

Tonkabohne

Die Tonkabohne ist die Trendzutat der letzten Jahre. Das Modegewürz wird in der gehobenen Küche eingesetzt und ist der Liebling der Sterneköche.

Man sollte mit dem Gewürz aus Südamerika "geizig" umgehen, der unvergleichliche Duft und die Bohne enthalten viel Cumarin. Bei sparsamem Umgang mit der Tonkabohne kann man aber wahre Geschmacks Wunderkreieren.

Sie sieht sehr unscheinbar aus, ist klein, trocken und scheint fast zerknautscht. Sie wächst an einem Baum und hat einen Geschmack, der vanilleähnlich ist.

In Venezuela werden der Tonkabohne magische Kräfte zugesprochen.

Mit einer kleinen Dose (5 Stück) kommt man sehr lange aus, denn sie lässt sich sparsam verwenden. Mit einer kleinen Reibe (Muskatreibe) reibt man etwas von der Bohne ab und gibt sie zum Gericht.



Dieses südamerikanische Gewürz wird bei uns hauptsächlich für Süßspeisen wie Milchreis, Waffeln, Marmeladen, Liköre und Pralinen verwendet. Quarkzubereitungen, Kuchen, Torten und Muffins schmecken

mit einem Hauch Tonkabohne ganz besonders gut. Neuerdings hat die Tonkabohne auch bei Fleisch- und Fischgerichten Einzug gehalten.

cp