



Aus dem Mörser

Ein allgemeiner Tipp zum Mahlen von Gewürzen im Mörser vorweg: Geben Sie nicht die ganze Menge, die Sie zerkleinern möchten, auf einmal in den Mörser. Kleinere Mengen (etwa 1 bis 2 Esslöffel voll) lassen sich schneller und feiner zerkleinern.

»Gewürzsalz für viele Dinge«, frei nach Apicius

Apicius empfiehlt das Gewürzsalz zur Verdauung, gegen alle Krankheiten, Seuchen und Erkältungen und versichert, dass es süßer sei, als man denkt! Diese etwas abgeänderte Version seines Rezeptes ist eine hervorragende Würze für Fischfonds und Gemüsesuppen.

- 80 g Salz
- 20 g weißer Pfeffer
- 20 g schwarzer Pfeffer
- 15 g Ingwer
- 20 g Oregano
- 15 g Ysop
- 15 g Lorbeerblätter
- 15 g Petersilie
- 15 g Dill
- 10 g Mönchspfeffer
- 10 g Thymian
- 10 g Selleriesamen
- 4 g Safran

Alle Kräuter sollten getrocknet sein. Die Zutaten fein mörsern und mit dem Salz vermischen.

Balinesisches Bumbu

Was in Indien das Masala ist in Indonesien das Bumbu – es bedeutet schlicht Gewürz. Wie in den meisten südostasiatischen Ländern handelt es sich hierbei nicht um ein gemahlenes, trockenes Pulver, sondern um eine Paste, die neben Gewürzen auch andere aromatische Zutaten wie Knoblauch, Zwiebeln, Wurzeln und Garnelenpaste vereint. Heutzutage ist Chili in den meisten Rezepten für Bumbu das scharfe Element. Vor der Einführung der scharfen Schoten kam wohl eher der lokal angebaute Pfeffer zu Ehren. Nach Geschmack können Sie die folgende Mischung zusätzlich durch Chili schärfen:

- je 5 Schalotten und Knoblauchzehen, gehackt
- 1 EL frischer Galgant, gehackt
- 1 EL Zitronengras, gehackt
- 1 TL frische Kurkuma, gehackt (ersatzweise Pulver)
- 1 TL Garnelenpaste
- 2 EL Tamarindenwasser
- 1 EL schwerer, dunkler Palmzucker

Trockene Gewürze:

- 1 EL langer Pfeffer
- 5 Kemirinisüsse (Kerzennüsse, ersatzweise Macadamianüsse)
- 1 EL Koriandersamen
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL weißer Pfeffer
- 4 Nelken
- 2 Kardamomkapseln
- ½ Zimtstange
- ¼ Muskatnuss
- 1 TL Salz

Die trockenen Gewürze mörsern und mit den restlichen Zutaten in der Küchenmaschine zu einer feinen Paste pürieren. Wenn die Paste zu trocken erscheint, geben Sie beim Mixen etwas Wasser oder Erdnussöl dazu. Die Paste hält im Kühlschrank bis zu drei Wochen und ist eine gute Marinade für Rind, Ente oder Schweinefleisch.

Pfeffersirup

Ein Grundrezept für die süße Küche, das Ihnen noch bei so manchem Dessert und Cocktail in diesem Buch begegnen wird. Machen Sie am besten eine größere Menge auf Vorrat, der Sirup hält sehr lange.

200 g Zucker

200 ml Wasser

3 cm einer Vanilleschote

1 EL Pfeffer (weiß oder schwarz), grob zerstoßen

Den Zucker und das Wasser in einem Topf verrühren, Vanilleschote beifügen, aufkochen und ca. 5 Minuten kochen lassen. Zum Schluss den Pfeffer zugeben, die Flamme abdrehen und zugedeckt etwa 1 Stunde ziehen lassen. Den Sirup in ein steriles Glas abseihen und gekühlt lagern. Wenn Sie es schärfer mögen, lassen Sie den Pfeffer etwas länger im Sirup ziehen.