

Pressemitteilung  
Haus Stemberg  
Tel.: 02053/5649

Die beiden Fernsehköche, Walter & Sascha Stemberg, vom Haus Stemberg in Velbert, haben für Aldi-Nord eine Gewürz-Serie aufgelegt.

Verschiedenste Gewürzmischungen - die Profiköche gerne verwenden - wie Garam Masala, Ras el Hanout, Madras Curry, Asia Wok-Gewürz, Tandoori, Baharat sowie gemahlener Koriander, Kumin (gemahlener Kreuzkümmel) und Original Fleur de Sel werden in dekorativen Gewürzdosen im Rahmen einer Aktion ab dem 16. März 2009 in den Filialen von ALDI-NORD angeboten.

Auf den einzelnen Dosen findet man, neben dem Konterfei der Stembergs, Anregungen zur Verwendung der unterschiedlichen Gewürzmischungen. Eine weitere Besonderheit der dekorative Blechdosen: Die edlen Gewürze, allesamt in Bio-Qualität, sind hier licht- und luftdicht gut aufbewahrt. Apropos edel, der Preis wird sich im Rahmen, voraussichtlich unter 3,- € bewegen

Walter und Sascha Stemberg stellen hier einige Gewürze vor:

Tandoori oder auch Tanduri Masala genannt kommt aus der indischen Küche und besteht aus fein zerkleinerten Chilis, Kreuzkümmel und Koriandersamen.

Zum marinieren gibt man etwas Joghurt, vermischt mit Knoblauch, Ingwer, Safran und Zitronensaft dazu. Hähnchen und andere Fleischgerichte, die in Indien aus dem Tandur – dem Holzkohle-Ofen kommen, gibt man einige Stunden vor dem Braten in die Marinade.

Cumin ist gemahlener Kreuzkümmel. Dieses Gewürz besteht aus den Früchten eines asiatischen Doldenblütengewächses. Die getrockneten Früchte haben ein kümmelähnliches Aussehen, der Geschmack der beiden Gewürze ist jedoch total unterschiedlich. Beim Kreuzkümmel ist der Geschmack durch die ätherischen Öle sehr dominant. Verwendung findet Cumin bei Grillfleisch, im Chili con Carne und ist sehr gut mit Koriander zu kombinieren.

Koriander wird wegen seines Aussehens auch oft als Arabische oder Asiatische Petersilie bezeichnet. Verwendet wird in der Küche der getrocknete Samen oder die Blätter. Der Samen sollte kurz angeröstet und gemahlen sein. Verwendung findet er gerne bei Gebäck und Kohlgerichten sowie in vielen Gewürzmischungen, z.B. beim Lebkuchengewürz. Frische Korianderblätter haben ein zitronenähnliches Aroma, einen scharfbitteren Geschmack und einen unverwechselbaren Charakter. Zu asiatischen Wokgerichten, zur Herstellung der kanarischen Sauce Mojo verde und zu Salatgerichten geben wir gerne die feingeschnittenen Blätter „in Maßen“ dazu.

Fleur de Sel ist das teuerste, aber auch für uns das beste Meersalz.

Es enthält sehr viel Mineralstoffe, die in billigen Salzen nicht vorhanden sind.

Fleur de Sel (zu deutsch „Salzblume“) entsteht nur an sehr heißen und windigen Tagen als hauchdünne Schicht an der Wasseroberfläche und wird in Handarbeit mit einer Holzschaufel abgeschöpft. Es hat eine „knusprige“ Konsistenz und deshalb geben wir Fleur de Sel erst nach dem Braten, Grillen oder Kochen auf die fertigen Speisen.

Foto: zum Download auf [www.haus-stemberg.de](http://www.haus-stemberg.de), frei, bei Quellenangabe: „Foto: futec/Besler“