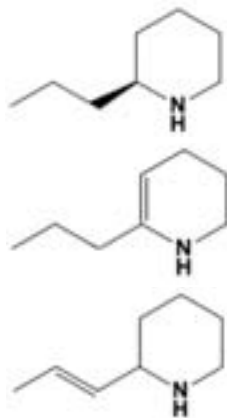


Skærmpflanter i køkkenet

Af Jens Folke

I fortsættelse af min begejstring for Det Nordiske Køkken har jeg denne gang studeret skærmpflanterne lidt mere. I Den Nye Nordiske Flora er nævnt ca. 80 vildtgroende arter, hvoraf en del er indført af munke, f.eks. skvalderkål og kæmpe-bjørneklo og fra grønthandleren og køkkenhaven kender vi en del: Persille og persillerod, korianderblade og -frø, gulerod, pastinak, spansk kørvel, fennikelknold og -frø, anis, kommen, kvan og løvstikke.

Der er nogle få skærmpflanter, der kunne bruges på dødsgangen i USA, specielt skarntyde, der er kendt fra historien om Sokrates endeligt [1], og som findes hist og her – senest har jeg fundet den på Neksælø her i forsommeren. Den kendes på de røde prikker på stænglerne. Det antydes, at Sokrates kunne være blevet ombragt ved at blande skarntydesaft med opium. Giftstofferne er ca. otte forskellige piperidin-derivater, som lammer det perifere nervesystem og lukker åndedrættet ned, eksempler på figur 1. Skarntyde er den eneste plante i skærmblostmfamilien, der indeholder piperidin-alkaloider.

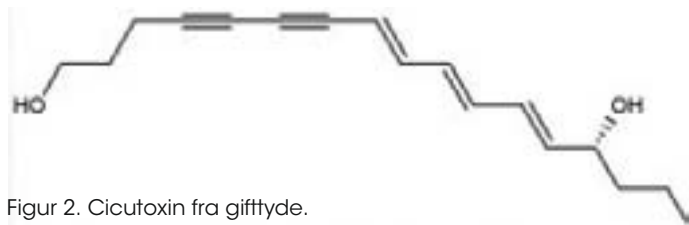


Figur 1a. Coniine ((S)-Propylpiperidin) (fra skarntyde).

Figur 1b. γ -conicein (2,3,4,5-tetrahydro-6-propylpyridin) (fra skarntyde).

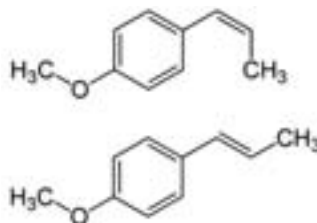
Figur 1c. β -conicein (2-(1-Propenyl)piperidin) (fra skarntyde).

Der findes andre giftige skærmpflanter, f.eks. gifttyde og hundepersille, som kan forveksles med glatbladet persille. Giftvirkningen skyldes hos de fleste andre giftige skærmpflanter nogle polyacetylen metabolitter, i tilfældet gifttyde det meget giftige cicutoxin, figur 2.



Figur 2. Cicutoxin fra gifttyde.

Mange af skærmpflanterne har karakter af krydderurter, f.eks. fennikelfrø, spansk kørvel, kvan og løvstikke. Disse kan f.eks. indeholde anislignende duftstoffer, figur 3, eller kumarin (kvan, løvstikke m.fl.), som omtalt i sidste nummer af Dansk Kemi. Andre anvendes som egentlige grøntsager, f.eks. rodfrugterne gulerod, pastinak og persillerod. Ofte indeholder planterne mange forskellige flygtige organiske forbindelser, f.eks. løvstikke: Æteriske olier, isovalerinsyre (kendt fra kattepis), angelinsyre, kumarin, umbelliferon, bergapten, gummi- og harpiks. Spansk kørvel: Æteriske olier, germacren-D, beta-caryophyllen, limonen, chavicolmetylether, alfa-pinen, alfa-farnesen og myrcen [2].



Figur 3. Cis- og trans-anethol (fra anis, fennikel m.fl.).

Her er en god fiskeopskrift med fennikel:

Sous vide tilberedt fisk med fennikel:

- 600 g filet af hvid fisk, f.eks. lange
- 200 g fennikel
- 2 porrer
- 3 tomater
- 1 fed hakket hvidløg
- 1 spsk. rapsolie
- 2 spsk. spanske kørvelblade (evt. timian i stedet)
- 1 stk. øko-citron, revet skal og saft
- 1 dl fiskebouillon (af benene fra fisken)
- Bagekartofler
- Rapsolie
- Salt



Fremgangsmåde

1. Skær kartoflerne i både og vend dem med olie og salt, inden de bages gyldne i ovnen på 180 grader i ca. 30 minutter.
2. Læg den vakuumpakkede fisk i sous vide i 15 min. ved 52°C (Har du ikke sous vide: Læg fisken på fadet og giv det 10 min. i ovnen).
3. Skær fennikel og porre i tykke skiver og tomaterne i grove stykker.
4. Varm olien i en pande og svits hvidløg, porre og fennikel i et par minutter.
5. Tilsæt tomater, timian, citronsaft og -skal og varm det et øjeblik.
6. Hæld det i et ildfast fad og tilsæt bouillon.
7. Sæt fadet i ovnen på 180 grader i ca. 10 minutter.
8. Tag fadet ud, læg fisken ovenpå og server sammen med kartoflerne.

E-mail:
Jens Folke: jens.folke@lean6sigma.eu

Referencer

1. <http://www.biokemi.org/biozoom/issues/503/articles/2121>.
2. <http://www.pdf-archiv.com/2012/06/27/kompendium-over-udvalgte-bornholmske-spiselige-urter-og-b-r-endelig-version/kompendium-over-udvalgte-bornholmske-spiselige-urter-og-b-r-endelig-version.pdf>.