

Gusto, November 2004

## Erdmandelöl

**E**rdmandeln sind die ölhaltigen runzeligen Knollen eines rund um Valencia kultivierten Grasgewächses, dort heißen sie Chufas und werden zu aromatischer Mandelmilch oder zu Gebäck verarbeitet.

Der feine mandelartig Geschmack und die Tatsache, dass es sich dabei um ein hierzulande so gut wie unbekanntes Nahrungsmittel handelt, hat Franz Hartls Interesse für die haselnussgroße Erdmandel geweckt. Man kann daraus nämlich auch wunderbares Öl pressen – und das ist schließlich Hartls Metier.

Das Öl der Erdmandel duftet herrlich nach Bekanntem (frisch gerösteten Erdnüssen, Haselnüssen, ofenfrischem Biskuit), beim Verkosten entfaltet sich ein wunderbar mandel-nussiges Aroma, das dann doch wieder neu und einzigartig ist. Wäre es ein Wein, würde man sagen: ein unendlich langer Abgang. Schon ein paar Tropfen des intensiven Öls genügen um Desserts zu verfeinern!

Bezugsquellen:  
www.die-feinsten-essenzen.com



10 GUSTO 11/2004

