

## Estragon

(*Artemisia dracunculus*, *Compositae*)

### Beschreibung

Estragon gehört zur Familie der Korbblütler (*Compositae*). Die mehrjährige, buschige Pflanze ist mit Wermut und Beifuss verwandt. Sie hat lanzettenförmige Blätter und erreicht eine Wuchshöhe von 60 bis 150 Zentimetern. Es existieren zwei Sorten. Der Russische Estragon stellt das ursprüngliche, weniger aromatische Kraut dar. Der Französische Estragon ist daraus vermutlich eine Weiterentwicklung und hocharomatisch. Er wird auch Echter - oder Deutscher Estragon genannt.

**Blütezeit:** Juli bis August

**Erntezeit:** Juni bis August

**Erntegut:** junge Triebspitzen, Blätter (frisch, getrocknet, gefrostet)



### Sammelgut

Blätter; häufig zusammen mit den Stengeln geerntet. Das Kraut sollte frisch verwendet werden, da es getrocknet nur noch ein sehr schwaches Aroma besitzt.

Frischer französischer (deutscher) Estragon ist wegen seines vollen Aromas eine große Bereicherung für zartschmeckende Geflügelgerichte, auf Sauerrahm oder Mayonnaise basierende Kräutersaucen und Pilzgerichte. Besonders gerne verwendet man ihn für Salate; oft werden zu diesem Zweck Essig (siehe auch Dill über Kräuternessig) oder Olivenöl mit einem Zweig Estragon aromatisiert. Für diese Zwecke kann man Estragon auch mit Kapern kombinieren.

### Geschmack und Verwendung

Mild-bitter, aromatisch, pfeffrig, leicht scharf

### Anwendung

Für Salate, Quark, Suppen, Saucen, Geflügel, Kräuterbutter, Kräuternessig und Kräuterwein verwendbar

### Informatives

Estragon ist die typische Würze für *sauce béarnaise*, eine zu Recht hochgelobte Kreation der klassischen französischen Küche. Zu ihrer Herstellung schlägt man geschmolzene Butter mit Eidotter schaumig. Ihren Geschmack verdankt die *sauce béarnaise* einem konzentrierten Sud aus Weißweinessig, der mit Schalotten (siehe Zwiebel), schwarzen Pfefferkörnern, Estragon und Petersilie auf etwa ein Fünftel seines ursprünglichen Volumens eingekocht wurde. Diese feinwürzige Sauce wird zumeist zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch empfohlen, schmeckt aber auch zu gekochtem Gemüse.

### Geschichtliches

Im Mittelalter war die Pflanze als *tragonia* bzw. *tarchon* bekannt; dieser Name entstammte dem Arabischen, wo Estragon heute *tarkhun* heißt. Der Ursprung des arabischen Namens ist nicht klar, doch könnte es sich um ein griechisches Lehnwort handeln, wahrscheinlich aus der Sippe von *drakon* „Drache, Schlange“. Anscheinend wurde die Pflanze wegen ihres verschlungenen Wurzelstocks mit Drachen assoziiert; einem weit verbreiteten Aberglauben zufolge konnte man mit Estragon nicht nur Schlangen und Drachen abwehren, sondern sogar Schlangenbisse heilen.