

Kapernblätter in Olivenöl

La Nicchia

Gabriele Lasagni, Eigner der Kapernexportfirma La Nicchia auf der Kapern-Insel Pantelleria, ist um Kapernrezepte und Kapernideen nicht verlegen. Da wir Kapern lieben, seit wir sie auf den äolischen Inseln und Pantelleria kennengelernt haben, sind wir offen für seine Ideen. Eine seiner verrücktesten sind Kapernblätter. Die hat vor ihm noch keiner zu verkaufen gewagt.

Das sind sorgfältig ausgewählte, knackig feste, in Olivenöl eingelegte Kapernblätter, die die unverwechselbar würzigen Aromen der Kaper mit einer angenehm feinen Schärfe verbinden. Sie sehen auf dem Teller großartig aus und sie schmecken gut. Sie sind ideal zum Anrichten und Garnieren aller Fisch- und Fleischgerichte sowie von rohem und gekochtem Gemüse. In Panko frittiert überraschen sie Ihre Gäste und jeder, der sie so präpariert zum ersten Mal genießt, staunt über ihr famoses Aroma und kommt doch nicht auf Kapern. In winzige Streifen und Stückchen geschnitten und sparsam zusammen mit Zitronenzesten verwendet, würzen sie damit auf unverwechselbare und aromatisch kühne Weise Nudelgerichte auf der Basis grüner Gemüse, frischen Fisches oder puristischer Tomatenpräparationen. Die Kunst der »einfachen« Küche. Gewußt wie.

100g
SPEZ181

K&U
www.weinhalle.de