

Kapern in Meersalz (mittelgroß)

La Nicchia

Die Insel Pantelleria ist die Heimat der Kaper. Auf den vulkanischen Böden und im heißen Klima der abgeschieden zwischen Tunesien und Sizilien liegenden Insel gedeiht die Pflanze bestens. Von hier kommen die besten Kapern. Von Mai bis September werden ihre Knospen von Hand geerntet. Deren Qualität erkennt man an ihrer Größe und an ihrer blaugrünen bis olivgrünen Farbe. Roh sind sie ungenießbar. Sie werden deshalb nach der Ernte in grobem Meersalz eingelegt und täglich durchgemischt. Erst dabei entstehen jene Caprin-Säure und Senföl-Glycoside, die der Kaper den unvergleichlich würzigen Geschmack verleihen. Es braucht jahrelange Erfahrung, um die richtige Salzmenge und die Zeit herauszufinden, die die Kapern im Salz reifen müssen, bis sie die ideale Konsistenz und den besten Geschmack haben.

Diese mittlere Kaperngröße aus Pantelleria kommt im Beutel in Meersalz eingelegt. Es ist die beste Konservierungsmethode. Wer Kapern in Essiglake einlegt, hat etwas zu vertuschen. Diese Kapern müssen vor ihrer Verwendung ausreichend gut gewässert werden, sonst schmecken sie zu salzig. Dann geben die leicht geöffneten Knospen ihren herzhaft würzigen Geschmack an Salate, kräftige Saucen, Gemüseeintöpfe und Füllungen ab. Kapern sollten immer erst nach dem Kochvorgang dazugegeben werden, um ihren pikanten Geschmack nicht zu verlieren.

200g

SPEZ183

K&U
www.weinhalle.de