



Senegalpfeffer

Diese Frucht wird auch Mohrenpfeffer genannt. Beheimatet ist sie in den Waldgebieten und Savannen Afrikas.

Im Mund erinnert er an Muskat und Kubebenpfeffer, hocharomatisch und scharf, wofür in erster Linie die Schoten, weniger die Samen verantwortlich sind. Passt zu: Eintöpfen, Suppen, Geflügel, Fisch, Tomaten, Süßkartoffeln, Kürbis und natürlich allen afrikanischen Gerichten. Für die Peffermühle eher weniger geeignet, besser schneiden und/oder mörsern.



Kubeben-Pfeffer

Kubeben-Pfeffer wird auch Schwanz- oder Stielpeffer genannt, kein Wunder, wenn man ihn sich anschaut. Der Kubeben-Pfeffer wird in Java, Indonesien und Sri Lanka angebaut. Die Früchte werden noch grün geerntet und an der Sonne getrocknet, bis sie tief braunschwarz sind. Passt zu: Lamm, Kichererbsen, weißen Bohnen, Schwarzwurzeln, Sellerie, Blumenkohl, Gambas oder Garnelen.



Sie finden Barrigue:

In Deutschland

Aachen, Markt 7 - Bochum, Kortumstr. 118
Braunschweig, Schloss-Arkaden, Platz am Ritterbrunnen 1
Dresden, St. Petersburger Str. 30 - Duisburg, Forum Duisburg, Königstr. 48
Düsseldorf-Benrath, Hauptstr. 45 - Groß Lobke, Leineweberstr. 33
Essen, Rathausgalerie, Porscheplatz 16 - Gotha, Erfurter Str. 8
Hameln, Bäckerstr. 57 - Hannover, Ernst-August-Galerie, Ernst-August-Platz 2
Hattingen, Heggerstr. 2 - Herford, Bäckerstr. 25
Herne, Robert-Brauner-Platz 1 - Kleinmachnow, Förster-Funke-Allee 102
Koblenz, Lohrstr. 95 - Konstanz am Bodensee, Hussenstr. 19
Landshut, Schlachthofstr. 47 - Langenfeld, Marktplatz 16
Lohr, Obere Brückenstr. 8 - Moers, Homberger Str. 9
Neuss, Oberstr. 137 - Neuss, Rheinparkcenter
Plauen, Rathausstr. 6 - Potsdam, Jägerstr. 6
Ratingen, Düsseldorf Str. 26a - Rheine, Münsterstr. 5
Stralsund, Judenstr. 4 - Ulm, Hafengasse 23
Unna, Massener Str. 9 - Wesel, Hohe Str. 10
Wolfenbüttel, Lange Herzog Str. 58
Xanten, Europaplatz 2 - Zwickau, Innere Plauensche Str. 14

In Holland

Den Bosch, Vughterstraat 27

In der Barrigue-Zentrale

Barrigue GmbH, Leineweberstr. 33, D 31191 Groß Lobke
Telefon 05126-9700, Fax: 05126-97097
E-Mail: info@barrigue.de - Internet: www.barrigue.de
Zertifiziert durch: DE-ÖKO-006

oder im Online-Shop

www.barrigue-shop.de

Ihr Barrigue-Händler



Pfeffer

- das schwarze Gold

Seit Hunderten von Jahren ist der Paradiessamen, wie Pfeffer auch genannt wird, eines der gebräuchlichsten Würzmittel in unserer Küche.

In der modernen und anspruchsvollen Küche steht die Bezeichnung „Pfeffer“ allerdings schon längst nicht mehr nur für die kleinen schwarzen, grünen und weißen Körner, die es in der Mühle zu mahlen oder im Mörser zu zerstoßen gilt. Heute rücken auch zunehmend spezielle und geschmacklich variierende Sorten in den Blickpunkt des Interesses, von denen wir Ihnen hier einige vorstellen wollen.

Tasmanischer Bergpfeffer

Senegalpfeffer

Langer Pfeffer

Szechuanpfeffer



Langer Pfeffer

Langer Pfeffer wächst wild von Pakistan bis Südindien und war in Europa vor dem heute dominierenden schwarzen Pfeffer bekannt.

Die Schärfe ist ähnlich wie schwarzer Pfeffer, hat jedoch einen leicht süßlich-säuerlichen Geschmack.

Am besten die Früchte mit einer Schere in Stücke auf 0,5cm zuschneiden, anschließend mörsern oder die Gewürzmühle bemühen.

Langer Pfeffer lässt sich genauso wie schwarzer Pfeffer einsetzen. Für Currys wird der pikante Langer Pfeffer verwendet. Lässt sich auch praktisch, z.B. mit Reis garen. Passt besonders zu: rohem oder geräuchertem Lachs, Rindfleisch, Rote Beete, Schokolade, Thunfisch, Wild, Ziegenfrischkäse, Carpaccio, Ente, Schwein, Tartar und Brie-Käse.



Szechuanpfeffer

auch Japanischer Pfeffer, Anispfeffer oder Chinesischer Pfeffer genannt, ist allerdings nicht mit dem Schwarzen Pfeffer verwandt.

Der Name Szechuanpfeffer leitet sich von seiner Heimat, der zentralchinesischen Provinz Sichuan ab.

Seine Visitenkarte ist der prickelnde, leicht zitronige Geschmack, dem eine leichte Taubheit auf Lippen und Zunge folgt.

Passt zu: Reh oder geräuchertem Lachs, Schweinefleisch, Ente, Huhn, Marinaden und Dips, Kürbis, Zucchini, Auberginen und Pilzen.

Szechuanpfeffer ist einer der Bestandteile des bekannten chinesischen Fünf-Gewürze-Pulvers. Vor dem Mahlen oder Mörsern kann er in der Pfanne leicht angeröstet werden; das intensiviert die ätherischen Öle.



Tasmanischer Bergpfeffer

Er wächst wild in Tasmanien und New South Wales. Seine Schärfe bezieht er aus dem Scharfstoff Polygodial. Damit ist er ähnlich dem Schwarzen Pfeffer, jedoch mit einer deutlicheren Schärfe gesegnet, wirkt jedoch zuvor leicht süßlich im Mund.

Passt zu: rohem oder geräuchertem Lachs, Rindfleisch, Rote Beete, Thunfisch, Wild, Ziegenfrischkäse und allen australischen Gerichten. Erst kurz vor dem Servieren dem Essen beigegeben, da der Bergpfeffer färbt und unter Hitze an Aroma verliert. Für die Peffermühle eher weniger geeignet, denn das Mahlwerk könnte verkleben.



Rosa Pfeffer wird aus den Beeren des Pfefferstrauches gewonnen und ist nicht mit unserem Pfeffer verwandt. Im Geschmack ist er nur leicht scharf. Seine große Stärke liegt im optischen Reiz und er wird hauptsächlich auf Grund seiner dekorativen Erscheinung verwendet.



Eine Pfeffer-Cuvee, die alle drei Spielarten des Piper nigrum miteinander vereint: schwarzen, grünen und weißen Pfeffer. Für eine gelungene Optik sorgt die Beigabe von Rosa Pfeffer. Diese Mischung passt wunderbar zu Geflügel, Wild und Fleischgerichten, aber auch zu zartem Gemüse wie Spargel oder zu Käse.

Der weiße Pfeffer wird aus den reifen Früchten hergestellt, indem sie zuerst gewässert, dann geschält und anschließend an der Sonne getrocknet werden.



Grüner Pfeffer, in Salzlake

Für die Produktion von grünem Pfeffer werden Pfefferbeeren (piper nigrum) noch weit vor der eigentlichen Reife geerntet und in salzige Laken eingelegt. Durch diese Art der Behandlung wird die Fermentation und damit die Verfärbung der Pfefferbeeren unterbunden. Grüner Pfeffer hat eine geringere Schärfe und einen frischen und ‚grünen‘ Geschmack. Diese Pfefferkörner sind in Salzlake eingelegt. Dadurch ist der Pfeffer weich und muß nicht weiter verarbeitet werden. Er verleiht Steaks, Filets, Gulasch usw. einen raffinierten Geschmack.



Im Gegensatz zum schwarzen wird der grüne Pfeffer nicht in der Sonne getrocknet, sondern in einem künstlichen Verfahren. Nur ungemahlen behält der Pfeffer sein gutes Aroma und die kräftige Schärfe, die im Vergleich zum schwarzen Pfeffer etwas milder ausfällt.



Der uns sehr vertraute schwarze Pfeffer ist die Steinfrucht eines immergrünen Kletterstrauches, der in Südwestindien beheimatet ist, jedoch mittlerweile in den Tropenländern beider Hemisphären angebaut wird.



Unsere hauseigene leicht grobkörnige Gewürzmischung, die das scharfe Aroma des Peffers mit der zitronigen Frische der Orangenschale gemeinsam in einem Glas vereint.

Besonders gut lassen sich damit Steaks und Gegrilltes würzen.

