



Der Name der schönen Roten Grütze kommt von Weizengrütze, der bindenden Zutat im Rezept.

6 BINDUNGEN AUF DER ZUNGE

Im LIII suche wir nach der passenden Konsistenz für die Rote Grütze.

Nicht nur die verwendeten Lebensmittel und Gewürze prägen eine Speise. Was alles zusammenhält in einem Gericht wird durch die Bindung bewirkt. Erst durch den Prozess des Verbindens beim Kochen wird aus einer Zutatenliste ein Gericht mit einer Konsistenz.

Bindung und Konsistenz kann durch die Verwendung eines Bindemittels entstehen, auch Temperaturen von Gefrieren bis Grillieren können unterschiedliche Zustände (Aggregatzustand) eines Gerichtes bewirken.

Uns interessiert, wie wir mit der Konsistenz einen passenden Auftritt der Aromen im Gericht bewirken und für etwas Aufregung zwischen Gaumen und Zunge sorgen können.

Für unser Gericht, die «Rote Grütze», haben wir mit 6 bindefähigen Stoffen bei gleicher Dosierung den Grad und die Art des Zusammenhaltes des Fruchtsaftes untersucht. Was Zunge und Gaumen dadurch erfahren haben ist notiert und mit einer kleinen Auswahl von Fachwissen ergänzt.



- 1 dl Rotwein oder Fruchtsaft
- 3 EL Zucker
- 3 grüne Kardamomkapseln
- 1/2 TL Pektin (15 g)
- 300 g Beeren wie Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Cassis, Stachelbeeren

Wein oder Saft mit Zucker, Kardamomkapseln und Gelierpektin in einer Pfanne verrühren und 5 Minuten kochen, währenddessen mit Rühren weiterfahren. Die Beeren dazugeben und ca. 5 Minuten leicht kochen lassen. Die Beerengrütze auskühlen lassen, Kardamomkapseln entfernen. Dazu passt ein Klacks Creme fraîche.



Weizengrütze



Tapiokaperlen



Kuzu



Gelatine

Pektin

3 g in 100 ml Fruchtsaft. Klares, glänzendes Gelée mit sanften Konturen. Der erfrischende, nicht mehr flüssige Fruchtsaft schmilzt durch die Körperwärme und entweicht bei kleinstem Widerstand. Der etwas träge gewordene Beerensaft rinnt über die Zunge und wird zu einem „Nichts“ im Mund.

Diese Eigenschaften passen am Besten zu den heißen Sommertagen. Wir haben deshalb für die Zubereitung unserer «Roten Grütze» das Pektin ausgewählt.

Das weisse Pulver ist als Geliemittel für Konfitüren bekannt. Pektin ist ein Kohlenhydrat, und wird aus Äpfeln, Zitrusfrüchten oder Karotten gewonnen. Höher dosiert, entstehen feste Gelées bis zur Schnittfestigkeit.

Weizengrütze

3 g in 100 ml Fruchtsaft. Cremige trübe Konsistenz, gedämpfte Aromen, eingebundene Fruchtsäure, spürbare Materie. Die Stärkepartikel trüben den Fruchtsaft. Mit gröberer Grütze wird der Saft „grützig“. Getreidegeschmack ist wahrnehmbar.

Grütze ist grobgemahlenes Getreide, es sind viele Abstufungen im Mahlgrad möglich. Flüssigkeit wird eingebunden und verklebt.

Tapiokaperlen

3 g in 100 ml Fruchtsaft. Leicht gebundene Flüssigkeit mit elastischen, zarten und transparenten Kügelchen. Die Zungenspitze sucht tastend die Tapiokaperlen im Mund.

Die weissen Kügelchen sind aus Maniokstärke hergestellt. Sie werden mit Dampf und Hitze behandelt und danach getrocknet. Werden Tapiokaperlen länger als 5 Minuten im Fruchtsaft aufgekocht, wird der Fruchtsaft transparent gebunden, die Kügelchen lösen sich auf.

Kuzu:

3 g in 100 ml Fruchtsaft. Samtige, delikate, edle Bindung. Im Mund fließt sie elegant und schmeichelnd langsam davon. Eine Konsistenz aus der ostasiatischen Küche. Die Stärke wird aus der mächtigen Wurzel Kudzu, gewonnen.

Agar-Agar

3 g in 100 ml Fruchtsaft. Schnittfeste Konsistenz, die im Mund nicht schmilzt, eher zerbricht mit krümeliger Struktur.

Agar-Agar sind Kohlenhydrate, aus Algen gewonnen, geliert bei 38 °C und verflüssigt sich wieder bei 85°C, schmilzt nicht im Mund.

Gelatine:

3 g in 100 ml. Schnittfestes Gelee, zart, elastisch, wabbelig, schmiegsam, schlüpfrig, nicht fassbar, schlüpft im Mund davon, die Zunge jagt dieser Konsistenz hinterher.

Gelatine ist kollagenes Eiweiss tierischer Herkunft. Salz und Säure hemmt die Gelierekraft, langsames Abkühlen ergibt ein besseres Resultat.