

# Die Grünschnäbel bekennen Farbe

Peperoni sind Stars der mediterranen Küche und stellen mit ihrem Gehalt an Vitamin C auch Zitronen in den Schatten



Heimische Exoten. Italienische Immigranten brachten die Peperoni in den 1950er-Jahren in die Schweiz. Fotos Jean-Pierre König

Von Doris Blum

Es gibt Gemüse, das sich regelrecht gegen das Abschiednehmen vom Sommer aufzulehnen scheint. Die Peperoni sind so eines. Wohlverstanden nicht die zeitlosen Pummelchen aus den bodenfreien Substratkulturen. Nein. Schliesslich verfügt *Capsicum annuum*, auf Standarddeutsch Gemüsepaprika, von Natur aus über südamerikanisches Temperament. Im Zug der spanischen Eroberungen gelangte die Pflanze nach Europa, wo man sie behelfsmässig spanischen Pfeffer nannte. In den Bezeichnungen wie *peperone* (italienisch), *pimiento* (spanisch) oder *poivron* (französisch) klingt die feurige Anspielung weiterhin mit.

Ohne die italienischen Immigranten, die in den 1950er-Jahren im Norden zu arbeiten begannen, wären die Peperoni für uns Schweizer lange noch Exoten geblieben. Nach ihren Ferien daheim in Apulien, Kalabrien oder Sizilien brachten sie die heimatischen Genüsse in ihrem zusammengeschnürten Gepäck zurück. Auch konnte es die Nonna zu Hause gewiss nicht lassen, sie mit Essensproviand für die lange Reise zu versorgen: Vielleicht mit den bunten *«Peperoni imbottiti»*, die mit Kapern, Oliven, Sardellen und Brotkrumen gefüllt und im Ofen geschmort werden. Oder mit den kleinen grünen *«Pipi»*, die sie einfach in Olivenöl gebraten und mit Salz, Pfeffer und frischer Minze gewürzt

hatte. Dem Duft, der das Bahnabteil üppig füllte, konnten sich die Mitreisenden schwer entziehen.

## Süchtig nach Wärme und Licht

Heute gibt es die *«spanischen»* Schoten auch hierzulande in jeglicher Form, Farbe und Grösse. Nebst rot, gelb und grün gibt es sie auch in Orange, Weiss oder Schwarz, und mit den bekannten Blockformen konkurrieren die

spitz zulaufenden, fingerförmigen oder kugeligen Arten. Und natürlich werden sie mittlerweile auch hier angebaut. Weil die Pflanzen unverändert viel Wärme und Licht beanspruchen, brauchen ihre Früchte – botanisch korrekt Beeren – allerdings Zeit, das heisst in der Regel bis zu den ersten Frösten. In unseren Freilandkulturen bleiben sie oft grün und dünnwandig, im Prinzip also un- ausgereift.

Der französische Sternekoch Alain Ducasse, der eine grosse Liebe zu Peperoni bekundet, schneidet solche Grünschnäbel in hauchfeine Streifen – *«so dünn, dass die Messerklinge durchscheint»* – und mischt sie unter einen *Salade niçoise*. Am meisten jedoch schwärmt der Meister von den roten, dickfleischigen Arten, die Ende Sommer auf die Märkte gelangen. Diese Ka- liber röstet er grundsätzlich und schält

sie, was sie erst noch leichter verdaulich macht. *«Eine Scheibe Bauernbrot, auf den Grill gelegt, darauf die Peperonischnitzel und ein paar Körnchen Fleur de Sel. Himmlisch!»*, schreibt er im Kochbuch *«Méditerranée»*. Andere Köche, auch italienische, marinieren die Schnitzel mit Sardellen, Kapern und Kräutern etwa (siehe Rezept) und reichen sie als Vorspeise. Im Piemont zählen sie zu den typischen Spezialitäten, nur dass die Marinade aus der berühmten Knoblauchsauce *«Bagna caoda»* besteht.

## Tiefgründige, süssliche Würze

Eine Klasse für sich sind die Peperoni der mitteleuropäischen Küchen, wie etwa die hellgrünen türkischen Dolma und die blassgelben ungarischen Cecei oder die tiefroten Tomatenpaprika. Dolma und Cecei bilden die Grundlage für herzhaft gefüllte Gemüsegerichte, mal mit Reis, mal mit Fleisch, da in Tomatensauce, dort in Bouillon geschmort. Sowohl als warme als auch als kalte Speise sind sie ein Genuss. Die Tomatenpaprika wiederum verfügen über eine tiefgründige, süssliche Würze, ohne scharf zu sein. Traditionellerweise werden sie auf Vorrat eingemacht oder zu einer wunderbar aromatischen Sauce gekocht.

In Ungarn übrigens entdeckte Nobelpreisträger Albert Szent-György 1936 das Vitamin P, ein Flavonoid, dem allergösste antioxidative Wirkung zugeschrieben wird. Pikanterweise machte er die Entdeckung im Gemüsepaprika, so wie er auch die Ascorbinsäure, also das Vitamin C, in diesen Früchten entdeckte. Den grössten Anteil solcher Vitaminbomben enthalten die Tomatenpaprika, gefolgt von andern roten und schliesslich gelben sowie grünen Arten. Zum Vergleich: Selbst eine grüne, also unreife Peperoni enthält dreimal mehr Vitamin C als beispielsweise eine Zitrone.

## Peperonifladen mit Majoransauerrahm

1 Blech von ca. 45 x 35 cm für 8 Stück

Teig:

100 g Mehl

½ TL Salz

1 Ei

Wasser, nach Bedarf

Belag:

je 3 mittelgrosse rote und

gelbe Peperoni

Bratbutter oder Bratcrème

1 Prise Zucker

Salz, Pfeffer

etwas Zitronensaft

Majoranblättchen

Sauerrahm:

200 g Crème fraîche

Majoranblättchen, fein geschnitten

etwas abgeriebene Zitronenschale

Salz, Pfeffer

Für den Teig Mehl und Salz mischen. Ei mit einem Holzlöffel darunter mischen. Mit so viel Wasser wie nötig zu einem geschmeidigen Teig kneten. In Folie gewickelt im Kühlschrank 1–2 Stunden ruhen lassen.

Für den Belag Peperoni vierteln, entkernen, in Streifen schneiden. Bratbutter erhitzen. Peperoni und Zucker zufügen, würzen. Peperoni im eigenen Saft zuge- deckt weich dämpfen. Zitronensaft dazugeben. Leicht auskühlen lassen.

Teig ca. 30x35 cm gross auswallen. Auf das mit Bratcrème bestrichene Blech legen. Peperoni auf dem Teig verteilen. Majoran darüber streuen. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 20–25 Minuten backen.

Für den Sauerrahm alle Zutaten mischen, würzen. Den Peperonifladen in Stücke schneiden. Den Majoran- sauerrahm dazu servieren.

## Marinierte, geröstete Peperoni

4 fleischige Peperoni, nach Belieben

farbig gemischt

1 EL Zitronensaft

Salz und Pfeffer

1 kleine Knoblauchzehe, gepresst

3 EL Olivenöl

1 TL Salzkapern, gewässert

2 Sardellenfilets

Frische Minze- oder Basilikumblätter

Die Peperoni waschen, abtrocknen und mit ein wenig Öl einpinseln. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im 230 °C heissen Ofen (Umluft) rundum rösten, bis die Haut Blasen wirft. Herausnehmen, auf einen Teller legen und mit Folie dicht abdecken. 30 Minuten so ruhen lassen. Danach die Haut von den Peperoni abziehen und mit den Kernen und Scheidewänden entfernen. Das so gesäuberte Fruchtfleisch in breite Streifen schnei-

den und diese ziegelartig und nach Farben gemischt auf eine Platte legen. Aus Zitronensaft, ein wenig Salz und Pfeffer, gepresstem Knoblauch und Olivenöl eine sämige Sauce rühren. Diese über die Peperoni träufeln und das Ganze etwa eine halbe Stunde ziehen lassen. Mit Kapern, Sardellenstückchen und frischer Minze garnieren. Als Vorspeise oder aber zu einem Risotto mantecato geniessen.



## Der Wein fürs Weekend

# Jede Menge Biss und Eleganz

Von Chandra Kurt

Im Park Hyatt Hotel in Tokio beginnen die Zimmer ab dem 42. Stock – meines war im 45. Die Aussicht ist natürlich fantastisch, wobei man fast schon schwindelfest sein muss – besonders wenn es ein Erdbeben gibt. Ein solches durfte ich letzte Woche miterleben, als ich Waadtländer Chasselas-Weine in Tokio präsentierte.

Morgens um 8.45 Uhr sass ich am Computer, als plötzlich das ganze Hotel zu wackeln begann. Ich musste gleich an Katastrophenfilme à la *«Flamendes Inferno»* mit Paul Newman denken. Ein Gefühl, das noch verstärkt wurde, als aus dem Zimmerlautsprecher plötzlich die Durchsage kam: *«This is an emergency announcement. There has been an earthquake. Please stay in the room. We have to check the hotel.»* Also Erdbeben, im Zimmer bleiben und so weiter. Vier Minuten später kam dann die beruhigende Meldung, dass alles in Ordnung sei. Meine Knie zitterten und zum Glück hatte ich noch eine Flasche Mont-sur-Rolle 2011, Petit Clos von

Raymond Paccot dabei. Ich trank ein grosses Glas und liess die beruhigende Wirkung dieses Top-Chasselas auf mich wirken. Über den Petit Clos sage ich immer wieder: *«Besser geht es nicht.»* Wenn Sie einen Chasselas-Skeptiker zu Besuch

haben, wäre dies der passende Wein für die Überzeugungsarbeit. Im Gaumen ist er wunderbar elegant, tiefgründig und schmelzig. Dieser Top-Schweizer hat Biss und eine Eleganz, die einmalig ist – wie ein Erdbeben im Hotel in dem *«Lost in Translation»* gedreht worden ist.



**Mont-sur-Rolle 2011**, Petit Clos, Raymond Paccot, Domaine La Colombe, Fr. 16.90, bei Globus, [www.globus.ch](http://www.globus.ch)

Chandra Kurt ist Autorin des Guides *«Weinseller»*. [www.chandrakurt.com](http://www.chandrakurt.com)

## Cookies

### Verführung aus dem Bel Paese



**Südtirol bis Sizilien.** Italien und gutes Essen, das gehört zusammen wie das Bordelais und seine berühmten Weine. Nur, dass es die italienische Küche streng genommen eigentlich gar nicht gibt. Sie ist gewissermassen der

Eintopf aus den unterschiedlichsten regionalen Küchen des Bel Paese. Während man in Apulien die Eisacktaler Weinsuppe aus dem Vale d'Isarco in den Ostalpen allenfalls vom Hörensagen kennt, dürfte ein Cuscusu Trapanese, ein Meeresschnecken-Couscous, den Menschen aus dem Trient ziemlich exotisch vorkommen. Die beiden italienischen Spitzenköche Antonio Carluccio und Gennaro Contaldo, zwei Genieser gesetzeren Alters, gingen in ihrer Heimat auf Entdeckungsreise. Im Gepäck hatten sie schliesslich über 80 authentische Rezepte, die selbst glühende Verehrer der *«Cucina Italiana»* überraschen dürften. Im Buch *«Italienische Landküche»* sind die Rezepte nach Regionen gegliedert und relativ einfach nachzukochen. Stets sind sie angereichert mit launigen

Kommentaren der beiden Autoren und gluschtigen Fotos des Duos auf ihrer Schlemmer-Tour. Carluccio und Contaldo vermitteln das Gefühl, die Welt sei ein einziges kulinarisches Freudenhaus. Mit Wonne zückt man etwa den Einkaufszettel beim *Brasato di Manzo in Vino Rosso* aus dem Piemont. Mit grosser Lust macht man sich über die *Gamberoni mit Krebsfleisch, Knoblauch und Chilischote* her. Was, bitteschön, will ein Kochbuch mehr? rh **«Italienische Landküche»**, Antonio Carluccio und Gennaro Contaldo, Dorling Kindersley, 192 S., ca. Fr. 30.–.

### Schmeckt gut, tut gut

**Zum Auslöffeln.** Ob Suppen glücklich machen, wissen wir nicht. Mit Sicherheit sind sie kulinarische Seelenwärmer. Das vorliegende Buch widmet sich der Suppenkultur aller vier Jahreszeiten mit Klassikern wie der Kürbissuppe und eher Überraschendem wie einer Melonensuppe mit Zanderklösschen. Schön aufgemacht, und irgendwie glücklich machts uns auch. rh **«Suppen, die glücklich machen»**, Cornelia Schinharl, Kosmos, 144 Seiten, Fr. 21.90.

