



Mandeln



Ihre Blüten verwandeln Mallorca derzeit in einen rosaroten Traum und viele Klassiker in der Küche bekommen durch die Mandel erst den Kick. Aber Achtung: die Dosis macht's.

Seit meiner Kindheit bin ich ein Mandel-Junkie. Noch heute läuft mir das Wasser im Mund zusammen, wenn ich an den mit Mandelstiften gespickten, schokoglierten Rehrücken meiner Mama denke. Sensationell waren auch ihre Florentiner Kekse, die mein Vater nur sehr ungern mit mir teilte.

Wie bei Pistazien befindet sich der essbare Teil der Mandelfrucht, die aussieht wie ein kleiner Pfirsich, unter der Schale des eigentlichen Kerns. Wir unterscheiden drei Arten von Mandeln: Bitter-, Krach- und Süßmandel. Erstere findet in der Küche als Essenz Einsatz bei Süßspeisen oder Keksen. Pikanten Gerichten (z. B. Schwein à la chinoise) verleiht sie eine exotische Geschmacksfarbe. Aber Vorsicht bei der Dosierung! Die Inhaltsstoffe der Bittermandel wandelt unser Körper in Blausäure um. Sollten Sie also Mordshunger verspüren, halten Sie sich lieber an die wesentlich gesündere Süßmandel. Probieren Sie einmal grünen Spargel mit Mandeln und einem Hauch Curry. Ein Klassiker: Forelle oder Seesunge in Butter gebraten, mit frisch gehobelten Mandeln. Eine köstliche Alternative zu Semmelbröseln sind Mandelbrösel – etwa als Kruste bei Fisch und Kalbfleisch. Nicht zu vergessen: die süßen Mandel-Schweinereien wie Likör, Eis, Kekse, Marzipan, gebrannte Mandeln, Hochzeitsmandeln oder Krokant. Mein Lieblingsmandeldessert heißt „Blanc manger“ (auf deutsch: Mandelsulz), das vor dem 17. Jahrhundert auch pikant mit Huhn oder Fisch zusammen mit Reis zubereitet wurde.

Kleiner Tipp für alle Kurzsentschlossenen und Wintermüden: Fliegen Sie nach Mallorca. Jetzt! Denn während wir uns hier abwechselnd mit Kälte und Matschwetter rumschlagen, kann man auf der Balearen-Insel bereits baden. Allerdings nicht im Mittelmeer, sondern im legendären Mandelblütenmeer. Von Januar bis Anfang März verwandeln die rund acht Millionen Mandelbäume die Landschaft in einen rosafarbenen Traum. Ich persönlich genieße dieses einzigartige Naturschauspiel am liebsten im Hotel „St. Regis Mardavall“ in Puerto Portals bei einem „Gató de Almendras“ (= Mandelkuchen) oder einer Mandelcrèmeschnitte vom österreichischen Küchenchef Karl Thomas. Dafür schichtet er eine lockere Mandelcrème zwischen zwei hauchdünne mit Mandelblütensirup karamellierte Blätterteigschichten. So schmeckt der Frühling!

eckart.witzigmann@kurier.at, www.eckart-witzigmann.com