

NICHT NUR ZU WEIHNACHTEN

SPANISCHER - FESTLICHER GENUSS

Die südspanische Region Valencia ist der Geburtsort des berühmten „Turrón“ - einer Art Nougat. Zwei Sorten des Nougat Turrón werden weltweit vermarktet.

Die Zutaten der beiden Turrón-Sorten sind gleich - „Die Verarbeitung hingegen höchst unterschiedlich“!

Das sagt Ana Picó Filliol, kaufmännische Leiterin von Turrónes Picó.

„Der aus Alicante ist eine Zuckermischung, die mit gerösteten Mandeln zu weißem Karamell verarbeitet wird, seine Textur ist knusprig und hart, wobei „ganze“ Mandeln verwendet werden.“ „Der von Jijona ist eher weich als hart“, fügt sie hinzu.

„Sein Aussehen ist ganz anders, weil er braun ist, die Mandeln gemahlen und mit Eigen-Fett und Karamellzucker homogenisiert werden.

Das Geheimnis des Turrón de Jijona und der Einwohner von Jijona - „Man braucht eine sehr gute Hand und langjährige Erfahrung, um zu wissen wann ein Turrón de Jijona perfekt gekocht ist.“

Hochwertige Zutaten und neue kreative Rezepte

Spanische Mandelsorten sind von außergewöhnlicher Qualität: Neben ihrem hohen Gehalt an Spurenelementen, Mineralstoffen und Vitaminen haben sie einen extrem hohen Ölgehalt, der sie weich und saftig macht. Zudem verleiht er ihnen einen intensiveren Geschmack.

Die Marcona-Mandel

Die Königin der spanischen Mandeln ist die einheimische Marcona. Mit ihrer harten Schale und der abgeflachten Form gilt sie als eine der besten der Welt. „Die Marcona-Mandel unterscheidet sich von den anderen vor allem durch ihre runde und leicht herzförmige Form“, sagte Picó Filliol stolz. „Das ist unsere Sorte von hier „Jijona“.“ Honig ist eine weitere wichtige Zutat. Spanien ist mit 320 Sorten, darunter Rosmarin, Thymian und Orangenblüte, Europas wichtigster Honigproduzent...



....Turrón ist das typische Beispiel für den Einfluss der arabischen Küche auf die spanische Gastronomie. Er wird in Jijona seit fünf Jahrhunderten nach demselben Rezept und denselben Qualitätskriterien hergestellt.

Toledo und sein jahrhundertealtes Marzipan

Etwas südlich von Madrid beherbergt die Region Kastilien-La Mancha eine weitere traditionelle Leckerei. Das exquisite Marzipan aus Toledo. Auch hier sind Mandeln, Honig und Zucker die Hauptzutaten. Aber dieses Marzipan ist anders als alle anderen, erklärt Ana de Mesa Gárate, Produktionsleiterin bei Santo Tomé.

„Marzipan aus Toledo wird zu 100 % aus süßen Mandeln hergestellt. Das ist der erste Unterschied: In Deutschland, Italien und Frankreich mischen sie süße Mandeln mit Bittermandeln.

Der zweite Unterschied besteht darin, dass es bei extrem hohen Temperaturen im Ofen gebacken wird. Und zwar nur für sehr kurze Zeit. Darüber hinaus wird es auf Holzbrettern gebacken, sodass sich der „obere“ Teil erwärmt, der „untere“ jedoch kühl und roh bleibt. Es dauert bis zu drei Tagen bis das gekochte Marzipan gegessen werden kann.

Dieses Marzipan ist vollkommen naturbelassen und besteht zu 57 % aus Mandeln, zu 40 % aus Zucker und zu 3 % aus Honig. „Sobald die Marzipanpaste erstellt ist, können wir weitere Zusätze hinzufügen. Ei, Schokolade,

Cabellos de Angel (Kürbismarmelade) und kandiertes Eigelb können darunter sein“, so erklärt die Fachmännin.

Die Inhaltsstoffe des Marzipan's, die in der mediterranen Ernährung verwurzelt sind, machen es zu einer gesunden und energiespendenden Ergänzung für ein aktives Leben auf der einen, sowie zu einem köstlichen Genuss zu Weihnachten aber auch zu jeder anderen Jahreszeit, auf der anderen Seite.

