

255g
SPEZ184

Kleine Kapern (Nonpareilles) in Meersalz

Asensio Sánchez

Die besten Kapern heißen »Nonpareilles«, die Unvergleichlichen. Sie sind klein und hart und oliv bis blaugrün. Weil sich das in ihnen enthaltene Senföl leicht verflüchtigt, sollte man kleine Gläser kaufen und diese dunkel aufbewahren.

Oft werden Kapern in mieser Essigmarinade angeboten. Solche Konserven sollte man meiden, wenn man authentischen Kaperngenuß sucht. Besonders delikat schmecken Kapern, wenn sie, wie hier, in grobkörnigem Meersalz aufbewahrt werden. Darin bleiben sie am besten frisch. Man muß dann aber Vorsicht walten lassen beim Würzen, damit das entsprechende Gericht nicht zu salzig wird. Eingesalzene Kapern, wie sie in der italienischen und spanischen Küche ihres unverfälschten Aromas wegen bevorzugt werden, sollten zuvor gewässert werden. Wegen ihres sehr speziellen Geschmacks würden wir mit zusätzlichen Gewürzen sparsam umgehen. Bitte beachten Sie, daß Kapern warmen Gerichten erst zum Schluss zugegeben werden sollen, weil sich ihre Inhaltsstoffe bei Wärme rasch verflüchtigen. Unsere Kapern hier stammen aus traditioneller spanischer Produktion und sind von rarer Spitzenqualität. Ein Geschmackserlebnis besonderer Würze und Intensität.

Es gibt ein paar berühmte Gerichte, in denen Kapern eine tragende Rolle spielen: In Italien sind das Vitello tonnato oder Spaghetti alla puttanesca, in Deutschland die Königsberger Klopse und das kaum noch gereichte Frikassee oder das Rinder-Tatar. Doch Kapern können in vielen weiteren Gerichten und Anwendungen für pikante aromatische Akzente sorgen. Probieren Sie es am besten einfach aus.

K&U
www.weinhalle.de