



Essig-Lilie

Shu-Chen Sojahaus

Speise-Lilie, Essig, Zucker, Kräuter, Salz
Abtropfgewicht: 120g

Kühl & lichtgeschützt lagern.
Nach dem Öffnen begrenzt haltbar.

Blüten & Knospen

Menge: 260g
Luculta#: 10007

Shu-Chen Chuang hat lange überlegt, wie Sie den Österreichern Lilien als Delikatessen näher bringen kann. In Taiwan und Südost-Asien allgemein sind die Blüten in verschiedenen Variationen fester Bestandteil des Speiseplans. In Österreich hat Shu-Chen Essiggemüse kennen- und schätzen gelernt. "Warum also nicht die Blüten in einer Essigmarinade einlegen", dachte sie eines Tages und fasste den weisen Entschluss ihre Lilien ebenso zuzubereiten. Das Ergebnis kann sich sehen lassen. Die Lilien schmecken säuerlich zart und erinnern ein wenig an den Kapern. Sie peppen feine Sandwiches auf, passen gut zu Käseplatten, die sie auch optisch unterstreichen, wenn man die Blüten öffnet. Besonders delikat sind die Essiglilien im hauchdünnen Lardo-Mantel. Den Speck nach dem traditionellen, italienischen Herstellungsverfahren gibt es in Kürze bei Luculta.



Zu Besuch bei:

Shu-Chen Sojahaus

Meierhof 11, 7501 Rotenturm/Pinka
Österreich / Südburgenland

Neugierig beobachte ich Shu-Chen Chuang in ihrer kleinen Käserei. Jeder Handgriff sitzt exakt, sie arbeitet genau und schnell. Diese Fertigkeiten, die hohe Schule der Tofu-Herstellung, brachte sie aus ihrer alten Heimat Taiwan ins burgenländische Rotenturm mit. Sie sagt: "Tofu herzustellen ist zwar aufwendig und erfordert zahlreiche Arbeitsschritte. Wenn er meinen Gästen dann aber schmeckt und sie sagen, dass er gut ist, ist das für mich Belohnung genug."

Shu-Chen Chuang hat noch eine taiwanesisches Köstlichkeit importiert: Taglilien. Die Blüten dieser Blume blühen nur einen einzigen Tag. In der chinesischen Küche hat ihre Verarbeitung seit Jahrhunderten große Tradition. Shu-Chen Chuang legt Taglilien in eine spezielle Essigmarinade ein. So entsteht ein einzigartiges Geschmackserlebnis – knackig, feinfasrig, süßlich-aromatisch.

Für Luculta – aus Freude am Genuss:
Klaus Rapf

