

**KANINCHENFLEISCH.
DENN SIE WISSEN
WAS SIE TUN.**

**UND
ERST NOCH
SO EINFACH!**
Rezepte auf
delikantessa.ch



DELIMPEX AG

Ihr Kaninchenfleischspezialist!

Delimpex AG, info@delimpex.ch, www.delimpex.ch



Betäubend und betörend

/ Hätten ihn doch die Mönche nur schon gekannt, als sie im düsteren Frühmittelalter in St. Gallen oder auf der Insel Reichenau ihre ersten Kräutergärten anlegten. Dann hätten sie sich nicht jahrhundertlang mit der Suche nach irgendwelchem auch in unseren Breitengraden wachsenden Ersatz für den sündhaft teuren und nur in tropischen Ländern kultivierbaren echten Pfeffer herumschlagen müssen. Aber eben, weder Marco Polo noch die in Europa wütenden Mongolen wären auf die Idee gekommen, einige Samen des Szechuanpfeffers mitzubringen, deren verschiedenen Arten von sogenannten Gelbholz-Sträuchern geerntet werden. Findige Gärtner fanden erst in jüngster Zeit heraus, dass diese unterschiedlichen und unglaublich schmackhaften Gewürzsträucher alle auch in unseren Breitengraden bestens gedeihen. Wenn auch erst vereinzelt, obwohl schon einige hiesige Baumschulen zahlreiche Gelbholz-Arten im Angebot haben.

Arten, deren Samen betören, weil sie über die unterschiedlichsten Zitrusnoten verfügen: Oft riechen und schmecken sie nach Limette oder Zitrone, vereinzelt auch nach Bergamotte oder nach Grapefruit. Und gleichzeitig prickeln sie auch noch, wenn man reinbeisst; ganz leicht betäuben die darin enthaltenen Wirkstoffe (sogenannte Amide) Lippen und Zunge. Was unserem Gaumen Schärfe vorgaukelt, obwohl die Samen eigentlich nicht scharf sind. Aber immerhin pikant – weshalb sie gerne wie Pfeffer eingesetzt werden und mindestens ebenso vielseitig sind. In der Küche lassen sich sowohl seine würzigen Blätter verwenden als auch seine grünen Samen, die man in Sonnenblumen- oder Trau-

benkernöl einlegen kann, um das zitrusartige Aroma zu konservieren, das der Szechuanpfeffer und all seine Arten übrigens der engen Verwandtschaft mit den Zitrusgewächsen verdanken. Bezeichnend für ihre Geschmacksvielfalt sind auch die unzähligen Trivialnamen dieser Arten, die von Zitronen- über Limettenpfeffer bis hin zu Anispfeffer reichen. Dass die dichtblättrigen Sträucher mit ihren grellroten Blütenständen jedem Gewürzgarten zur Zierde gereichen, ist eine angenehme Nebenwirkung. Sicherlich sittlicher ist seine Wirkung auch als jene des Mönchspfeffers, mit dem sich die Klosterbrüder einst herumschlagen mussten. Während der Szechuanpfeffer nur den Mund leicht betäubt, verschrieben sich die Mönche den nach ihnen benannten Ersatzpfeffer unter der Bezeichnung Keuschlamm, um ganz andere Sinne damit ruhigzustellen. ■