Kräutermischungen und deren Verwendung

Neben der Verwendung einzelner Küchenkräuter zur geschmacklichen Abrundung eines Gerichts kommen häufig auch die klassischen Kräutermischungen zur Anwendung. Die bekanntesten sind das «bouquet garni», die «fines herbes» und die «herbes de Provence».

Heidi Rohde-Germann

Für die verschiedenen Fleischsorten werden unterschiedliche Kräutermischungen verwendet. So werden Rindfleischgerichte häufig mit einer Mischung aus Rosmarin, Thymian, Bohnenkraut, Peterli und Orangenschale gewürzt, während für Schweinefleisch eher Salbei, Thymian und Majoran eingesetzt werden. Dem Lammfleisch werden dagegen Rosmarin, Thymian, Peterli, Bohnenkraut und Minze zugegeben, während Geflügel häufig mit Thymian, Majoran, Peterli, Estragon und Lorbeerblättern gegart wird. Fisch und Meeresgetier werden klassischerweise mit Dill gewürzt, oft ergänzt durch Estragon und Zitronenschale.

Das Kräutersträusschen

Für das ursprünglich französische Kräutersträusschen «bouquet garni» werden üblicherweise 2 Stängel Peterli, 2 Stängel Thymian und 1 Lorbeerblatt mit einem Küchengarn zusammengebunden. Es wird bei Schmorgerichten, Suppen und Saucen verwendet, zu Beginn des Kochens beigefügt und nach dem Garen wieder entfernt. Es kann durch weitere Kräuter ergänzt werden. Stellt man es aus getrockneten Kräutern her, umhüllt man es mit einem Gaze- oder Teefilterbeutel.

Kräutermischung mit mediterranem Flair

Die «herbes de Provence» – wer hat sie nicht schon aus den Ferien mitgebracht? – bestehen aus getrockneten Kräutern, wie Rosmarin, Pfefferkraut, Majoran und Thymian, wobei häufig auch Basilikum, Oregano, Salbei und der typisch provencalische Lavendel dazukommen. Französische Köche nehmen die ersten vier Kräuter in gleicher Menge als Grundgemisch, dem sie dann je nach Geschmack die weiteren Kräuter beifügen. Die «herbes de Provence» werden Grilladen und Fischgerichten beigefügt.

Kräuterterrine mit Hühnerleber

250 g Hühnerleber, fein geschnitten
100 g Schweinefleisch, gehackt
100 g geräucherter Speck, gehackt
100 g Schinken, gehackt
200 g Blattspinat, blanchiert, fein geschnitten
1 kleine Knoblauchzehe, zerquetscht
1 kleine Zwiebel, fein gehackt
1 Msp. Cayennepfeffer
50 g «fines herbes»
1 Msp. Muskatnuss, gemahlen
1/4 TL Thymian, zerrieben
1 Ei
je eine Prise Salz und Pfeffer
2 Essl. Cognac

Bratspeckscheiben zum Auslegen der Form, 4 Lorbeerblätter, die seitlich zwischen Terrinenwand und Speck hineingeschoben werden.

Alle Zutaten in einer Schüssel gut mischen, eine grosse Terrinenform (oder zwei kleinere) mit Speck auslegen, die Masse hineinfüllen, Lorbeerblätter hineinschieben. Form mit Alufolie gut abdecken. Terrinenform entweder im heissen Wasserbad bei 160 °C im Backofen während 1 Std. (bei zwei kleineren Formen entsprechend kürzere Zeit) oder in der Mikrowelle mit Klarsichtfolie abgedeckt 8 Min. bei Stufe 6 (von 9) und 3 Min. bei Stufe 8 garen.

«fines herbes» – die Feine

Die feinaromatische «fines herbes»-Kräutermischung aus Schnittlauch, Kerbel, Peterli und Estragon (zu gleichen Teilen) lässt sich in zahlreichen Gerichten verwenden, so auch in Gemüse und Fleischterrinen. Beim obigen Terrinenrezept ist der Kräuteranteil sogar geschmacksbestimmend.