

Würzsaucen

Es gibt Saucen, die würzig schmecken und solche, die Würze geben, und manchmal ist es sogar die Sauce selbst, die ein Gericht erst ausmacht. Viele dieser Würzsaucen gibt es in unzähligen Varianten und ihre Rezeptur ist oft geheim. Einige davon würzen auch unsere Gerichte auf unnachahmliche Art.



Worcester(shire)sauce

Worcester(shire)sauce, korrekt «Wustersosse» ausgesprochen, ist eine klassische englische Würzsauce. Das Besondere daran ist ihre Herstellung: Die Zutaten reifen und fermentieren jahrelang in geschlossenen Behältern, meist Holzfässern. Ursprünglich war Sojasauce die Basis für die Würze. Inzwischen besteht sie zur Hauptsache aus Gerstenmalzessig, Zucker, Salz, Sardellen, Tamarinde, Zwiebeln, Knoblauch sowie verschiedenen Gewürzen. Sie hat ein würzig-fruchtiges, leicht säuerliches Aroma mit einer pikanten Note. Ähnlich wie Maggi passt sie praktisch zu allen

Zutaten und betont den Umami-Geschmack. Im Kühlschrank ist Worcestersauce auch geöffnet jahrelang haltbar.

Chilisaucen

Es gibt so viele Chilisorten, dass sie bisher noch von keinem Menschen exakt erfasst werden konnten. Die Früchte der Capsicum Pflanzen sind als Chili, Peperoni, Paprika, spanischer Pfeffer, Peperocino und Aji bekannt. Von Experten wird die Anzahl auf 3000 bis 4000 geschätzt, von relativ milden Jalapenos über Habaneros zu den extrem scharfen Jolokia-Sorten. Daraus sind ebenso viele Chilisaucen und -pasten zum Würzen entstanden, dass auch hier die Übersicht fehlt. Eigentlich gibt es nichts anderes als auszuprobieren, was einem persönlich am besten zusagt. Die im Rezept verwendete Piri-Piri-Sauce stammt aus Portugal, wo der Name auch die allgemeine Bezeichnung für scharfe Chilis ist. Diese wurden von den portugiesischen Seefahrern aus Süd- und Mittelamerika nach Hause und von dort aus unter anderem nach Afrika gebracht, wo man sie auch Peri-Peri oder Pili-Pili nennt. Die vier Grundzutaten der Sauce sind scharfe Chilis, süssliche milde Peperoni, Knoblauch und Zitrone. Dazu kommen Essig und Salz für die Konservierung und je nach Produkt enthalten sie manchmal auch noch Kräuter und Gewürze. Es gibt sehr scharfe, aber auch moderat pikante Piri-Piri-Saucen. Erhältlich sind sie bei uns in grösseren Supermärkten und Gewürzläden.

Hoisinsauce

Hoisin ist eine dunkle, fast schwarze, dickflüssige Sauce, die traditionell in der kantonesischen sowie vietnamesischen Küche verwendet wird. Hoisin bedeutet eigentlich «Meeresfrüchte», auch wenn solche in der Sauce nicht enthalten sind; der Name geht wohl auf alte Rezepturen

zurück. Grundlage für die Sauce ist fermentierte Sojabohnenpaste sowie weitere Zutaten wie Knoblauch, Essig, Sesamöl, Chilis und Zucker. Die Sauce hat einen salzigen und leicht süsslichen Geschmack mit einer pikanten Note und erinnert etwas an eine amerikanische Barbecue-Sauce. Die fermentierten Sojabohnen und die Chilis fügen ein pikantes veganes Umami-Element dazu, das andere Saucen nur mit Fisch oder Fleisch erreichen. Mit Hoisin werden deshalb viele Gemüsegerichte gewürzt. Berühmt wurde die Sauce bei uns als Beilage zur Peking-Ente. Hoisin-Sauce kann u. a. mit BBQ-Sauce oder Teriyakisauce, der man gepressten Knoblauch beifügt, ersetzt werden.

Fischsauce

Fischsauce ist eine klare, bernsteinfarbene Würzsauce, die in ganz Südostasien und im Süden Chinas verwendet wird. Jedes Land hat einen eigenen Namen für die Fischsauce: Besonders bekannt ist bei uns die vietnamesische «Nuoc Mam» sowie die thailändische «Nam Plaa». Die Fische dafür werden bereits direkt nach dem Fang auf hoher See gereinigt und in Salz eingelegt. An Land wird der gesalzene Fisch in Lagen abwechselnd mit unraffiniertem Meersalz in Holzfässer geschichtet, wo sie 8 bis 18 Monate fermentieren. Ähnlich wie beim Olivenöl ist auch bei Fischsauce die erste Pressung jene mit der besten Qualität. Der Ausdruck «Pressung» ist allerdings etwas irreführend, denn in den bis zu 4 Meter hohen Holzfässern lastet auf der Fisch-Salz-Mischung nur das eigene Gewicht.

Hochwertige Fischsauce, die mindestens ein Jahr fermentiert wurde, riecht kräftig – aber nicht nach Fisch! Sie hebt den Grundgeschmack von Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichten hervor und gibt ihnen mehr Aroma und Tiefe. Für preiswerte Fischsaucen wird die Fermentation oft stark verkürzt auf

wenige Wochen. Sie haben dann einen etwas penetranten Geruch, der mit künstlichen Geschmacksstoffen übertönt wird. Vielfach wird auch die zweite und dritte Pressung dafür verwendet. Diese Fischsaucen sind dann deutlich heller in der Farbe und werden mit Zuckercouleur gefärbt. Fischsauce ist unbegrenzt bei Zimmertemperatur haltbar, sollte aber dunkel gelagert werden.

Tabasco

Die Pfeffersauce Tabasco ist ein eingetragenes Markenzeichen und wird nach geheimem Originalrezept aus der namensgebenden Chilisorte hergestellt. Neben Chili enthält die Sauce Essig und Salz. Der Chilisud lagert bis zu drei Jahre in Eichenfässern, wo sich auch das besondere Aroma von Tabasco entwickelt.