Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

# Scharfes aus Mittelbaden – Meerrettich

**Rustikale Knolle mit "pep"**

Sie ist schon ziemlich clever - die Natur. Mit der Erfindung des Kühlschrankes konnte sie ja nicht unbedingt rechnen. Was also tun, wenn in unseren Breiten Nebel, Frost und Schnee das Regiment in die Hand nehmen und der letzte Apfel verspeist wurde. Woher sollen sie kommen, die Vitalstoffe? Da muss man schon ein bisschen auf die Suche gehen und vielleicht auch mal graben.

Pferde, die die Nase ja eh die meiste Zeit am Boden haben, könnten übrigens die Namensgeber für jene besondere Pflanze sein, die in Baden-Wüttemberg in Urloffen und Fautenbach eines ihrer Hauptanbaugebiete in Deutschland hat. Es geht - ganz klar - um den Meerrettich. Weil auch unsere französischen Nachbarn ihn "Radis de cheval", die Leute in England "horse-radish" nennen, liegt der Verdacht nahe, dass es sich bei dem Meerrettich eigentlich um Mähr-rettich handelt (Mähre = altes Pferd).

Bekannt ist er schon seit der Antike und bei uns seit dem Mittelalter (10. Jhdt) nachweislich verbreitet. Wie auch sein Wurzelbruder der Spargel, war der Meerrettich zunächst eine Heilpflanze, denn er strotzt nur so von heilwirksamen Substanzen und Vitalstoffen. Auch Hildegard von Bingen hat ihn deshalb sehr geschätzt.

Wenn Sie schon einmal eine frische Meerrettichwurzel fein aufgerieben haben, wissen Sie, wovon die Rede ist. Zunächst einmal reinigt er, noch ganz ohne verzehrt worden zu sein, die Tränenkanäle. - Die Senföle lassen uns vor Vorfreude auf den würzigen Geschmack weinen.

Wenn sich die Möglichkeit ergibt, eine Meerettichwurzel frisch zu kaufen, sollten Sie zugreifen. Jetzt von September bis Februar ist Saison. Sicher, von der frischen Wurzel wird pro Gericht nur wenig benötigt. Sie können frischen Meerrettich aber jederzeit, in Portionsgröße eingefrieren, oder, eingebettet in Sand, in Ihrem Garten vergraben. (Schatzkarte zeichnen nicht vergessen)

In unserer Rezeptdatenbank finden Sie einen Rezeptvorschlag, wie die delikate Wurzel mal abseits von Tafelspitz und Sahnedipp verwendet werden kann: hier unser Knusperschnitzel mit Meerrettichkruste.