

Basilikum - *Ocimum basilikum*

Es wird erzählt, dass in den südlichen Ländern, wer seinem Liebsten am letzten Abend vor Vollmond ein Sträußchen Basilikum schenkte, so konnte dieser sicher sein, in Liebesdingen erhört zu werden. So viel Aberglaube um ein kleines Kraut. Sicher sind wir, dass unser Basilikum ein Muss in jedem Kräuter - oder Küchengarten sein muss. Und sicher sind wir auch, dass dieses Kraut ganz wunderbar in die mediterrane Küche passt. Sei es zu Salaten, Käse oder Kräuterbutter. Ganz besonders aber zu Tomaten, so dass diese auch wunderbar in einem gemeinsamen Beet harmonieren.



Vorkommen:

Basilikum stammt eigentlich aus Südasien. Heute ist es in den Subtropen und im Mittelmeergebiet beheimatet. Länder wie Ägypten, Marokko, Ungarn, Bulgarien, Frankreich und Italien sind Hauptanbauggebiete dieses tollen Krautes.

Aussehen:

Die Pflanze kann bis zu 40 cm groß werden. Ihre Blätter sind eher dünn und reichen im Sortenspektrum von rot, hellgrün bis ins zarte lila. Die Blüten sind unscheinbar klein, zweilippig und zeigen sich in den Farben weiß und lila.

Aroma:

Sehr würzig und leicht salzig ist sein Geschmack, der Geruch erinnert an Nelken. Das volle sonnige Aroma bringt aber erst der Sommer und die Wärme mit sich.

Pflege und Ernte:

Das Basilikum ist ein Sonnenanbeter, es liebt die Wärme und kann leider schlecht mit viel Regenwasser umgehen. Im Klostergarten gedeiht er prächtig zwischen den Tomaten. Geerntet werden ganz junge Triebe das ganze Jahr lang - so weit das Basilikum im Winter frostfrei im Haus überwintern kann. Wer sehr viel Basilikum im Garten zu erntet hat, kann es einfrieren oder ein leckeres Pesto machen. Getrocknetes Basilikum verliert leider an Aroma.

Basilikum Pesto

für ein kleines Glas:

100g frisches Basilikum

Sonnenblumen oder Olivenöl

(wer möchte kann schon Salz dazu geben)

Die Blätter waschen und trocken tupfen und fein hacken (auch Multizerkleinerer), in das Glas füllen, Salz mit Öl vermischen und über die Kräuter geben. Wichtig ist, dass die Kräuter reichlich mit Öl bedeckt sind. Dieses Pesto innerhalb eines 1/2 Jahres verbrauchen: Es passt super zu Nudeln, grüne Soßen, als Zugabe zu Dip, zum Marinieren von Fleisch, als Salatzugabe,...