

Weißer Weihnachten!

Ob zu Weihnachten Schnee liegt, lässt sich nicht beeinflussen. Auf den Tisch kann man Weiß aber jedenfalls zaubern. Nicht nur Vanillekipferl und Kokosbusserl, Teller und Tischtuch bieten sich dafür an, ganze Gerichte können in vielen Weißnuancen zusammengestellt werden. Was ist für kulinarisch weiße Weihnachten zu beachten?

VON MARLIES GRUBER UND EVA DERNDORFER



– REZEPT –

Gebratene Jakobsmuscheln auf Pastinaken-Gin-Püree

ZUTATEN (WEISS):

500 g Pastinaken, 100 ml Milch, 2 Prisen Meersalz, 4 Jakobsmuscheln, 1–2 EL Butter

Außerdem:

4 EL Gin

ZUBEREITUNG:

Pastinaken schälen, würfelig schneiden und weich dünsten. Milch erwärmen, den Pastinaken hinzufügen und pürieren, zum Schluss den Gin beimengen und mit Salz abschmecken. Jakobsmuscheln in Butter auf beiden Seiten kurz anbraten. Auf weißen Tellern anrichten – fertig!

TIPP:

Wer auf schwarzen Kontrast setzen möchte, garniert mit Kala Jeera, schwarzem Kreuzkümmel.

Gerichte ganz in Weiß? Da muss man schon kurz nachdenken, welche Lebensmittel sich dafür anbieten. Milchreis, Topfenockerl oder Butterfisch fallen einem vielleicht schnell ein. Auch so manche Pilze sind weiß, Sellerie ebenso. Doch das ist nur eine kleine Auswahl. Über 50 Lebensmittel gibt es jetzt im Winter, mit denen sich „Weiße Weihnachten“ kochen lassen. Sind sie – ohne Anspruch auf Vollständigkeit – rechts – von A bis Z gelistet. Dabei handelt es sich um über- und unterirdische Pflanzenteile, von Früchten bis zu Wurzelgemüse, Zwiebeln und Knoblauch. Auch in der Tierwelt ist Weiß vertreten. Mark und Knochen, Schmalz und Milch sowie Fischfilets bilden da die Komponenten der Wahl.

Weiß sind Obst, Gemüse, Getreide und Hülsenfrüchte aufgrund einer fehlenden Farbpigmentierung und wegen sekundärer Pflanzenstoffe wie das Flavonoid Quercetin. Als hellgelber Farbstoff sorgt Letzteres zum Beispiel für den naturweißen Ton in der Matrix von Äpfeln oder Zwiebeln. Kochen zerstört das Flavonoid nicht, für die weiße Farbe ist allerdings auf ein Garen bei niedrigen Temperaturen zu achten.

Know-how in der Küche

Zurück also zur Optik. Diese zu erhalten, ist gerade bei weißen Lebensmitteln nicht ganz trivial. Denn sie sind für Verfärbungen beim Zubereiten und Kochen anfällig. Das kennt jeder, der einen aufgeschnittenen Apfel länger stehen lässt. Durch die Oxidation wird er bräunlich. Auch Backen und Braten bräunen. Das liegt an der Karamellisierung und der Maillard-Reaktion, einer nicht-enzymatischen Bräunungsreaktion. Zudem entsteht das typische Aroma. Für ein weißes Gericht dürfen Pilze daher ebenso wenig wie weiße Melanzani oder Pastinaken im Rohr geschmort oder gebraten werden. Ihre „Nichtfarbe“ bleibt nur durch Kochen, Dampfgaren und Niedertemperaturgaren erhalten.

Weißer Teller: Intensiverer Geschmack!

Die Inszenierung gehört ebenso bedacht – Tisch Tuch, Servietten, Kerzen, Teller, Gläser etc. Wie schneiden weiße Teller sensorisch ab? Für weiß auf weiß fehlen aussagekräftige Untersuchungen. Doch zumindest der Kontrast rosa auf weiß im Vergleich zu rosa auf schwarz schnitt in einer spanischen Untersuchung deutlich besser ab. Das Erdbeermousse auf weißem Teller wurde demnach von den Verkostern als intensiver, süßer und besser bewertet als vom schwarzen Teller. ■

LITERATUR ONLINE

WEISSE LEBENSMITTEL IM WINTER

Amaranth (gepufft)
 Anisspirituen (mit Wasser)
 Apfel (Fruchtfleisch)
 Birne (Fruchtfleisch)
 Butter
 Butterfisch
 Bohnen (weiß)
 Champignon
 Chicorée
 Eischnee
 Glasnudeln
 Heilbutt
 Jakobsmuschel
 Joghurt
 Kabeljau (weißer Teil)
 Knoblauch
 Kokosnuss
 Kraut
 Kren
 Lardo
 Lauch
 Litschi
 Maisgrieß (weiß)
 Mandeln
 Markknochen
 Milch
 Mozzarella
 Pastinake
 Petersilienwurzel
 Popcorn
 Quinoa (weiß)
 Reis, Reisnudeln, Reiswaffeln
 Salz
 Sauerrahm
 Schafkäse
 Schlagobers
 Scholle
 Schwarzwurzeln
 Schweineschmalz
 Sellerie
 Sesam
 Sojasprossen
 Tintenfisch
 Tofu
 Topinambur
 Tramezzinibrot
 Trüffel (weiß)
 Weinbergschnecken-Kaviar
 Weißbrotkrume
 Weizenmehl u. Weizenmehlprodukte
 Weißmohn
 Weißwurst
 Weizengrieß
 Windbäckerei
 Ziegenkäse
 Zucker
 Zuckerwatte
 Zwiebel (weiß)

WEISSER GERUCH?

Angelehnt an die Farbenlehre, bei der weiß eine Mischung der Primärfarben rot, grün und blau gleicher Intensität ist, entsteht der „weiße Geruch“, wenn mehr als dreißig Duftkomponenten gemischt werden. Dieser riecht immer ähnlich, egal welche Duftkomponenten aufeinander treffen. Voraussetzung ist aber, dass diese den gesamten sensorischen Raum abdecken und von gleicher Intensität sind.

WARUM WERDEN PASTIS, OUZO ODER RAKI WEISS?

Mischt man anishaltige Spirituosen mit Wasser, kommt es zum sogenannten Louche-Effekt: Weil sich die hohe Anetholkonzentration im ätherischen Anisöl zwar in Alkohol löst, nicht aber in Wasser, kommt es zu einer Emulsion. Die milchig-weiße Trübung ist zu sehen, weil sie das Licht streut.