

Petersilie

☒ Petersilie wurde in früheren Zeiten als „heiliges Kraut“ verehrt und darf auch heute in der Küche nicht fehlen. In frischer Form würzt, garniert und verfeinert es unterschiedlichste Speisen auf die beste Art und Weise. Das Wunderkraut, das ursprünglich aus Südeuropa, wahrscheinlich Sardinien stammt, wird heute vor allem in Holland und den Balkanstaaten angebaut.

Man muss jedoch eine Unterscheidung zwischen zwei verschiedenen Petersilienarten machen. Die krause Petersilie wird in der deutschen Küche besonders häufig verwendet. Man fügt sie kalten Speisen, wie Salaten oder kalten Saucen sowie erhitzten Speisen erst kurz vor dem Servieren hinzu. Sie verliert beim Erhitzen nämlich ihr wundervoll frisches Aroma. Die glatte Petersilie, die ein Herzstück in der italienischen Küche darstellt, wird hingegen meistens beim Garen hinzugefügt. Sie verträgt Hitze sehr gut.

Petersilie sollte vorzugsweise frisch verwendet werden, weil beim Trocknen viele wertvolle Vitamine und das Aroma verloren gehen. Wenn man getrocknete Petersilie verwendet, kann man sie am besten einmal kurz aufkochen oder einige Minuten in Wasser einweichen. Petersilie regt den Säftefluß an und ist, unter anderem, passend bei Fischgerichten, ebenso wie auch bei Kartoffelgerichten und Salaten, Petersilie wird gerne auch als Garnierung serviert. Petersilie riecht und schmeckt würzig, brennend scharf.