

Rakuuna-kesytetty lohikäärme

Rakuuna (*Artemisia dracunculus*) tuli Eurooppaan Venäjältä 1200-luvulla arabikauppiaiden ja ristiretkeläisten mukana. Turkkilaiset kutsuivat rakuunaa tarchoniksi ja siitä nimi vääntyi lohikäärmeeksi. Ranskalainen lajike on lähtöisin Kaakkois-Aasiasta, venäläisen juuret ovat Siperiassa. Ranskalaista pidetään hienostuneempana. Kyse lienee makuasiasta.

Jos yrtit kilpailisivat mestarikokkien suosiosta, rakuunalla olisi hyvät mahdollisuudet gourmet-idoliksi. Se on ennakkosuosikki ja sillä on moitteeton maine.

Arvostetuilla mestareilla on omat rakuunakastikkeensa, sauce estragoninsa. Rakuuna kuuluu esimerkiksi keltuaisvoipohjaiseen bearnaiseen, majoneesipohjaiseen remouladiin tai tartar-kastikkeeseen ja kylmään ravigoteen.

Rakuuna on myös mukana fines herbes-maustekimpussa yhdessä persiljan, ruohosipulin ja kirvelin kanssa. Rakuunan sanotaan korostavan muiden mausteiden makua.

Hyppysellinen, aavistus ja ripaus ovat turvallisia rakuunamittoja. Rakuuna on ”lohikäärme”, jota on hyvä kohdella varoen. Vahva rakuuna pystyy puuduttamaan kielen!

Anteliaisuuden yrtin rakuunasta tekee sen kasvu kesän aikana. Pensaaksi ehtineestä yrtistä riittää jaettavaa pitkin kesää ja syksyä.