

Gebackene Wurzeln mit rosa Pfeffer

Für 4 Portionen:

750 g Petersilienwurzeln 20 g Öl rosa Pfeffer
Salz

Ob grün, schwarz oder weiß: Pfefferkörner sind die Beerenfrucht der tropischen Kletterpflanze *Piper nigrum*, nur rosa Pfeffer fällt botanisch aus der Reihe.

Petersilienwurzeln waschen, mit dem Sparschäler schälen und mit Öl einpinseln. Ungemahlene rosa Pfeffer darüber streuen, salzen.

Locker in Alufolie wickeln (blanke Seite innen) und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Heißluft: 180 Grad) auf einem Backblech etwa eine Stunde lang garen.

Tipps:

Die gebackenen Petersilienwurzeln schmecken als Beilage zu allem Kurzgebratenen, aber auch zu einem Kartoffelgratin, das man zusammen mit den Wurzeln in den Heißluftofen stellen kann. Rosa Pfeffer – nicht zu verwechseln mit dem scharfen roten Pfeffer aus Chili- und Peperonischnoten – passt sich vielen Geschmacksrichtungen an. Frisch gemahlen hebt er das Aroma von süßen Früchten wie Ananas oder Erdbeeren. Einem Pastagericht mit Sahne, Lachsstreifen oder Mozarellawürfeln verleiht er das gewisse Etwas. Spargelfans haben mit ihm eine auch optisch attraktive Würzalternative. Und im Handel finden Sie neuerdings sogar eine mit rosa Pfeffer aufgepeppte Bitterschokolade.

Pfefferauswahl:

Pfefferbeeren sind zunächst intensiv grün. Unreif geerntet können sie frisch in Salzlake, Essig oder Öl eingelegt werden.

Wird grüner Pfeffer getrocknet, verliert sich die kräftige Farbe. Es bleibt der besonders aromatische, aber eher milde Geschmack.

Schwarzer Pfeffer ist besonders scharf. Er wurde ebenfalls unreif geerntet und mitsamt der scharfen, später runzeligen Schale getrocknet.

Der eher milde weiße Pfeffer wird aus ausgereiften, geschälten Beeren hergestellt.

Der süßlich-milde rosa Pfeffer ist eigentlich kein Pfeffer. Er stammt von dem südamerikanischen Schinus-Pfefferbaum.

Bei gemahlenem Pfeffer verflüchtigen sich Aroma und Schärfe schnell. Deshalb sollten Sie zu Hause immer frisch mahlen.

test Februar 2003