

# Gewürzpasten aus den verschiedensten Gegenden der Welt



**HEIDI ROHDE-GERMANN**

Senf, Harissa, Wasabi, Sambal, grüne und rote Currypaste haben wir schon kennengelernt, doch es gibt noch viele andere Würzpasten. In Europa sind neben Senf die Gulasch-, die Bärlauchpaste und der italienische Pesto zu nennen, in Asien die thailändische Crevettenpaste und die chinesische Weinpaste, auf den französischen Karibikinseln ist Colombo kaum wegzudenken, und die mexikanische Guacamole hat mittlerweile auch bei uns Einzug gehalten.

So wie sich diese Gewürzpasten in ihrer Verwendung unterscheiden, so verhält es sich auch mit ihren Zutaten. Hier eine kurze Übersicht dieser Gewürzpasten.

Die ungarische Gulaschpaste wird aus Peperoni, Chilischoten, Tomaten, Zwiebeln, Salz und Öl hergestellt und findet vor allem beim Kochen von Gulasch, dem ungarischen Rindsragout, Verwendung, während die Bärlauchpaste wie auch der Pesto zu Teigwaren gereicht wird. Die Bärlauchpaste besteht aus viel frischem Bärlauch, Olivenöl oder Rapsöl, Salz und Cayennepfeffer, wird also ähnlich hergestellt wie der italienische Pesto genovese, dessen Hauptbestandteil das Basilikum ist. Es wird ebenfalls mit Olivenöl, Salz und Pfeffer zuerst im Mixer, dann im Mörser püriert. Allerdings sind dies nicht die einzigen Zutaten. Petersilie, Knoblauch, Pinienkerne und Pecorino, ein italienischer Schafskäse, geben dem Pesto seinen unverwechselbaren Geschmack. Die Grundlage des Pesto rosso sind getrocknete, in Olivenöl eingelegte Tomaten, die mit Knoblauch, Olivenöl und geriebenem Parmesan püriert und zuletzt mit Salz, Pfeffer (oder Chilischote) und ein wenig Balsamicoessig abgeschmeckt werden.



Ursprünglich aus Thailand stammt die Crevetten- oder Shrimppaste, die man in Geschäften mit Asienangebot findet. Diese in kleinen Dosen angebotene Paste wird aus Crevetten hergestellt. Nach Entfernen von Kopf, Schale und Darm werden diese püriert und im Mörser mit den weiteren Zutaten wie Eiweiss, Schmalz, Pfeffer und Fischsauce zu einer Paste verrieben und für Fischgerichte verwendet. Die Shrimppaste ist nicht nur in Thailand, sondern auch in Malaysia, den Philippinen, Indonesien und Korea weitverbreitet. Nicht nur für Fisch, sondern auch für Fleisch und Gemüsegerichte wird die chinesische Weinpaste verwendet. Im riesigen Land China gibt es viele verschiedene «Küchen», die sich je nach Gegend stark unterscheiden. Die hier beschriebene Weinpaste wird vor allem bei Gerichten eingesetzt, die im Wok zubereitet werden. Im Wesentlichen besteht diese Gewürzpaste aus kleingeschnittenen Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Chilischoten und Ingwer. Diese Zutaten werden mit Tomatenpüree, Rohrzucker, Hoisin-Sauce und Reiswein aufgekocht und zum Schluss mit Cognac abgeschmeckt.

Aus Martinique und Guadeloupe stammt Colombo, eine scharfe Gewürzpaste aus

Chilischoten, Knoblauch, Korianderkörnern, Pimentkörnern (Jamaikapfeffer), Kurkuma und Senfpulver, die zu gebratenem Fleisch gereicht wird.

Auch aus der Karibik, aus Jamaica, kennen wir die Jerk-Paste. Sie besteht aus Zwiebeln, Knoblauch, sehr scharfen Chilischoten, Ingwer, Jamaica Pfeffer, Thymian, schwarzem Pfeffer, Limesaft und Sojasauce, die zusammen im Mixer püriert werden, und dient zum Marinieren von Fleisch.

Die mexikanische Guacamole könnte man auch als Avocadopaste bezeichnen, sie sei hier als Letzte genannt. Immer häufiger wird sie bei uns zum Apéro mit Tortilla-Chips angeboten: Geschälte Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Salz, Tabasco, Olivenöl, weiches Avocadofleisch und Zitronensaft werden im Mixer püriert. Wobei die Zugabe von Zitronensaft unerlässlich ist, um das Oxidieren der Avocados zu vermeiden.

