

Strauchbasilikum

von Erica Bänziger

Königliches Sommerkraut

Kein Sommer ohne Basilikum. Vor allem die Strauchvarianten warten mit unvergleichlichen Geschmacksnuancen auf. Auch sind sie robuster als die einjährigen Sorten. Grund genug, den «bioterra»-Leserinnen und Lesern fünf verschiedene Varietäten von Strauchbasilikum anzubieten.

Der Name Basilikum steht für ein königliches Kraut mit betörend aromatischem Duft. Sein Wohlgeruch erinnert an Sonne, Sommer und feines Essen. Jeder Gartenfreund und jede Gartenfreundin kennt das einjährige Genoveser Basilikum. Weniger bekannt sind die mehrjährigen Strauchbasilikumarten. Die verholzenden Sträucher mit einer Höhe zwischen 60 und 100 cm, bereichern jeden Garten und bieten dabei zahlreiche Vorteile. Ihre Herkunft variiert je nach Sorte. Einige stammen aus dem Mittelmeerraum, andere aus Afrika und wieder andere aus Mittel- bis Südamerika.

VERBLÜFFENDE VORTEILE

Alle Strauchbasilikumarten sind insgesamt robuster und einfacher zu kultivieren als das empfindliche Genoveser Kraut. In der Regel werden die Sträucher in grossen Töpfen kultiviert. Wer Platz hat, kann die Pflanzen an einem frostfreien, hellen Ort bei zirka 12 °C sehr gut überwintern. Die Topfkultur ist natürlich nicht zwingend. Die hübschen Gewürzpflanzen gereichen auch Rabatten zur Zierde. Vor dem ersten Frost sollten die Pflanzen allerdings wieder in Töpfe gesetzt werden, damit man sie im Winterquartier pflegen kann. Da einige Sorten eine lange Zeit grüne Blätter tragen – das zypriotische Basilikum gar den ganzen Winter über, vorausgesetzt der Standort ist hell genug mit einer monatlichen Gabe von Biodünger – kann die Küche fast rund ums Jahr mit dem feinen mediterranen Gewürz bereichert werden.

DEKORATIVE PFLANZEN

Alle Strauchbasilikumarten sind, was das Aussehen anbelangt, dekorative Topf- und Kübelpflanzen und somit ideal für Balkon, Terrasse und Sitzplatz. «Das aus Mexiko stammende Pfefferbasilikum ‚Green Pepper‘ und sein afrikanischer Verwandter ‚African Blue‘ vertreiben durch ihren intensiven Duft zudem unliebsame Insekten», erläutert die Basilikum-Fachfrau Elsbeth Frei von Frei Weinlandstauden. Umgekehrt werden Pflanzen des Strauchbasilikums von diversen nutzbringenden Insekten besucht, was dem Ökosystem im Biogarten zugute kommt. Die dekorativen Blüten sind übrigens nicht nur bei Insekten beliebt. Auch ich verwende sie gerne als essbare Dekoration für sommerliche Gerichte.

Der grösste Unterschied zum Genoveser Basilikum ist der kräftig würzige Gout aller Strauchbasilikumarten. Sie schmecken intensiver. «Die Aromenfülle ist dichter als beim herkömmlichen Basilikum», erklärt Elsbeth Frei. Das gilt selbst für Trockengut: Im Gegensatz zum dumpfen Strohgeschmack des einjährigen Krauts, erfreuen getrocknete Strauchkräuter mit einer ganzen Palette mediterraner Geschmacksnuancen.

GEFLEGT DURCH DEN WINTER

Wie alle Südländer liebt Strauchbasilikum Sonne und Wärme. Ab 12 °C Aussentemperatur können die Sonnenanbeter bereits im Freiland platziert werden. Ideal ist ein geschützter Ort, etwa an einer Hausmauer, die der Mittagssonne nicht gnadenlos ausgesetzt ist. Auch zwischen Tomaten füßhlen sich die Sträucher wohl, da Basilikum und Tomaten sich gegenseitig im Wachstum fördern. Im Gegensatz zum Genoveser Basilikum leiden die Strauchbasilikumarten nicht unter starken Regenfällen. Mit African Blue habe ich im letzten

Sommer gar an einem nicht geschützten Standort gute Erfahrungen gemacht. Der Wasserbedarf ist normal, Staunässe gilt es zu vermeiden. Auch im Winterquartier muss nur wenig gegossen werden. Das Austrocknen sollte man indes verhindern. Betreffend Nährstoffe haben alle Basilikumpflanzen einen mittelstarken Bedarf; zum Pflanzen eignet sich eine handelsübliche Bioerde für Kräuter beziehungsweise eine mittelschwere, durchlässige Erde. Als Dünger genügt etwas reifer Kompost oder eine monatliche Gabe eines handelsüblichen Biodüngers während der Wachstumsphase. Ein weiterer Vorteil dürfte die Tatsache sein, dass Schnecken Strauchbasilikum verschmähen. Die etwas festeren Blätter mit ihren intensiven Aromen und die verholzenden Zweige bleiben somit von den Kriechern verschont.

LESERANGEBOT:

Leserinnen und Lesern von «bioterra» bieten wir 5 spezielle Sorten von Strauchbasilikum in Bioqualität von Elsbeth Frei, Weinlandstauden AG, zum Bestellen an.

Nelken Basilikum

Im Geschmack erinnert das aus Indien stammende Kraut, wie der Name verrät, an Gewürznelken. Es ist allerdings etwas feiner und blumiger als diese. Nelken Basilikum mundet als Tee und lässt sich sehr gut trocknen. Seiner Herkunft und dem Geschmack entsprechend eignet es sich vorzüglich für indische Gerichte, beispielsweise Gemüsecurry oder rote Linsen mit Karotten. Nelken Basilikum bleibt im Winterquartier lange grün.

‚African Blue‘ und ‚African Green‘

Beide kommen aus Afrika. Mit den rötlichen Stängeln ist ‚African Blue‘ ein sehr dekorativer Strauch; er hat eher kleine Blätter, dafür intensive dunkelrote Blüten. ‚African Blue‘ hält durch den zimt- und anisähnlichen Duft ungeliebte Insekten fern. Die Blütenpracht ist eine beliebte Bienenweide. Geschmacklich passen beide Arten gut zu Curries, Pasta- und Getreidegerichten. Tipp: Gerstensuppe mit reichlich fein gehacktem ‚African Blue‘, verfeinert mit einem Schuss Rahm. ‚African Green‘ schmeckt ähnlich wie ‚African Blue‘.

Pfeffer Basilikum ‚Green Pepper‘

Der Strauch ist in Mexico beheimatet. Schädlinge meiden die Pflanze. Im Winterquartier, bei richtigem Standort, bleibt sie grün und gewährt eine ganzjährig aromatische Ernte. Im Geschmack erinnert das Kraut an Paprika. Deshalb passt es gut zur mexikanischen Küche und Gerichten mit Peperoni wie Ratatouille oder gefüllte Paprikaschoten.

Zypriotisches Basilikum

Es stammt aus Zypern und ist im ganzen Mittelmeerraum verbreitet. Auf Kreta gedeiht es bis 1000 Höhenmetern. Geschmacklich erinnert es an Genoveser Basilikum. Das zypriotische hat indes relativ grosse Blätter und bleibt im Winter grün. Es schmeckt delikat in Pesto, das mit Baumnuss- statt Olivenöl zubereitet wird – ein kulinarischer Tipp von Elsbeth Frei.

Kubanisches Basilikum

Der in Kuba beheimatete Strauch bleibt im Winter lange grün. In der Küche ist das kubanische dem Griechischen Basilikum ebenbürtig. Sein Vorteil liegt in der Robustheit. Es ist weniger nässeempfindlich, was ihm in unserem eher nasskalten Klima zugute kommt. Es hat kleine Blätter. In der Küche passt es überall, wo Basilikum den Speisen das gewisse Etwas verleihen soll.

STRAUCHBASILIKUM IN DER KÜCHE

Die verschiedenen Basilikumarten sind in der Küche so vielseitig nutzbar wie ihre Aromen changieren. Am besten experimentiert man selbst mit den zahlreichen Sorten. Etwa, indem man verschiedene Pestos ausprobiert und dabei auch die Nüsse und das Öl variiert. Ich persönlich liebe fein gehacktes Basilikum, vermischt mit schaumig geschlagener Butter, auf frisch geröstetem, dunklem Baguette, das mit etwas Fleur de Sel bestreut wird. Exquisit mundet auch Ziegenfrischkäse mit fein gehacktem Basilikum. Kombiniert mit etwas fein gehacktem Salbei und Rosmarin wird daraus ein himmlischer Brotaufstrich. Als Dekoration empfehlen sich fein gehackte, reife, gartenfrische Tomaten sowie einige Basilikumblätter – und fertig ist die mediterrane Bruschetta. Buon appetito wünscht Erica Bänziger

Rezepte zur Auswahl

Pistou Knoblauchsauce mit Basilikum

ein Klassiker aus der Provenzalischen Küche (ähnlich dem Pesto, aber ohne Nüsse)

Zutaten

8 Knoblauchzehen, geschält
24 Basilikumblätter
225 g Parmesan, fein und frisch gerieben
150 ml Olivenöl extra vergine

Knoblauch mit Basilikumblättern mixen und die restlichen Zutaten dazugeben.

Schmeckt zu Pasta oder in Gemüsesuppen als Gewürz.

Schnelle Zucchini Quiche mit Feta und Basilikum

Fertiger, ausgewallter Dinkelvollkornteig

Füllung

2 bis 3 junge Zucchini (350g) auf Röstiraffel geraspelt
100 g Feta oder Frischkäse von Ziege oder Kuh
4 Freilandeier
1,8 dl Halbrahm
15 Blätter frisches Pfeffer-Basilikum
Meersalz
Ev. ½ rote Chilischote, fein gehackt
abgerieben Schale einer halben Bio-Zitrone

Runde Form mit Teig auskleiden. Für die Füllung Eier, Käse und Rahm mixen. Basilikum fein schneiden und mit den rohen, geraspelten Zucchini darunter mischen. Salzen, pfeffern und mit Chili und Zitronenschale abschmecken. Guss auf den Teig geben. Im Ofen bei 220° Grad ca. 25 Minuten backen. Lauwarm zu Sommersalat servieren.

Zucchini- Frischkäsecreme für Bruschette

Zutaten

1 junge Zucchini, fein reiben
100 g Ziegenfrischkäse
Blütensalz siehe «bioterra», Ausgabe Juli/Aug. 09
5 Blätter Pfefferbasilikum, fein geschnitten, gehackt
Basilikumblüten

Kalte Tomatensuppe

Zutaten

1 Schalotte
2 EL Olivenöl extra vergine mit intensivem Geschmack
1 kg sehr reife Tomaten
1 EL Aceto Balsamico
2 EL Sojasauce
180 g Creme fraîche
Käutersalz
2 EL Zitronensaft
etwas abgeriebene Bio-Zitronenschale
12 bis 15 Blätter Kubanisches Basilikum

Schalotten schälen, fein hacken und in Olivenöl dünsten. Tomaten oben übers Kreuz einschneiden. Mit einem Schaumlöffel in kochend heisses Wasser tauchen, bis sich die Schale zu lösen beginnt. Herausnehmen und schälen. Mit den anderen Zutaten im Mixer oder mit dem Pürierstab fein mixen und abschmecken. Mit Basilikumblüten garniert servieren.

Cherry-Tomaten mit Mozzarella di Bufalo, Lavendel- und Basilikumblüten

Zutaten

3 bis 4 Cherry-Tomaten pro Person
2 Packungen kleine Fine Food Büffel Mozzarella
Olivenöl der Spitzenklasse
Aceto Balsamico, 8- oder 12-jährig
Pfeffer aus der Mühle
Wenig Fleur de Sel
Mögliche Blüten für Deko: Basilikum-, Lavendel-, diverse Salbeiblüten

Cherry-Tomaten halbieren und mit einem Stück Büffelmozzarella auf Zahnstocher stecken. Mit Basilikumblatt, evtl. rotes Basilikum dekorieren. Auf einer Platte anrichten und mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Balsamico würzen. Mit Blüten bestreuen und servieren.

Tomaten Bruschette

Zutaten

4 reife Tomaten
2 EL Olivenöl extra vergine
Rosenblütensalz
Pfeffer aus der Mühle

Geeignete Blüten für Deko: Begonien-, Schnittlauch-, Kornblumen-, Ringelblumenblüten, Kapuzinerkresse, Taglilien, Rucola, Bärlauchblüten

Tomaten übers Kreuz einschneiden und Stielansatz ausschneiden. Tomaten kurz in heisses Wasser tauchen, bis sich die Haut zu lösen beginnt. Tomaten schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Mit Olivenöl und Salz mischen. Auf geröstetem Olivenbaguette servieren. Nach Belieben mit Blüten garnieren.

Spaghetti mit rohem Zucchini-Mint-Basilikum-Sugo

Zutaten

200 g Spagetti
2 Zucchini, gerieben nicht zu fein und nicht zu grob
2 TL fein gehackte Minze
2 TL African Green Basilikum gehackt
Chili-Flocken
Salz
Parmesan
Olivenöl extra vergine
Zitronensaft

Spagetti al dente kochen. Zucchini reiben. Mit Minze, Basilikum, Chili und Parmesan mischen. Unter die Pasta geben. Mit Olivenöl beträufeln und mit wenig Zitronensaft verfeinern. Sehr erfrischend an heissen Sommertagen.

Italienische Kräuter-Foccace

Zutaten für 6 Stück

30 g Frischhefe
375 g feines helles Dinkelmehl
Prise Meersalz
2,5 dl lauwarmes Wasser
3 EL Olivenöl extra nativ
3 EL gehackte Kräuter (Zypriotisches Basilikum, Rosmarin, Thymian)
1 EL gehackter Knoblauch

Aus Hefe, Salz, Wasser und Mehl einen Hefeteig zubereiten. Gehen lassen und durchkneten. Den Teig nochmals gehen lassen. Zu baumnussgrossen Kugeln formen. Diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu 2 mm dicken Fladen auswallen. Kräuter mit Olivenöl mischen und die Fladen bestreichen. Weitere 10 Minuten gehen lassen. Bei 200° Grad ca. 20 Minuten knusprig backen. Mit Fleur de Sel bestreut, lauwarm servieren.

Buchtipp:

Basilikum, Thuri Maag und Theres Berweger, Fona-Verlag, Lenzburg, ca. Fr. ...