

Sir Torshi – Persischer Knoblauch in Essig fermentiert



Gut Ding will Weile haben! Auf viele guten Dinge des Lebens lohnt es sich zu warten. Persischer Knoblauch ist das kulinarische Gegenstück zu einem richtig guten Whisky: Je länger er reifen darf, desto aromatischer, vollmundiger und vielfältiger schmeckt er. Die fermentierte persische Spezialität herzustellen braucht dabei so gut wie keine Zeit und ist ganz einfach. Dafür ist anschließend aber umso mehr Geduld erforderlich: 6 Monate Warten sollte man schon können. Noch besser sind allerdings 2-3 Jahre! Aber die Wartezeit lohnt sich, so viel dürfen wir Euch versprechen...

Rezept für ein 400ml-Schraubglas mit Twist-Off-Deckel (z.B. Konfitüreglas)

- ca. 2 Knollen frischer Knoblauch, mit Schalen
- ca. 100ml Wasser
- ca. 100ml Essig (z.B. Apfelessig, Weißweinessig oder Kräuternessig)

- 1 gestrichener Teelöffel Salz

Das saubere Schraubglas heiß auswaschen. Die Knoblauchzehen von der Knolle pflücken und das Glas bis zum unteren Rand mit den ungeschälten (!) Zehen befüllen. Salz darüber streuen und mit Wasser und Essig zu ungefähr gleichen Teilen auffüllen. Schraubglas bis zum ersten fühlbaren Widerstand zudrehen (so dass entstehendes Gas gerade noch entweichen kann) und an einen dunklen, eher kühlen Ort (15-20 Grad) stellen.

Mehr muss man tatsächlich nicht tun, um eine der wunderbarsten Delikatessen herzustellen, die man sich vorstellen kann! Der scharfe, typisch dominante Geschmack des rohen Knoblauchs verwandelt sich dank der langsamen Fermentation nach und nach in ein wunderbar mildes, vollmundiges, hochfeines Aroma. Nach frühestens 6 Monaten kann man die Knoblauchzehen, die sich jetzt ganz leicht aus der Schale lösen lassen, als tolle Beilage für Fisch, Fleisch und Gegrilltes nutzen, halbiert in deftige Salate geben oder als Teil einer Vorspeisenplatte servieren.

Achtung: Es ist ganz normal, dass sich die Knoblauchzehen nach einigen Wochen vorübergehend grünbläulich verfärben. Das ist kein Grund zur Sorge: Nach einigen Monaten sehen sie braun-beige aus und riechen und schmecken himmlisch. ;-)

Tipp: Verwenden Sie für dieses tolle Rezept nur frische, pralle Knoblauchknollen. Älterer, eingetrockneter Knoblauch eignet sich nicht so gut und sorgt bestenfalls für muffiges Aroma.

Tipp Nummer 2: In persischen Familien ist es Tradition, den alten Essig-Sud leer gegessener Gläser für den nächsten Ansatz zu verwenden und lediglich mit frischem Wasser und Essig aufzufüllen. 2-3 EL Essig-Sud aus einem alten Glas verbessern tatsächlich noch einmal den Geschmack und beschleunigen auch die Fermentation des neuen Ansatzes.