kloster des CULINARIUM ALPNUM saisonale Produkte regionaler Produzenten kreativ interpretiert. Tischreservation wird empfohlen.



GENUSS
ERLEBEN

