

Fruchtig-würziger Tausendsassa

Chutneys sind richtig kreative, würzige, teils süß-saure oder scharfe Spezialitäten aus der indischen Küche. Aber was ist wirklich drin, und zu welchen Speisen isst man so ein Chutney eigentlich?

... Von Andrea Knura

Chutney? Kenne ich. Das ist so etwas wie Marmelade. Aber nicht nur süß, sondern auch pikant, würzig und sauer. Ein bisschen exotisch. Bei der Frage nach seiner Verwendung komme ich noch mehr ins Wanken. Zu Käse? Zu gegrilltem Fleisch? Vielen geht es wie mir. Sie kennen Chutney, haben es sogar zu Hause, aber sein Einsatz in der Küche wirft Fragen auf. Chutneys sind aber, im wahrsten Sinne des Wortes „in aller Munde“.

Heimische Produzenten bieten die wunderbar würzigen Saucen in allerlei Geschmacksrichtungen an. Gehen Sie mal auf bauernladen.at, dann auf „Produkte“ und geben Sie „Chutney“ in das Suchfeld ein. Da poppen gleich 52 Ergebnisse auf – von Erdbeer-Chili, Wachauer Marille, über Paradieser-Marille, Holler, Kirsche bis zu Hirschbirne, Apfel, ... dem heimischen Chutney sind keine Geschmacksgrenzen gesetzt.



Die Briten waren's

Die englischen Lords brachten das Chutney während der Kolonialzeit von Indien mit. Dort werden diese Gewürzsaucen frisch aus verschiedenen Zutaten zubereitet und zu typischen indischen Mahlzeiten wie Dosa (eine Art indische Pancakes) und Idli (weiße, gedämpfte, flach-runde Küchlein aus einem fermentierten Teig auf Basis von Bohnen und Reis), aber auch zu Currys und Reisgerichten serviert. Sie bilden nicht nur eine zusätzliche Geschmackskomponente – ihr hoher Fettgehalt „entschärft“ die Speisen. Sie werden

als würzende Beigabe auf den Tisch gestellt, aber auch zum Verfeinern von Saucen verwendet. Die Basis eines indischen Chutneys ist meist ein Püree aus Kokosnuss, nach Belieben angereichert mit Gewürzen und Kräutern wie Chili, Minze, Koriander. Es gibt aber auch Gemüse- und Früchtevariationen wie zum Beispiel Aubergine-Mango, die häufig mit Tamarinde abgeschmeckt werden. Viele indische Familien haben natürlich ihr hauseigenes Chutney-Rezept.

Geschmacksexplosion

Ein Chutney enthält fast alle Geschmacksrichtungen. Es ist süß, sauer, salzig und umami. Und das alles auf einmal. Wie kommt's? Engländer haben ja bekanntlich einen eigenen Geschmack; man denke nur an die Minzsauce zum Lamm oder den Malzessig auf den Pommes. Die in Großbritannien wachsenden Früchte- und Gemüsesorten eignen sich zudem perfekt für die Verarbeitung von Chutneys. Äpfel, Pflaumen, Quitten, Zwiebeln und Gurken: aus lokalen Zutaten, vermischt mit exotischen Gewürzen und Früchten, entwickelte sich im Laufe der Zeit eine eigene Variante des Chutneys. Die Kombination mit der Mango ergab das wohl berühmteste

Chutney-Rezept. Die Konsistenz eines englischen Chutneys ist ähnlich einem Kompott, mit kleinen Stücken drin. In England steht auch in jedem guten Pub das „Ploughman's Lunch“ auf der Karte. Es besteht aus Cheddar, eingelegten Zwiebeln und natürlich Chutney.

Was ist drin?

Gemüse und Obst werden mit Zwiebeln und Gewürzen eingekocht. Zwiebeln sind die würzig-sämige Basis. Nicht fehlen dürfen Essig und Zucker (am besten brauner). Dadurch bekommt das Chutney seinen ausgewogenen, süß-sauren Geschmack und wird auch gleichzeitig haltbar gemacht. Auch die Wahl des Essigs hat letztendlich seine Bedeutung. Ob Balsamico-, Sherry-, Weißwein- oder Apfelessig. Essig und Früchte müssen harmonieren. Der Name Relish wird übrigens oft als Synonym für Chutney verwendet. Es gibt aber einen kleinen Unterschied: Ein Relish enthält überwiegend Gemüse, und die darin enthaltenen Früchte müssen in ganzen Stücken sein. Meist ist es etwas säuerlicher. Der Name ist jedenfalls Programm: „to relish“ heißt „genießen“.

Jetzt aber zum Wichtigsten. Wie esse ich denn nun mein Chutney? Man muss

kein Curry, nicht indisch oder englisch kochen, um ein Chutney zu verwenden. Je nach Sorte passt es ganz wunderbar zu Fisch- und Fleischgerichten, zu Schinken und Wild, zu Hähnchen und Pute. Sie ergänzen Gegrilltes perfekt nicht nur als Beilage, sondern auch als Würze vor dem Braten und Grillen. Schließlich essen wir ja auch Preiselbeeren zum Wiener Schnitzel.

Herrlich viele Möglichkeiten

Ein Genuss sind Chutneys aber auch zu Käse, Raclette und Fondue. Ein Frucht-Chutney mit Birne und Pfefferkörnern harmoniert besonders gut mit Blauschimmelkäse. Die Pflaumenvariante passt super zu einem zartschmelzenden Camembert, einem Ziegenkäse oder Brie oder zu einem mageren Rindersteak. Ein etwas fades Käsesandwich bekommt durch ein Löffelchen Chutney etwas mehr Pep. Auch Reis- und Nudelgerichte lassen sich mit Chutneys verfeinern. Palatschinken mit Kürbischutney sind ein Genuss; gemixt unter ein griechisches Joghurt, ergeben sie einen tolle Dipp oder sie verfeinern eine Salatsaucen. Eigentlich sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Unser Produkt der Woche auf Seite 2: Zucchini-Ingwer Chutney

IMPRESSUM:

Medieninhaber und Herausgeber:

medianet Verlag GmbH

Anschrift: Brehmstraße 10/4, 1110 Wien

Telefon: +43 1 91920

E-Mail: office@medianet.at

Homepage: www.medianet.at

Geschäftsführer: Markus Bauer

Redaktion: Andrea Knura,

office@bauernladen.at,

Brehmstraße 10/4, 1110 Wien

Druck:

Herold Druck und Verlag AG, 1030 Wien

Offenlegung gem. §25 Mediengesetz:

www.medianet.at/news/page/offenlegung