



Des Pfalzgrafen liebliche Tochter hat erzählt, dass der Pfalzgraf Aribo von den Gewürzen der Welt begeistert war. Auf einer seiner Reisen brachte er ein Steg aus San Francisco mit und würzte es nur mit der Salzblüte aus Algerien. Er war so begeistert, dass er ein Jahr lang von seinen Reisen verschiedene Salzsorten mitbrachte, um die beste zu finden.

Wir wissen nicht, wie der Pfalzgraf entschieden hat. Doch wir können und wollen Ihnen dieses historische Experiment nicht vorenthalten. Heute sind Sie der Pfalzgraf und testen selbst die Salze der Welt. Folgende Sorten haben wir für Sie präpariert:

- Schwarzes Hawaii Salz
- Grünes Meersalz
- Persisches Blausalz
- Maldon Salz
- Fleur de Sel
- Himalaya Salz

Des Pfalzgrafen Salzexperiment

Dry Aged Roastbeef
vom Steinwald-Beef (ca. 250 g), nackt gegrillt
mit 6 verschiedenen Salzen
€ 29,50



Schwarzes Hawaii Salz

Das hat uns der Pfalzgraf von der Hawaiianischen Insel Molokai mitgebracht. Es ist eine Mischung aus Meersalz und Aktivkohle, Kurkuma und Taropulver. Diese verleiht dem Salz seine besondere leuchtende Färbung und seinen außergewöhnlichen nussigen Geschmack.

Grünes Meersalz

Auch das grüne Meersalz kommt von der Insel Molokai. Die Salze haben auf Hawaii eine lange Tradition. Die Farbe grün steht für die üppige Vegetation der Inseln. Das Meersalz wird mit Bambusblättereextrakt vermischt und bekommt so seine grüne Farbe. Der Geschmack ist intensiv salzig, mild bambusähnlich.

Persisches Blausalz

Das Persische Blausalz stammt aus der Provinz Semnan im nördlichen Iran. Seine außergewöhnliche Farbe verdankt es dem Mineral Sylvin (Kaliumchlorid). Es hat einen intensiv salzigen Geschmack mit einem angenehmen Prickeln und einem würzigen Abgang.

Maldon Salz

Das berühmte Maldon Salz kommt aus der Grafschaft Essex im Osten Englands. Die Maldon Crystal Salt Company, die weltweit einen exzellenten Ruf als Manufaktur für feinstes Salz besitzt, besteht bereits seit dem Jahre 1882. Diese kleine Manufaktur hat es zu weltweiter Anerkennung gebracht. Das Unternehmen befindet sich bereits in der vierten Generation im Besitz der Familie Osborne. Die traditionellen Herstellungstechniken, verbunden mit einem sehr hohen Qualitätsanspruch, bürgen für ein einzigartiges Gourmet-Salz. Genau diese besondere Kombination aus konstant hoher Qualität und langer Tradition haben Maldon zu einem der bekanntesten und besten Salze dieser Erde gemacht.

Fleur de Sel

Am exklusiven Fleur de Sel geht kein Weg vorbei. Es entsteht nur an heißen und windstillen Tagen als hauchdünne Schicht an der Wasseroberfläche. Das Meerwasser wird in flache Becken geleitet, wo sich die leichte Salzblume an der Oberfläche bildet. Sie wird in Handarbeit mit einer Holzschaufel abgeschöpft

Himalaya-Salz

Dieses Salz wird im Salzbergwerk Khewra im Salzgebirge, einem Mittelgebirge in der pakistanischen Provinz Punjab gewonnen. Seine rötliche Färbung verdankt es den Eisenionen aus dem Gestein des angrenzenden Gebirges.