

Lebensmittel

Salicornes

Allgemeines

Salicorne wird auch auch «criste-marine», «cornichon de la mer», «Queller», «Glasschmalz» «Meerbohnen» oder «Meeresspargel» genannt. Salicorne ist eine einjährige Salzpflanze, die eine Wuchshöhe zwischen 5 und 45 Zentimeter erreicht. Der Stängel ist je nach Unterart mehr oder weniger verzweigt aufrecht oder niederliegend, dickfleischig-glasig mit zu Schuppen reduzierten Blättern. Die Pflanzen sind gelenkartig bis knotig gegliedert und sind grün oder grüngelb gefärbt. Im Herbst nimmt die Pflanze eine intensive rötliche Färbung ein.

Salicornes können aufgrund ihrer hohen Überflutungs- und Salztoleranz am weitesten meerseits vordringen. Die Pflanzen bilden in den Wattbereichen der Nord- und Ostsee, an der Atlantikküste sowie im Mittelmeerraum grosse Bestände. Auch im Binnenland trifft man die einjährige Pflanze auf salzhaltigen Böden an. Sie bevorzugt schlickigen, aber auch salzigen Sandboden und ertragen von allen Blütenpflanzen die höchsten Salzgehalte. Von Holland bis Israel wird das in Mode gekommene Wildgemüse heute auch im Gewächshaus kultiviert.

Zubereitung

Salicornes schmecken ähnlich wie Algen. Sie passen sehr gut zu Fischgerichten, Wokgerichten und zu einem Risotto. Einheimische Sammler vermischen Salicornes mit Vollrahm und essen sie zusammen mit hart gekochten Eiern, oder frittieren sie im Backteig. In den Fischerdörfern der normannischen und bretonischen Küste gelten Salicornes als die grünen Bohnen der Matrosen. Kurz und unbedingt ohne Salz in viel kochendem Wasser blanchieren, abgiessen, in Butter mit ein paar Schalottenwürfeln schwenken und sofort servieren.

