

Gaumenschmeichler Blutorange



Wie schön ist es, wenn man jede Saison auf die frisch gepflückten Früchte «plangt». Da plant man im Kopf schon heimlich die Rezepte und kann den Tag fast nicht abwarten, an dem die Frucht endlich da ist. Aromen sind oft ganz eng mit Erinnerungen und Empfindungen der jeweiligen Zeit verbunden. Im Winter warte ich sehnsüchtig auf die Blutorange, die ich mit kalten Wintertagen in Verbindung bringe. Nur schon wenn man eine Orange schält, liegt ihr erfrischend warmer Duft in der Luft und hüllt das ganze Haus harmonisch ein, während es draussen bitter kalt ist. Sie hat eine tiefe Süsse, die aber doch fruchtig-frisch daherkommt.

Ein schöner Energiespender für zwischendurch, ist die Blutorange in der Küche eine sehr vielseitige Zutat. Sie veredelt Fleisch wie Taube, mag es mit dem scharfen Aroma der Brunnenkresse aufnehmen und balanciert in Salaten die Säure von Chicorée und Radicchio schön aus. Sie wird im mediterranen Raum angebaut und bringt uns in kalten Monaten eine Prise Exotik auf den Tisch, wenn sie mit Zimt und einigen Pinienkernen zu einem schönen Couscous-Salat vermischt wird, oder mit etwas frischer Minze, tiefroten Granatapfelkernen und etwas Crème fraîche zu einem schnellen Dessert wird. Sie passt aber auch ausgezeichnet zu Rande. So lässt sich eine schöne Winterpizza zaubern: Pizzaboden mit fein geschnittenen gedämpften Randenscheiben belegen, mit etwas gemahlenem Koriander, Fenchelsamen, Kardamom und Pfeffer würzen und im Ofen knusprig backen. Nach dem Backen sogleich mit Blutorangenscheiben,



gerösteten Haselnussstückchen und einer grosszügigen Handvoll Brunnenkresse bestreuen. Und just vor dem Servieren mit etwas Crème fraîche beträufeln. Ein schöner Farbtupfer und ein vollkommener Gaumenschmeichler, die Blutorange.