

Pfeffer

2006-10-27 16:25:10



Schwarz oder Weiß? Mischung oder Pur? In diesem Fall ist das keine reine Frage des persönlichen Geschmacks. Helle Gerichte erfordern häufig weißen Pfeffer (wegen der Optik), schwarzer Pfeffer ist aber ansonsten universell einsetzbar und vor allem in sortenreiner Ausführung zu empfehlen. Die Schärfe richtet sich primär nach Sorte und Herkunft. Im Allgemeinen ist aber weißer Pfeffer etwas milder als schwarzer, letzteren gibt es aber in sehr aromatischen Varianten. Aber Hauptsache niemals fertig gemahlene! Außer etwas (meist unangenehmer) Schärfe ist in diesen "Kreationen" von der Aromenvielfalt eines guten Pfeffers nichts mehr vorhanden. Im Idealfall müsste man ganze Pfefferkörner stets frisch per Hand im Mörser zerreiben (dabei kann man das tolle Aroma unmittelbar erleben). Für den Alltag ist aber auch die Pfeffermühle akzeptabel – vorausgesetzt, sie verfügt über ein vernünftiges Mahlwerk, das die Körner nicht nur zerquetscht. Schnell drehende elektrische Mühlen sind aber tabu, weil die bei hoher Drehzahl im Mahlvorgang entstehende Hitze das Aroma beeinträchtigt. Für die Einhandbedienung direkt am Herd mögen elektrische Mühlen sehr praktisch sein, dann aber wenigstens ein hochwertiges Modell mit gutem Mahlwerk und niedriger Drehzahl wählen, ansonsten lieber den handbetriebenen Klassiker. Roter Pfeffer sollte nicht zermahlen sondern nur im Mörser oder mit dem Messer grob zerstoßen werden, vielfach wird er aus dekorativen Zwecken ganz verwendet.

Damit der Pfeffer sein Aroma voll entfalten kann, sollte er nicht mit gekocht werden. Statt dessen würzt man erst kurz vor Ende des Kochvorgangs oder besser noch direkt bei Tisch. Dabei kann der (eher grob) frisch gemahlene Pfeffer – gezielt über den Teller(rand) verteilt – auch seine dekorative Seite voll entfalten. Und: nicht zu sparsam verwenden! Guter Pfeffer ist nicht vordergründig scharf. Vielmehr unterstreicht und vervollkommnet er das Aroma der restlichen Zutaten. Ausprobieren!