



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 141

Fermentierter Pfeffer

Der Rolls Royce unten den Pfeffern

Fermentierter Pfeffer gilt als eine der ausgefallensten Pfefferspezialitäten der Welt und wird von Gourmets geschätzt. Die Körner sind von Hand sortiert und im Meersalz fermentiert. Durch das feuchte Meersalz verändern sich die ätherischen Öle des Pfeffers völlig und es entsteht ein sehr spannender und ganz neuer Pfeffergeschmack mit einer weichen Konsistenz, frisch und knackig, hoch aromatisch, saftig, leicht feucht, zart salzig und nur mäßig scharf.

Verwendung von fermentiertem Pfeffer

Um sein Aroma voll erfassen zu können, solltest Du erst die fertig zubereiteten Speisen würzen und den Pfeffer auf keinen Fall mitkochen. Ideal ist dieser Pfeffer zu Fleisch, gern zu kurz Gebratenem wie „Steak au Poivre“. Er harmoniert aber auch mit Gemüse oder Fisch. Pfefferliebhaber - wie wir - stellen ihn sich in einem Schälchen auf den Tisch, damit er ständig griffbereit ist.