

Südindisches Pfefferhuhn

In Indien wird nicht nur Pfeffer, sondern auch Hühnerfleisch als Hausmittel gegen Erkältungen gehandelt. Warten Sie aber nicht erst auf den nächsten Schnupfen, um dieses köstliche Chicken Curry zu probieren!

Für 4 Portionen:

4 Hühnerkeulen

1 TL Cayennepfeffer

1 TL Kurkuma

1 EL Koriandersamen, gemahlen

4 Knoblauchzehen und 2 EL geriebener Ingwer, zusammen zu einer Paste püriert (am besten im Mörser)

2 große Zwiebeln

2 große, reife Tomaten

3 Zimtstangen

3 Kardamomkapseln

3 Nelken

1 Lorbeerblatt

1 TL Fenchelsamen

2 EL schwarzer Pfeffer, grob zerstoßen

Saft einer halben Zitrone

Salz, Öl oder Ghee (indisches Butterschmalz)

etwas frischer Koriander zum Garnieren

- » 1 Eine salzige Würzsauce, die im alten Rom verwendet wurde und der asiatischen Fischsauce vermutlich nicht unähnlich ist.

Das Huhn mit Cayennepfeffer, Kurkuma, Koriander, Salz und etwas von der Ingwer-Knoblauch-Paste einreiben und 30 Minuten marinieren. In der Zwischenzeit die Zwiebeln fein hacken und die Tomaten würfeln.

Das Öl oder das Schmalz in einem schweren Topf erhitzen und die ganzen Gewürze (Zimt, Kardamom, Nelken, Lorbeer und Fenchel) kurz anbraten, bis alles duftet. Dann werden die Zwiebeln unter Rühren angebraten, bis sie etwas geschmort, aber nicht gebräunt sind. Danach zuerst die restliche Ingwer-Knoblauch-Paste (dabei ständig rühren!) und dann die Tomaten und den gemahlene Koriander beifügen. Alles gut durchmischen, ein kleines Glas Wasser dazugeben und zugedeckt etwa 5 Minuten köcheln lassen. Die Tomaten sollten dabei zerkochen. Nun kommen die Hühnerkeulen dazu: Diese einige Male gut in der Tomatensauce wenden, dann zugedeckt mit etwas mehr Salz auf mittlerer Flamme garen, bis das Huhn fertig ist (etwa 15 Minuten). Zum Schluss den Pfeffer einrühren und mit etwas Zitronensaft abschmecken. Mit Korianderblättern garnieren und mit Reis servieren.

Rosa Flammkuchen mit Ziegenkäse, frischen Feigen und Rohschinken

Hier machen wir uns nicht nur den Geschmack, sondern auch die färbende Wirkung des Tasmanischen Pfeffers zu Nutzen. Der Flammkuchen sieht hübsch aus, schmeckt kalt oder warm hervorragend und reicht auch für eine größere Gästeschar.

Für 2 Backbleche:

Brotteig:

500 g Weizenmehl

25 g frische Germ (oder eine Packung Trockengerm)

1 Prise Zucker (für frische Germ!)

300 ml handwarmes Wasser

1 EL Salz

1 Schuss Rapsöl für das Blech

Die Germ in einem Viertelliter Wasser mit dem Zucker auflösen und mit etwas von dem Mehl in einer Schüssel zähflüssig verrühren. Zugedeckt bei Raumtemperatur etwa 15 Minuten gehen lassen. Nun das restliche Wasser mit dem Salz nach und nach zu dieser Masse gießen und dabei mit dem Knet-haken sanft rühren. Danach das Mehl einrieseln lassen und weiter rühren, bis ein schöner, geschmeidiger Teig entsteht. Diesen einige Minuten gut durchkneten, bis er sich etwas weniger klebrig anfühlt, und dann weitere 10 Minuten mit dem Knet-haken bearbeiten. Er darf noch ganz leicht klebrig, aber nicht zu weich sein. Kurz mit den Händen durchkneten und mit einem Küchentuch bedeckt etwa 45 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit können Sie sich dem Belag widmen:

4 große Zwiebeln, geschält und in dünne Scheiben geschnitten

etwas Rapsöl

1 EL Tasmanischer Pfeffer, gemörsert oder gehackt

Salz nach Geschmack

500 g Ziegenfrischkäse

150 g Crème fraîche

4 Eigelb

16 schöne, frische Feigen, geviertelt

16 Blätter dünn geschnittener Rohschinken, in fingerdicke Streifen geschnitten

1 Bund Rucola

Die Zwiebelringe in dem Rapsöl weich dünsten, ohne dass sie Farbe bekommen, dabei etwas Salz und den Tasmanischen Pfeffer zugeben. Den Käse mit der Crème fraîche und dem Eigelb gut verrühren, dann die Zwiebeln untermengen und etwas ziehen lassen. Dabei wird sich die Farbe des Pfeffers entfalten. Nun den Ofen auf 230 °C Ober- und Unterhitze stellen.

Den Teig nochmals kurz durchkneten, dann in zwei Kugeln teilen. Zwei Backbleche gut mit Rapsöl bestreichen. Die Teigkugeln auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu sehr dünnen rechteckigen Platten auswalken und auf die Bleche geben. Die Ziegenkäsecrème gleichmäßig auf beiden Teigplatten verstreichen, dann die Feigen und den Rohschinken darauf verteilen. Die Bleche nacheinander auf der zweiten Schiene von unten etwa 10 Minuten backen. Der Teig sollte schön knusprig sein. Danach etwas von dem frischen Rucola auf dem Flammkuchen verteilen und servieren.

Gedämpfter Red Snapper mit gemischten Pfeffern, Zimtblüten und Orange

Falls Sie keinen langen Topf mit Dämpfeinsatz haben, bereiten Sie den Fisch einfach im Ofen bei 180 °C zu. Geben Sie nicht die ganze Flüssigkeit auf einmal in die Auflaufform, sondern begießen Sie den Fisch alle 5 Minuten, bis er gar ist (etwa 30 bis 35 Minuten)

Für 4 Portionen:

1 Red Snapper (etwa 1,5 kg)

1 Stängel Zitronengras

100 ml trockener Sherry, Noilly Prat oder Weißwein

Pfeffermischung aus ½ TL vollreifem Pfeffer, ½ TL weißem Pfeffer,

½ TL Szechuanpfeffer, ½ TL Paradieskörnern, grob zerstoßen

Marinade:

2 unbehandelte Orangen

1 kleines Stück Ingwer, gerieben

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

2 EL Honig, 100 ml Sojasauce

1 TL Zimtblüten, 1 Prise Meersalz

Zuerst die Marinade zubereiten: Die Orangen mit einem Zestenreißer oder auf einer feinen Reibe abreiben und den Saft auspressen, dann mit der Hälfte der Pfeffermischung, dem Honig, Ingwer und der Sojasauce sowie dem Knoblauch und Salz verrühren. Die Zimtblüten grob mörsern und ebenfalls zur Marinade geben. Jetzt den Fisch, gewaschen und trocken getupft, auf beiden Seiten drei- bis viermal einschneiden und das angedrückte Zitronengras in seine Bauchhöhle geben. Legen Sie den Fisch in eine Auflaufform und begießen Sie ihn mit der Marinade. Etwa 4 Stunden zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen, dazwischen einmal wenden.

Der Fisch kommt nun in den Dämpfeinsatz eines länglichen Topfs, in den unteren Teil des Topfs geben Sie die Marinade, den Sherry und ein kleines Glas Wasser. Den Fisch mit Salz und etwas mehr von der Pfeffermischung sowie den restlichen Orangenzesten bestreuen und zugedeckt etwa 35 Minuten dämpfen. Achten Sie darauf, dass genug Dampf entsteht, die Flüssigkeit aber nicht vollständig einkocht. Gießen Sie gegebenenfalls einfach etwas Wasser nach. Servieren Sie den Fisch im Ganzen auf einer Platte, mit etwas von der eingekochten Marinade begossen, und filetieren Sie ihn bei Tisch. Dazu passen frischer Spinat, mit einer gehackten Zwiebel und etwas geriebenem Ingwer kurz gekocht, und Reis.