

Nelke

Wusstest Du, dass die Knospen der Nelke vor dem Erblühen von Hand gepflückt werden müssen?



Und wusstest Du, dass sie nach dem Trocknen drei Viertel ihres Gewichts verloren haben? Gute, frische Nelken erkennt man daran, dass sie sich fettig anfühlen und etwas Öl absondern, wenn man mit dem Fingernagel gegen ihren Stiel drückt. Auch der Schwimmtest gibt Aufschluss über die Qualität: Hochwertige Nelken sinken in Wasser oder stellen sich zumindest senkrecht mit dem Köpfchen nach oben. Schlechte, das heißt mehr oder weniger entölte Nelken schwimmen waagrecht auf der Wasseroberfläche.

Die kleinen braunen Knospen schmecken sehr intensiv. In der Küche werden Gewürznelken – vorsichtig dosiert – zum Würzen von Marinaden, Soßen, Wurst, Fleisch- und Fischgerichten, Lebkuchen und anderem verwendet. Sie sind auch Bestandteil von Currypulver. Essen sollte man nur den Nelkenkopf. Er schmeckt rund und edel, der Stängel ist dagegen fast penetrant bitter. In Fonds, Suppen und Punsch kocht man Nelken im Ganzen mit und entfernt sie am Ende der Garzeit. Im Mörser zermahlen würzen sie Weihnachtsgebäck und Currys.