

Foto: Uschi Zezelitsch



Uschis Rezept: Knödlgugelhupf mit Marzipan-Salbei

Marzipan-Salbei

Diese spezielle Salbei-Sorte duftet herrlich nach Mandeln, Zucker und Rosenwasser. Das sind auch die Zutaten für Marzipan und deshalb trägt diese außergewöhnliche Sorte auch den Namen Marzipan-Salbei.

Ich bin nicht nur verliebt in seinen Duft, sondern ich finde den Marzipan-Salbei aufgrund seiner silbrigen Blätter ganz besonders attraktiv. Er wächst buschig, wird auf einem sonnigen Platz mit gut durchlässiger Erde 50 cm hoch und überrascht im Sommer mit blauvioletten Blüten. In warmen Regionen und geschützten Gärten - auch bei mir - ist er mittlerweile schon winterhart. Sicherheitshalber kann man ihn trotzdem für den Winter eine Decke aus Zweigen bauen. In kälteren Regionen sollte er drinnen überwintert werden.

Prinzipiell kann man den Marzipan-Salbei so verwenden wie man auch den gewöhnlichen Gartensalbei verwenden würde. Aber ich kann diesen hier besonders zum Räuchern oder Destillieren - wenn das jemand selber ausprobieren will - empfehlen. Er hat einen warmen, süßlichen Duft, der auch ein bisschen an einen kalten Weihnachtstag erinnert.

Das ätherische Öl wirkt beruhigend, stimmungsaufhellend und kräftigend. In der Hausapotheke kann man seine antibakteriellen, schweißhemmenden und antiseptischen Eigenschaften nutzen.

Man könnte jetzt in Versuchung kommen, damit Süßspeisen zu aromatisieren, aber er hat trotzdem ein harziges Aroma und wird deshalb fast ausschließlich für pikant-herzhafte Speisen verwendet.

Rezept aus der ORF-Sendung „Natur im Garten“

Rezept für Knödel-Gugelhupf mit Marzipan-Salbei

Heute setze ich ein paar Blätter vom Marzipansalbei auch für ein besonderes Gericht ein. Es gibt, passend zur Ganszeit, einen Knödelgugelhupf mit Salbeibutter.

Für die Knödelmasse habe ich 350 g Semmelwürfel mit $\frac{1}{4}$ l warmer Milch übergossen und ein bisschen durchziehen lassen. Zusätzlich habe ich in Butter gedünstete Zwiebel mit ca. 5 klein geschnittenen Blättern vom Marzipan-Salbei vorbereitet. Das gebe ich zur Knödelmasse. Dann kommen noch 4 Eier dazu, Salz, Pfeffer, Muskatnuss dazu und jetzt wird alles vermengt.

Ein bisschen ruhen lassen, in eine mit Brösel bestreute Gugelhupf-Form geben und bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen. Ich lege außerdem für die ersten 30 Minuten eine Alufolie oben drauf, damit nichts verbrennt.

Zum Anrichten des fertigen Gugelhupfes schmelze ich etwas Butter in einer Pfanne und frittiere ein paar Salbeiblätter.

Der Knödelgugelhupf mit Marzipan-Salbei passt perfekt zu einem festlichen Gänsebraten und mit ein bisschen Deko genauso gut auf ein Halloween-Bufferet.