

Getrocknete Kapern

La Nicchia

Von der Insel Pantelleria in der Strasse von Sizilien, die zwischen Sizilien und Tunesien liegt, kommen die besten Kapern der Welt, heißt es. Hier in getrockneter Form. Sie sind von sorgfältig ausgewählt gleicher Größe, werden zuerst entsalzt und dann sonnengetrocknet, um schließlich im Trockner durchgetrocknet zu werden. Was macht man mit getrockneten Kapern? Man kann sie wie die bekannten Kapern in Lake oder Öl allen gekochten Speisen beigeben, wobei man dies erst am Ende des Kochvorgangs tun sollte, weil sie sonst an Aroma verlieren. Getrocknet lassen sie sich präzise geschmacklich dosieren. Sie werden weich und schmecken dann reiner und weniger salzig als in Lake eingelegte. Oder man benutzt ihren »Crunch« ganz bewußt als Textur- und Geschmackselement über Salaten aller Art, zu Gegrilltem etc. Wir benutzen sie heute bevorzugt so. Es gibt aber noch eine andere Präparation, die ihrem einzigartigen Aroma gerecht wird: Man mörsert sie zu einem feinen Pulver, mit dem man dann sparsam Tomaten-Gerichte, sommerlich geschmorte Gemüse, Linsen- und Bohnengerichte, vor allem aber Fisch und Fleisch würzt. Da läuft ihr unverwechselbares Aroma, das auf Caprinsäure und Senfölglycosiden basiert, zu raffinierter Hochform auf. Das mögen dann sogar Menschen, die Kapern nicht mögen. In Verbindung mit Zitronensaft oder Zitronenzesten gehen sie eine geschmackliche Symbiose ein, die keine andere Würze neben sich duldet (außer Salz und Zitrus).

30g
SPEZ182

K&U
www.weinhalle.de