Anis

Süß, sehr aromatisch, dabei ein wenig scharf und lakritzartig – so lässt sich sein Geschmack am besten beschreiben.

Herkunft, Charakteristika:

Anis ist im östlichen Mittelmeerraum beheimatet und in gemäßigten, subtropischen Zonen weit verbreitet. Schon in der Antike war Anis ein beliebtes Heil- und Gewürzkraut. Das einjährige, aufrecht wachsende Kraut wird bis zu 60, manchmal auch 80 cm hoch. Die kleinen weißen Blüten erscheinen in großen Dolden, aus denen sich 3 mm große Spaltfrüchte mit je zwei Teilfrüchten entwickeln.

Saison, Einkauf, Lagerung:

Die sichelförmigen hell graubräunlichen Anissamen kann man in getrocknetem Zustand ganz oder gemahlen kaufen. Am besten kauft man sie - wie alle Gewürzsamen - im Ganzen und mahlt sie bei Bedarf, da Anis gemahlen schnell sein Aroma verliert.
Trocken, kühl und lichtgeschützt gelagert, halten die Samen 1 Jahr oder sogar länger. Man sollte sie allerdings innerhalb von vier bis sechs Monaten aufbrauchen, da sich das Aroma deutlich früher verliert.

Verwendung:

Anis schmeckt süß, sehr aromatisch, dabei ein wenig scharf und lakritz-
artig. Er würzt Gebäck, Brot, Desserts und gelegentlich auch Fisch; zum Würzen von pikanten Gerichten wird er weniger verwendet. Anisöl wird zum Aromatisieren von zahlreichen Schnäpsen verwendet.

Siehe auch Warenkunde "Anisschnaps".

Und hier finden Sie Rezepte mit Anis.