



Shiso Leaves Green

Perilla

Herkunft	Asien
Geschmack / Aroma	Anis, Minze
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Spargel, Jakobsmuscheln, Hummer, Muscheln, Auster, Rhabarber, Erdbeere, Valentinstag
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Shiso Leaves Green wird in Japan Oba genannt und man kann sich kein (rohes) Fischgericht in Japan denken, ohne ein paar dieser Blätter.



GESCHMACK

Shiso Leaves Green überzeugt mit frischer Minz?Anis?Note und intensivem Umami. Ein visueller und geschmacklicher Höhepunkt zu Sushi, Fisch?Tatar oder Salaten.

GESCHMACKSFREUNDE

Dieser ausgesprochen interessante, wenn auch nicht sehr aufdringliche Geschmack, und der dazugehörige starke bestimmende Geruch machen dieses Produkt hervorragend geeignet zu Salaten. Ein gelungenes Gericht könnte ein Thunfisch Tartar sein, gemixt mit feinen Schalotten, dazu Pfeffer und Salz, ein wenig Sojasauce und natürlich nicht zu vergessen frisch geschnittene Shiso Leaves Green als Topping. In Asien ist es besonders populär als Tempura. Abgewandelt für die eigene Zubereitung: Frittieren Sie ein Blatt in Öl (vorher gut abtrocknen) und dekorieren Sie es auf einem Stück Fleisch, geben Sie dazu auch ein wenig Meersalz (Trocknen Sie es auf Küchenpapier nach dem Frittieren).

HERKUNFT

Shiso Leaves Green wird in Japan Oba genannt und man kann sich kein (rohes) Fischgericht in Japan denken, ohne ein paar dieser Blätter. Der Hauptgrund es zu verwenden, abgesehen von seinem ausgezeichnetem Geschmack, besteht in dem Glauben, dass die Blätter stimulierend wirken auf die inneren Organe und einen Schutz darstellen gegen leichte Lebensmittelvergiftungen.

VERFÜGBARKEIT

Shiso Leaves sind ganzjährig erhältlich und kann bis zu neun Tage zwischen 2-7°C aufbewahrt werden. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entsprechen Shiso Leaves den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte braucht mann vor Gebrauch nur zu spülen, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack	Süss, Salzig, Sauer, Bitter, Umami
Kulturen	Asiatisch, Chinesisch, Kreolisch, Indisch, Indonesisch, Japanisch, Koreanisch, Thai
Verwendung	Backen, Blanchieren, Mischen, Mixen / Pürieren, Zerstoßen, Einmachen / Konservieren, Hacken, Konfitüre, Abdecken, Dekorieren, Frittieren, Extrahieren, Fermentieren, Einfrieren, Garnierung, Gel, Heiß Aufgießen / Heiße Infusion, Marinieren, Beizen / Einlegen, Räuchern, Sous vide, Dämpfen, Scharf anbraten / Im Wok braten, Sirup
Farben	Grün
Gerichte	Alkohol, Frühstück, Cocktail, Krebstiere, Nachspeise, Fisch, Obst, Funktional, Aufgüsse, Mittagessen, Hauptgericht, Fleisch, Salat, Sandwich, Snack, Suppe, Vorspeise, Sushi, Tee, Vegetarisch, Gemüse, Wasser
Kongeniale Partner	Gin, Wodka, Käse (andere), Schokolade, Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Kabeljau, Aal, Seeteufel, Lachs, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Schalentiere, Apfel, Banane, Zitrusfrüchte, Kokosnuss, Gurke, Grapefruit, Kalamansi, Zitrone, Limette, Mandarine, Mango, Orange, Passionsfrucht, Pfirsich, Birne, Ananas, Pflaume, Pommegranate, Kürbis, Himbeere, Rote Früchte, Erdbeere, Wassermelone, Hase, Minze, Ameisen, Insekten (andere), Bohnen, Ziege, Lamm, Schweinefleisch, Kalbfleisch, Steinpilze, Shiitake Pilze, Pilze (andere), Mandeln, Haselnuss, Pistazie, Walnuss, Hähnchen, Ente, Gans, Fasan, Taube, Wachtel, Truthahn, Geflügel (andere), Coquilles, Auster, Tintenfisch, Vanille, Chili, Spargel, Avocado, Staudensellerie, Blumenkohl, Ingwer, Grüner Salat, Zwiebel, Couscous, Olivenöl, Ponzu, Reis, Seetang, Soja sauce, Zucker, Tofu, Yuzu
Lateinischer Name	Perilla

Synonyme

Schwarznessel, Minzalternative, Anisblätter, Perilla, Sesam Blätter, asiatische Blätter, Minz Blatt, Shiso Blätter, Shiso Blatt grün, Sushi Blatt, Nigiri Sushi, Umeboshi, vegetarisches Sushi, Tataki, Japanisches Wunderkraut, Tempurablätter, Japanischer Mojito, Egoma, Kkaennip, asiatische Würzblätter

Abmessungen

Das Blatt ist zwischen 6 und 15 cm lang, vom Stielansatz bis zur Blattspitze

Voedingswaarden

"Energie: 35 kcal / 146 kJ Fett: 0,1 g Davon gesättigte Fettsäuren: - g Kohlenhydrate: 5,5 g Davon Zucker: - g Eiweiß: 5 g Salz: - g Calcium: 220 mg Eisen: 1,6 mg Vitamin A: 0,013 mg Vitamin B1: 0,12 mg Vitamin B2: 0,32 mg Vitamin C: 55 mg"

Mikrobiologische Grenzwerte

"Pathogene: Salmonellen Abwesend in 25 g, Listeria monocytogenes Abwesend in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 kve pro g, Bacillus cereus <1.105 kve pro g, EHEC/STEC Abwesend in 25 g"