

Fermentierte Radieschen



Zutaten

Für 1 Gargefäß von etwa
1 L Fassungsvermögen

450 g Radieschen

4 Schalotten, der Länge
nach halbiert

3 Scheiben Ingwer,
frisch

1 TL Meersalz

1 TL Rohrohrzucker

1 l Wasser

Sie brauchen zusätzlich

1 Gargefäß von ca. 1 l

Fassungsvermögen mit
Deckel oder

Ventilverschluss

Beschwererkit

Zubereitung

Waschen Sie die Radieschen kurz und entfernen Sie den Wurzelstrunk sowie Blätter. Legen Sie die Ingwerscheiben auf den Boden des Gargefäßes und geben Sie dann die Radieschen und Schalotten schichtweise darüber. Drücken Sie das Gemüse fest in das Gefäß, so dass sie wenig Bewegungsspielraum haben, wenn die Salzlake hinzugefügt wird.

Für die Salzlake, verrühren Sie Salz und Zucker mit dem Wasser. Gießen Sie die Salzlake in das Gargefäß, so dass das Gemüse vollständig bedeckt ist und legen Sie Ihr Beschwererkit obendrauf. Nur schliessen Sie das Gefäß mit einem Schraubdeckel, den Sie jedoch nicht zudrehen, damit überschüssige Gase entweichen können. Wenn Sie einen Deckel mit Ventil benutzen, dichten Sie das Gefäß vollständig ab.

Lassen Sie die Radieschen an einem dunklen Ort bei Zimmertemperatur 7 bis maximal 10 Tage lang fermentieren. Überprüfen Sie während der Fermentation immer wieder den Stand der Salzlake und füllen Sie bei Bedarf Salzlake aus der Reserve nach.

Während der Fermentation werden die leuchtenden Farben des Gemüses schwächer und die Salzlake wird trüb. Die Radieschen sind fermentiert, wenn die Lake milchig und sich die Schale der Radieschen rosa verfärbt hat. Beim Verkosten sollten die Radieschen fein säuerlich schmecken.

Fermentierte Radieschen



Zutaten

Für 1 Gargefäß von etwa
1 L Fassungsvermögen
450 g Radieschen
4 Schalotten, der Länge
nach halbiert
3 Scheiben Ingwer,
frisch
1 TL Meersalz
1 TL Rohrohrzucker
1 l Wasser

Sie brauchen zusätzlich
1 Gargefäß von ca. 1 l
Fassungsvermögen mit
Deckel oder
Ventilverschluss
Beschwererkit

Zubereitung

Wenn die Radieschen Ihrem Geschmack entsprechen, schliessen Sie den Deckel des Gefäßes vollständig und geben Sie zum Aufbewahren in den Kühlschrank. Achten Sie auch hier darauf, dass die Radieschen immer mit ausreichend Lake bedeckt sind. Die fermentierten Knollen lagern sich bis zu 6 Monaten im Kühlschrank. Entnehmen Sie jedoch die Radieschen stets mit einem sauberen Löffel aus dem Gefäß!

Tipp

Kombinieren Sie Radieschen mit verschiedenen Kräutern und Gewürzen und variieren Sie so die Aromen Ihrer eigenen Fermente! Die fermentierten Knollen passen hervorragend zu einem Wildkräutersalat oder unserer mit Miso glasierten Aubergine!

Hinweis

Die überschüssige Lake kann eine Woche lang im Kühlschrank aufbewahrt werden, vielleicht lässt sie sich zum Nachfüllen des Glases verwenden.