

Schwarzer Knoblauch: Selbst zu Hause Machen

Machen Sie eine „schwarzer-Knoblauch-Internet-Tour“ und schon wissen auch Sie Bescheid – viele Leute reden über schwarzen Knoblauch, jedoch ist ein Großteil der Informationen widersprüchlich. Aber einem stimmt jeder zu: der Geschmack ist fast unbeschreiblich und die kulinarischen Möglichkeiten endlos. Die Beschreibungen reichen von dunklem Karamell, Schokolade, Balsamessig, Melasse, über fruchtiges Aroma und Vanille. Es ist daher keine Überraschung, dass schwarzer Knoblauch die neue Wunderzutat für High-End-Köche und Kochshows ist. Erfahren Sie, wie Sie schwarzen Knoblauch zu Hause selbst machen können. Mit unserem Gärautomaten ist dies sehr einfach.

Schwarzer Knoblauch ist NICHT fermentiert

Die schwarze Farbe ergibt sich aus der Maillard-Reaktion, einer chemischen Reaktion, welche den intensiven Geschmack bringt. Diese Reaktion bewirkt in vielen Lebensmitteln eine Bräunung wie bei angeschmorten Zwiebeln, gebratenen Steaks, Toast, Brezeln und sogar gerösteten Kaffeebohnen und produziert somit Hunderte von geschmackbildenden Verbindungen, welche schwarzem Knoblauch seinen einzigartigen Geschmack geben. Fermentation ist das Ergebnis meist bakterieller Wirkung und hat nichts mit schwarzem Knoblauch zu tun.

Schwarzer Knoblauch ist einfach herzustellen

Es gibt keine Geheimtricks, es wird nur moderate Hitze und Zeit benötigt, um frischen Knoblauch in dieses cremige schwarze Gebräu zu konvertieren. Den Knoblauch einfach für ca. 4 Wochen bei 60 °C warm halten (währenddessen sicherstellen, dass der Knoblauch nicht austrocknet), um diese hervorragenden Ergebnisse zu produzieren.



Zeitplanung: 15 Minuten Vorbereitung und 3 bis 4 Wochen Gärzeit im Gärautomat.

Zutaten: Knoblauchknollen.

Ausstattung: Brød & Taylor Klappgärautomat und Schongarer sowie Metalltopf mit gut schließendem Deckel.

Ermitteln Sie, wieviele Knollen in Ihren Metalltopf passen. Der Topf sollte einen gut schließenden Deckel haben. Während der Maillard-Reaktion im Gärautomaten gibt der Knoblauch einen starken Geruch ab. Je mehr Knollen, desto intensiver wird der Geruch. Eine Lösung zur Verringerung des Knoblauchgeruches besteht darin, den ganzen Topf samt Deckel gründlich und fest in schwerer Aluminiumfolie zu verpacken, bevor er in den Gärautomaten gestellt wird. Stellen Sie jedoch sicher, dass die Unterseite des Topfes frei ist und die Aluminiumheizplatte des Gärautomaten vollständig berührt. So wird die Wärme effektiv übertragen.

Knoblauchknollen vorbereiten: Entfernen Sie alle langen Wurzeln von der Knolle und schneiden Sie den Stiel auf ungefähr 1,5 cm zurück. Wenn die äußere Hautschicht der Knolle Erde oder Schmutz vorweist, entfernen Sie gerade genug, um eine saubere Hautschicht zu bekommen.

Anmerkung: Es ist schwierig, die Knoblauchknollen zu reinigen, nachdem Sie schwarzen Knoblauch hergestellt haben, da jede innere Gewürznelke sehr weich wird und mit der Handhabung zertrümmert werden kann. Knoblauch, der in den meisten Lebensmittelgeschäften gekauft wird, kann mit Folie verpackt werden. Für beste Ergebnisse, wählen Sie frische und feste Knollen.

In Folie einwickeln: Wickeln Sie jede Knolle großzügig in Aluminiumfolie ein. Drücken Sie die Folie fest gegen die Knolle, damit diese nicht austrocknet und die natürliche Feuchtigkeit der Knolle erhalten bleibt. Wenn die Folie reißt, unbedingt ein neues Stück Folie nutzen, um den Riss abzudecken. Dadurch wird die Knolle nicht austrocknen, sondern ihre natürliche Feuchtigkeit behalten.



In den Topf übertragen: Legen Sie alle in Folie gewickelten Knollen in den Topf und setzen Sie den Deckel auf.

Gärautomaten vorbereiten: Stellen Sie den Gärautomaten auf eine Oberfläche, welche Temperaturen von 60 °C auf längere Zeit aushält. Natürliche Holzoberflächen wie Metzgerblöcke können sich ausdehnen und bei Wärmeschwankungen zusammenziehen. Arbeitsplatten aus Marmor, Granit, Keramikfliesen, Beton oder Kunststoff-Komposit (wie Formica) sind gut geeignet. Entfernen Sie die Wasserschale und das Gitter von der Unterseite des Gärautomaten. Stellen Sie den Topf mit den Knollen und geschlossenem Deckel direkt auf die Mitte der Metallheizplatte des Gärautomaten und schließen Sie den Deckel des Gärautomaten. Schalten Sie den Schongarmodus ein, ohne Wasserschale und Gitter. Stellen Sie die Temperatur auf 60 °C und halten sie für 3-4 Wochen.

Anmerkung: Sollten Sie das Originalmodell (FP-101 oder FP-201) ohne Schongarmodus des Klappgärautomaten und Schongarers verwenden, so stellen Sie die Temperatur auf 39 °C für 3 bis 4 Wochen. Bei dieser Einstellung erreicht die Aluminiumheizplatte eine Temperatur von ca. 60 °C.

Knoblauch prüfen: Nach 3 Wochen können Sie eine Knolle aus dem Topf entnehmen und die Aluminiumfolie vorsichtig abziehen. Mit einem kleinen Messer lösen Sie eine Zehe und schälen sie diese, um das Innere zu sehen. Sie sollte eine sehr dunkelbraune oder schwarze Farbe haben. Wenn die Knoblauchzehe nicht dunkel genug ist, stellen Sie den Topf für etwa 1 weitere Woche zurück in den Gärautomaten.

Lagerung: Um schwarzen Knoblauch zu lagern, können die Knollen in ihre einzelnen Zehen getrennt werden (nicht die Haut entfernen). Die Knoblauchzehen können in luftdichter Verpackung für mindestens 1 Jahr in der Gefriertruhe aufbewahrt werden.

Schwarzer Knoblauch hat einen weichen, leicht klebrigen, intensiv süßen und würzigen Geschmack, der sich vom normalen frischen Knoblauch stark unterscheidet. Er kann in Lamm, Rindfleisch, Geflügel, Meeresfrüchte, Pizza, Pasta, Risotto, Aioli, Eier und sogar Dessertgerichten verwendet werden.



Schwarzer Knoblauch und Orangenglasierter Lachs

Lachsfilet mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in der Pfanne erhitzen, alle Zutaten außer Butter dazugeben und kochen lassen, bis es leicht verdickt ist. Entfernen Sie den Rosmarin und rühren Sie die Butter unter. Backen Sie den Lachs für ca. 10-15 Minuten bei 180 °C im Backofen und gießen Sie die Glasur vor dem Servieren über den Lachs.

