



Gourmetsalze als Weihnachtsgeschenk

Salz aus den Salinen von Sanlucar

Im letzten Kurier haben wir Ihnen die Salinen von Chiclana vorgestellt, die in erster Linie als Information über den Salzabbau fungieren. In Sanlucar de Barrameda dagegen wird tatsächlich noch Meersalz abgebaut und weltweit von Gourmetköchen verwendet. Doch es muss kein Privileg für Gourmetköche sein: einige veredelte Salzvariationen sind auch in haushaltsüblichen Packungen zu erhalten. Vielleicht überraschen Sie Ihre Lieben heuer an Weihnachten einmal statt mit Süßem einfach mit edlen Salzen, ein Geschenk, das lange hält, und einen guten Geschmack beweist.

Salz ist lebensnotwendig. In den westlichen Kulturen geht es zurück auf die Phönizier, Griechen und Römer. Zu jenen Zeiten war es ein einmaliges, natürliches Produkt, das zur Ernährung und zur Konservierung von Nahrungsmitteln verwendet wurde. Damals galt das weiße Salz, das ausschließlich aus Meerwasser durch Verdunstung von Sonne und Wind entstanden ist, als „weißes Gold“.

Reines, natürliches Meersalz ist immer noch etwas Besonderes: es dauert insgesamt ein Jahr, um in den Salinen auszukristallisieren. Wenn das Meerwasser in den rötlichen Becken komplett verdunstet ist, bleibt eine schneeweiße Salzkruste in den Becken. Ein Großteil dieses unbehandelten Salzes geht in die Lebensmittelindustrie. Ganze Schinken werden zunächst in Salz eingelegt, vielfach auch Fisch. Abgepackt in 2 kg-Paketen, dient dieses feuchte Salz in Gastronomie oder der heimischen Küche als Würzmittel. Ob Fisch, Huhn, oder Fleisch, komplett in Salzkruste eingelegt, ist ein Hochgenuss für den Gaumen. Das Salz gibt nicht nur Aroma, sondern auch wertvolle Mineralien an die Speisen ab.

Gourmetsalze mit besonderem Aroma

Gourmetköche haben es längst entdeckt: escamas de sal aus Sanlucar. Diese feinen Salzflöckchen lassen sich wunderbar mit den Fingern zerreiben und



machen aus jedem Gericht einen wahren Augenschmaus. Neben dem natürlichen weißen Meersalz steht besonders das schwarze Salz hoch im Kurs. Rein mit Aktivkohle versetzt, verleiht es den Speisen das gewisse Extra.

Wer noch feinere Nuancen an Salz in der Küche verwenden möchte, hat die Qual der Wahl: die Gourmetsalze werden mit verschiedenen natürlichen Ingredienzien angereichert. Sal Marina especias mit einer Mischung aus 10 Kräutern. Sämtliche Arten von Fleisch, aber auch Salate erhalten durch dieses Salz ein solch feines Aroma, dass keine weiteren Gewürze benötigt werden. Fisch oder Reisgerichte verfeinert man am besten mit Sal Marina Algas. Natürliche, jodreiche Meeresalgen im Salz steigern den Geschmack nach Frische und Meeresbrandung. Sal marina ahumada (über Eichen- oder Olivenholz geräuchertes Salz) verleiht den Speisen einen Hauch von nordkalifornischem Barbecue. Es wird daher vorwiegend für

Schweinefleisch, Huhn, aber auch alle Arten von Fisch gerne verwendet. Auch Saucen erhalten damit eine besondere geschmackliche Note.

100 % reines Meersalz

Die gesamte Palette der Gourmetsalze aus Sanlucar erfreut durch ihre Reinheit. Alle Salze werden rein aus Meerwasser gewonnen, das durch Sonne und Wind verdunstet und das Salz auskristallisiert. Das Salz aus Sanlucar, geerntet vor dem Naturpark Doñana, bereichert, verfeinert und dekoriert alle Gerichte in verschiedenen gastronomischen Kulturen der ganzen Welt. Für uns hier an den Küsten Spaniens ist das Meersalz des Atlantik vor allem ein regionaltypisches Produkt, das nicht nur unsere eigene Küche verfeinern kann, sondern auch ein ideales Geschenk oder Mitbringsel ist, das wenig wiegt und bei trockener Lagerung unbegrenzt haltbar ist.

Information und Bestellung:

Tel: 0034/ 618 911 925

gourmetsalze@gmx.net