

Exklusive Pfeffer genießen und Gutes tun!

Das war die Devise beim ersten **online Pfeffer-Tasting** des **Rotary Distrikts 1950** am **05.11.21** um 19.00 Uhr

Daniela Singer, Governor des Distrikts 1950, und Manuela Mahn, Gewürzexpertin, führten Hobbyköche*innen, Pfefferfans und Genießer*innen „Dahin wo der Pfeffer wächst...“!

Die promovierte Gewürzexpertin Manuela Mahn erläuterte die beliebten Scharfmacher – jede Menge Wissenswertes über Anbau, Veredelung und Qualität – garniert mit praktischen Tipps vom Profikoch und Gewürzsommelier Jan Heinl, von dem die u.g. Rezepte stammen.



Das Tasting wurde von Bernd Meidel (freier Journalist und Distrikt Team „Kommunikation“) moderiert.

Die Pfeffer:

25 g Kampot-Pfeffer, schwarz, in Salz fermentiert, ganz
35 g Tellicherry-Pfeffer, schwarz, ganz
20 g Kampot-Pfeffer, rot, ganz
20 g Langer Pfeffer, rot, ganz
10 g Rosa Beere, ganz
25 g Mandarinen-Pfeffer, ganz
15 g Cayenne-Pfeffer, gemahlen

Die Spende:

Im Preis der Pfeffer-Pakete war jeweils eine Spende in Höhe von 25,00 € zugunsten des aktuellen Governor-Projektes inkludiert. Damit werden die Lebensbedingungen Geflüchteter in Bosnien-Herzegowina menschenwürdig gestaltet (s. <https://www.rotary-distrikt-1950.de/index.php/governorprojekte/europa-lebensbedingungen-gefluechteter-verbessern>).

Die Rezepte:

Indisches Pfefferhähnchen

4 Portionen

Zutaten:

8 Polo Fino

2 TL gemörselter Kampot-Pfeffer

1 TL Meersalz

4 EL Heins Knoblauchöl

1 Große Zwiebel gewürfelt

2 frische Knoblauchzehen fein gehackt

1 TL Heins Curry II. Jaipur

5 Limettenblätter

475 ml Heins Hühnerbrühe

70g Medjoul Datteln

Zubereitung:

Die Polo Finos mit Pfeffer und Salz bestreuen. Darauf achten dass sie rundherum damit bedeckt sind.

Eine große Bratpfanne bei mittlerer Hitze aufsetzen und 3 EL Knoblauchöl hinzufügen. Die Hähnchenteile mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen und goldbraun Anbraten von beiden Seiten. Danach aus der Pfanne nehmen.

Das restliche Öl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln den Knoblauch darin anbraten das Currypulver hinzugeben und mit anbraten.

Hähnchenteile wieder hinzugeben und mit dem Hähnchenfond auffüllen ca. 30 min köcheln lassen. Die Datteln fein gehackt hinzufügen, gegebenenfalls noch etwas Brühe auffüllen, ca 20min weiter leicht köcheln lassen und mit lauwarmen Fladenbrot servieren.

Badrang- Schweinebauch

6 Portionen

Zutaten:

1,5 kg Schweinebauch
2 TL Fleur de Sel
200g Aprikose-Zimt Marmelade
60 ml Sojasauce
60 ml Reisweinessig
1 EL geröstetes Sesamöl
1 EL Sambal Oelek
1 EL gemörserter Badrang-Pfeffer
4 Knoblauchzehen
1 Stück Ingwer
1 TL Ceylon-Zimt
6 mittelgroße Pflaumen, entstein und halbiert

Zubereitung:

Den Schweinebauch auf eine Arbeitsfläche legen. Die Haut einritzen und rundum mit Salz einreiben.

Marmelade, Sojasauce, Essig, Sesamöl, Sambal Oelek, Badrang-Pfeffer, Knoblauch, Ingwer und Zimt in einen Mixer geben und zu einer glatten Marinade verarbeiten. Diese in eine Auflaufform gießen und den Schweinebauch mit der Hautseite nach unten drauflegen. Die Marinade auch über das Fleisch löffeln, sodass es rundum gleichmäßig davon bedeckt ist. Zudecken und für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Das Schweinefleisch aus dem Kühlschrank nehmen, aufdecken und Zimmertemperatur annehmen lassen.

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Den Schweinebauch in den Ofen schieben und 2 Stunden lang backen. Alle 30 Minuten mit der Garflüssigkeit übergießen.

Den Schweinebauch mit der Hautseite nach oben in die Form legen und nochmals für 30 min in den Ofen schieben, die Pflaumen um das Fleisch legen.

Anschließend aus dem Backofen nehmen und mit Alufolie abdecken ca. 15 min ruhen lassen.

Schön tranchieren und die Pflaumen dazu anrichten.

Oliventapenade mit Rosa Pfeffer

Zutaten

200g Kalamata-Oliven ohne Stein

2 Knoblauchzehen

1/2 Bund Basilikum

Saft und Zesten von einer halben Zitrone

1 TL Fleur de Sel

1/2 TL Rosa Pfefferbeeren

90ml Heins Knoblauchöl

Zubereitung:

Oliven abtropfen lassen, Knoblauch schälen, Basilikum waschen und trocken tupfen.

Oliven, Knoblauch, Zitronensaft und Zesten, Basilikum, Salz, und Rosa Pfeffer sowie 50ml Knoblauchöl in einen Mixer und eine glatte Paste herstellen. Tapenade in eine

Schüssel geben und das restliche Öl unterrühren, am besten in einem Schraubglas aufbewahren.

Ergibt ca 300ml.

Rote Beete Ketchup mit Langem Pfeffer

Zutaten

150g gekochte Rote Beete (Vakuum verpackt im Supermarkt erhältlich)

1 Knoblauchzehe

1 TL Meerrettich

2 TL Heinls fränkischer Gourmetessig

100 ml Heinls Olivenöl Superior

Fleur de Sel

Langer Pfeffer gemörsert

Zubereitung:

Rote Beete in grobe Würfel schneiden, Knoblauch, Meerrettich sowie den Gourmetessig in einen Mixer geben und pürieren, während des Vorgangs langsam das Olivenöl einfließen lassen. Anschließend mit Fleur de Sel und Langer Pfeffer würzen.

Genial zu gekochten Kartoffeln, Geflügel und Fisch

Pfeffermarinade mit Fermentiertem Pfeffer

Zutaten:

2 EL Fermentierter Pfeffer

2 Schalotten

80g Butter

2 EL Weinbrand

80 ml Heils Rinderbrühe

50 ml Olivenöl

1 TL Persisches Blausalz

Zubereitung:

Die Schalotten schälen in feine Würfel schneiden.

Die Butter in der Pfanne erhitzen, die Schalotten darin anschwitzen den Weinbrand die Brühe und das Olivenöl sowie das Salz hinzugeben etwas Köcheln lassen und am Schluss den Pfeffer hinzugeben.

Diese Marinade ist als Finish für Steaks gedacht, also kurz vor dem gewünschten Gar punkt die Marinade mit in die Pfanne geben und man hat ein sagenhaftes Geschmackserlebniss.

Glasierter Kürbis mit Nougat-Cayenne-Jus

Zutaten:

500g Kürbis (Muskat oder Hokkaido)
Heinls Olivenöl Superior
50g Butter
250 ml Heinls Geflügelbrühe
Meersalz
Cayenne-Pfeffer
250 ml Heinls Rinderbrühe
20g Nougat
30ml Heinls fränkischer Gourmetessig
Ceylon-Zimt

Zubereitung

Den Kürbis waschen, entkernen und in schmale spalten schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Spalten darin anbraten. Die Butter und die Geflügelbrühe hinzufügen und ca. 10 min. köcheln lassen. Mit Meersalz und Cayenne-Pfeffer würzen.

Für die Nougat-Pfeffer Jus den Rinderfond die Butter den Nougat und den Essig in einen Topf geben und ca. 10 min einkochen lassen. Mit Meersalz und Zimt und Cayenne-Pfeffer abschmecken

Die Kürbisspalten in einem tiefen Teller mit der Jus servieren.

Tellicherry-Pfeffer in
Heinls-Pfeffernüsse

Ergibt 36 Stück

Zutaten:
300g Mehl
2 TL Hugenottengewürz
1/2 TL Tellicherry-Pfeffer gemörsert

1/4 TL Natron

115g zimmerwarme Butter

150g brauner Zucker

85g Zuckerrübensirup

1 Ei

70g Puderzucker

2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche

Zubereitung:

Mehl, Hugenottengewürz, Natron und die Hälfte des Pfeffers in eine Schüssel geben und mischen.

Butter Zucker und Zuckerrübensirup in eine Rührmaschine geben und ca. 5 min. aufschlagen. Das Ei hinzufügen und so lange rühren, bis es vollständig untergemischt ist. Die Geschwindigkeit reduzieren und die Mehlmischung langsam unterrühren.

Jeweils 1 EL Teig abnehmen und zu Kugeln formen. Mit 5cm Abstand auf die vorbereiteten Bleche legen. Für 15 min. in den Gefrierschrank stellen.

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Die Pfeffernüsse aus dem Gefrierschrank nehmen und im Backofen 15 Minuten lang backen, bis sie goldbraun sind. Auf Kuchengittern abkühlen lassen.

Den Puderzucker mit dem restlichen Pfeffer in einer kleinen Schüssel vermengen. Das vollständig erkaltete Gebäck mit der Zuckermischung bestäuben.