

Estragon

Küche

„Sauce Bearnaise“

Estragon ist eine typische Würzpflanze für diese Soße

Zutaten

2 Zwiebeln, 3 Zweige Estragon, 150 ml Weißwein, 1 EL Essig, 3 Eigelb, 150 g Butter, Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zwiebeln klein hacken und mit den abgezupften Estragonblättchen, dem Weißwein und dem Essig so lange einkochen, bis alles auf 1/3 reduziert ist. Das Ganze abseihen, in einen kleinen Topf geben, welcher im Wasserbad steht. Die 3 Eigelb mit 1 EL Wasser verrühren. Die Eimasse unter stetigem Rühren dem Estragon-Wein zufügen. Das Ganze darf nicht über 70 °C kommen, sonst gerinnt die Masse. Nun langsam die weiche Butter zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce Bearnaise passt wunderbar zum frischen Spargel.



Naturkosmetik



Aus dem ätherischen Öl des Estragons werden in der Industrie für Kosmetikprodukte Duftstoffe gewonnen. Estragon hat einen würzig-feinen-anisähnlichen Duft. Es ist einen Versuch wert, den Duft mit anderen ätherischen Ölen zu mischen, um so ein eigenes Parfum zu kreieren.

Heilanzeigen

Estragon unterstützt die Nierentätigkeit sowie die Magensaftbildung, wirkt appetitanregend und ist ein Heilmittel für den empfindlichen Magen. Er hilft bei einer schlechten Verdauung und bei Blähungen.

Estragon-Tee

1 TL Estragon auf 1 Tasse Tee. Estragon mit kochendem Wasser überbrühen. Ziehen lassen und dann filtern. Schlückchenweise täglich langsam 1 Tasse trinken.

Estragon-Essig

Zutaten:

1 l Essig, 1 Tasse Estragonblätter, 1 Knoblauchzehe, 4 Pfefferkörner, 6 Fenchelsamen, 1 kleiner Estragonzweig

Zubereitung:

Alle Zutaten, bis auf den kleinen Estragon-Zweig, in eine Flasche füllen und 2 Wochen ruhen lassen. Das Aroma der Gewürze entwickelt sich. Anschließend wird der aromatisierte Essig gefiltert, in eine hübsche Flasche umgefüllt. Ein Estragonzweig kann zusätzlich in die Flasche gegeben werden.



Geschichte

Die Römer trugen ein Sträußchen Estragon, auch Schlangenkraut genannt, unter ihrer Kleidung als Schutz vor Schlangenbissen. Durch die Kreuzzüge kam der Estragon über die Alpen zu uns.