CHILI. PIMENT D'ESPELETTE



Redaktion und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die Chilisorte mit einem AOC, einer kontrollierten Herkunftsbezeichnung, wird in 10 Gemeinden des Baskenlandes angebaut und hat eine wohlige Schärfe.

INFORMATIONEN

- Die einen lieben scharfe Gerichte, andere mögens immer mild, dritte bevorzugen es gelegentlich gehörig gewürzt.
- Es lohnt sich, sich über die verschiedenen Pfeffer und Chilis zu informieren, so kann ein langweiliges Gericht schnell in ein schmackhaftes verwandelt werden. Sicher steht der richtige Pfeffer im Vordergrund. Aber auch von Chilis gibt es eine breite Palette, von mild bis höllisch scharf.
- Ganz spezielle Qualitäten hat das Chilipulver «Piment d'Espelette». Sorgfältig dosiert, ist er eher mild, warm, fruchtig-süss und etwas rauchig.
- Piment d'Espelette nicht zu häufig zu verwenden. Es hat hervorragende Qualitäten im richtigen Gericht, aber überall angewendet, beginnt es zu langweilen.

DATEN

Warme Austern an Anis-Sauce / Broccoli mit Blumenkohl und Bulgur