

Schwarzer Bio-Knoblauch (fermentiert)

Was ist Schwarzer Knoblauch?

Das Geheimnis des schwarzen Knoblauchs ist sein besonderes Herstellungsverfahren:

Weißer Knoblauch wird auf schonende Weise fermentiert. Anschließend reift er mehrere Wochen lang. Beim Fermentationsvorgang verändert sich die Konsistenz und die Farbe. Der schwarze Knoblauch hat gegenüber dem weißen Knoblauch keine unangenehmen Ausdünstungen.

Auch die Verträglichkeit ist höher als bei der rohen Variante.

Zucker und Aminosäuren werden in dunkle, stickstoffhaltige organische Verbindungen (Melanoidine) umgewandelt, die den Knoblauch schwarz färben. Durch die Fermentation bekommt der Knoblauch eine sehr weiche, etwas klebrige Konsistenz und der Geschmack ändert sich. Je länger er reift, umso fester wird seine Konsistenz.

Knollen:

Kühl und trocken lagern. Nach Anbruch mindestens 6 Monate haltbar.

Verzehrempfehlung: Täglich bis zu vier Zehen zu sich nehmen. Die Menge ist im Bedarfsfall auch steigerbar. Verwende den fermentierten Knoblauch als Brotaufstrich, für Aufstriche, als Würzmittel oder genieß ihn einfach pur!

Geschmack von Schwarzem Knoblauch:

Sein Geschmack reicht von süßlich bis leicht säuerlich. Er erinnert an Pflaumenkompott, Lakritze und Balsamico-Essig vermischt mit dem typischen Knoblauchgeschmack. Diese Aromakomposition kann deshalb bei vielen Gerichten entweder als Abrundung oder Garnierung wunderbar eingesetzt werden.

Was den Knoblauch so besonders macht:

Der Knoblauch verliert bei der Fermentation so gut wie alle seine Geruchsstoffe, seine wasserlöslichen Schwefelverbindungen werden nicht wie fettlösliche Schwefelverbindungen über die Haut und den Atem ausgeschieden. Deshalb ist der schwarze Knoblauch geruchlos.

Rezeptideen:

Knoblauchbutter - weiche Butter mit einigen pürierten Knoblauchzehen vermischen (Knoblauch kann auch weichgeklopft werden z.B. unter Frischhaltefolie)

Pasta mit schwarzem Knoblauch. Den Knoblauch einfach in dünne Scheibchen schneiden. Man kann ihn mitkochen oder auch nur als Garnierung verwenden. Der Phantasie sind hier keine Grenzen gesetzt.

Knoblauch passt zu deftigen und süß-säuerlichen Gerichten, Gerichten mit Käse, Gemüse

Probiere Aufstriche mit Frischkäse und schwarzem Knoblauch

Kombiniere Knoblauch mit allem was herzhaft schmeckt

...