

## Licht und Schatten

Die Teetafel schmückt eine Jacquardtischdecke, deren Formen sich in Vasen, Teelichtern und Metallkugeln wiederfindet. Blumen braucht es nicht viele, aber dafür ausgewählt Wirkungsvolle um die Strenge des Arrangements etwas aufzuheben. Viel Stimmung kommt mit der richtigen Beleuchtung in diesen Raum.



# Formvollendet süß-scharf

Sezchuan-Pfeffer auf Ananas, echter roter Pfeffer mit Mango oder grüner Pfeffer zu Kaffee und Schokolade: Leif Besselmann setzt das scharfe Gewürz gekonnt in hochstehenden Dessertkreationen ein. Seine Ideen erfordern etwas Geschick und gute Ausrüstung, sind dafür unvergesslich.

Leif Besselmann ist Konditormeister aus Leidenschaft. «Ohne würde dieser Beruf – zumal in der Gastronomie – gar keinen Sinn machen» sagt er. Der 38jährige ist leitender Chefpatissier bei Käfer Catering und betreibt eine Schokoladenmanufaktur, «Besselmann» heisst sie. Die Konditoren Ausbildung hat Leif Besselmann im Café Koller in Bad Homburg absolviert, nachdem er den Berufswunsch Fotograf nach dem Praktikum an gleicher Stelle kurzerhand aufgegeben hat. Lehr- und Wanderjahre haben ihn unter anderem zu Karlheinz Hauser ins «Süllberg» Hamburg geführt bevor er sich als Gastronomieberater selbständig gemacht hat. Seinen Meistertitel hat er mit Auszeichnung geholt und eine Ausbildung zum

Betriebswirt hat der kreative Mann auch hinter sich.

Höchste Ansprüche stellt seine Position bei Käfer Catering: von ganz fein bis zur Produktion von riesigen Mengen Desserts. Asia Games, Formel-Eins-Rennen in Bahrein, Hochzeit in der Familie des Emirs von Katar, Fussball WM in Kapstadt, alles Veranstaltungen, die Leif Besselmann als Chefpatissier geleitet hat. 8 bis 10 Konditorenazubis profitieren bei Käfer von Besselmanns Können, unterstützt wird dabei von Rainer Gründl und dem ganzen Team der Käfer-Pâtisserie. Die Auseinandersetzung mit Pfeffer in Nachspeisen hat ihn herausgefordert –und überrascht. «Eine Ananas ist eine andere, wenn sie mit Pfeffer zusammentrifft» weiss er jetzt.



Gebrannte Crème | Ananas | Vanille  
Basilikum | Szechuanpfeffer



# Küchenparty

ZuGäst lädt ins Küchenstudio, Thomas Fesenmair gibt den Gastgeber und bekocht seine Freunde mit vegetarischen Schlemmereien. Sein «Brathendl» ist ein gebackenes Ei, die Lasagne besteht aus Knusperkartoffeln und dem Thema Pfeffer huldigt er mit rosa Pfeffer-Beeren zu Artischocken. Wir laden zum nachmachen und geniessen.

Thomas Fesenmair inmitten seiner Mise-en-place im Münchner Küchenstudio Gienger.



Rezepte Thomas Fesenmair  
Bilder Niklas Thiemann  
Rezepte für 6 bis 8 Personen



Lasagne aus Kartoffel

Rezept Seite ??

# Hauptdarsteller Pfeffer

Pfeffer hat das Zeug zur tonangebenden Hauptrolle, kraftvoll, aromatisch, würzig und vielfältig. In Olaf Baumeisters spannend komponierten Gerichten dürfen die unterschiedlichsten Pfeffersorten ihr ganzes Bouquet ausspielen.

Rezepte Olaf Baumeister | Bilder Niklas Thiemann | Rezepte für 4 Personen



*Gepfefferte Feigen im Kubebenpfeffersud mit  
gebratenem Ziegenkäse, Artischocken und Brioche*

Rezept Seite 42

**Martin Gompelmann, Bastian Stollwerk und Sebastian Brimmers, die Gründer der kleinen aber feinen Hennes' Finest Trading Company.**



einst maßlose Überwürzen wich einem subtileren Umgang mit Gewürzen.

#### Der kleine Handelsweg

260 000 bis 300 000 Tonnen Pfeffer werden jährlich gehandelt. Abseits der großen Gewürzschlagplätze New York, Hamburg, Rotterdam und London handeln drei ehemalige Sportstudenten mit einer hierzulande eher unbekanntem Spezialität. In ihrem kleinen Store in Köln kann man Kampot-Pfeffer aus Kambodscha verkosten. 10 bis 12 Tonnen werden davon geerntet, 3,5 bis 5 Tonnen davon exportiert, ein exklusives Produkt also. Der Bürgerkrieg hatte viele Felder zerstört, der Handel kam zum Erliegen. Ab 2005 wurden die Felder rekultiviert, Sebastian Brimmers holte nach einem Entwicklungshilfe-Aufenthalt die ersten 25 Kilogramm Kampotpfeffer nach Hause. Und das führte 2010 zur Gründung von Hennes' Finest Trading Company.

Schwarzer, weißer und den roten Kampot Pfeffer haben sie im Sortiment. Für diesen werden die roten, reifen Beeren geerntet und getrocknet. Martin Gompelmann empfiehlt, ihn auf Früchte und Schokolade zu streuen, Desserts, Wild, kräftiges Fleisch und Fisch mit Eigengeschmack damit zu würzen. Am besten frisch gemörsert. Die «Pfefferjungs» empfehlen ihren schwarzen Kampot Pfeffer zu Steak, zu Tomaten mit Kräutern, dunklen Suppen oder Bratensaucen. Der Weiße passt hervorragend zu Fisch, Gedünstetem, zu heller Pasta mit Garnelen und hellen Suppen.

#### Verbindungen in Dosen

Allen Pfeffersorten ist eines gemeinsam: Sie wollen vor Licht geschützt, nicht trocken und nicht zu warm aufbewahrt

werden. Dann halten sich die scharfen Körner bis zu vier Jahre ohne Geschmacksverlust. Dosen eignen sich dazu ganz besonders gut. Auch ernst zu nehmen ist die Empfehlung, Pfeffer erst nach dem Garen frisch gemahlen oder gemörsert auf die Speisen zu streuen, sie damit «abzuschmecken».

Schwarzer Pfeffer enthält bis zu drei Prozent ätherisches Öl, dessen Aroma von Monoterpen-Kohlenwasserstoffen bestimmt wird. Von Sabinen, Pinen, Limonen, Terpinen, Myrcen, Carenen und Monoterpenderivate (Borneol, Carvon, Carvacrol, 1,8-Cineol und Linalool) schreibt Gernot Kratzer auf seiner Gewürzwebsite. Und: etwa ein Fünftel des Öls besteht aus Sesquiterpenen (Caryophyllen, Humulen, Bisabolon und Caryophyllenoxid). Phenylpropane, wie Eugenol, Myristicin, Saffrol, die nur in Spuren vorhanden sind. «Der besonders bei gemahlenem Pfeffer rasch eintretende Aromaverlust durch Ausdampfen der flüchtigen Monoterpene stellt einen ernsten Qualitätsmangel dar und muß vermieden werden» schreibt Gernot Kratzer. Die Schärfe kommt aus dem Piperin, das laut Kratzer auch in piperin-analogen Verbindungen vorkommt, fünf Prozent in jedem Korn.

Etwas kompliziert zwar, aber wichtig für das Geschmackserlebnis und die würzende Schärfe von Pfeffer. Gemahlen gekaufter Pfeffer hat nichts mehr zu bieten. Ebenso wenig wie Pfefferkörner, die in Massen getrocknet oder geschält wurden und dann auch noch in kleinen Glasfläschchen im Supermarktregal stehen. Ihnen fehlt es an Persönlichkeit.

«Wir können lückenlos beweisen, wo unsere Produkte herkommen» sagt Arnt von Bodelschwingh. Die Warenterminspekulation führt aber leider auch dazu,

dass zum Beispiel der extrem fruchtige rote Pfeffer zur Zeit sehr teuer gehandelt wird und viele Bauern deswegen die mühevollen Arbeit nicht mehr auf sich nehmen. «Wir verkaufen nichts, wovon wir nicht wirklich überzeugt sind!»

#### Scharfe Verwandte

Schon die Griechen haben Langen Pfeffer (piper longum) importiert. Römer schätzten ihn genauso wie die Griechen. Dann allerdings wurde er vom schwarzen Pfeffer allmählich verdrängt. Die win-



**An der hohen Kletterpflanze des echten Pfeffers ist Handarbeit bei der Pflege und Ernte angesagt. Auch beim Kampot-Pfeffer aus Kambodscha.**

zigen Beeren des Langpfeffers sind mit dem Fruchstiel zu einer stangenartigen Struktur verwachsen, gehören aber auch zu den Pfeffergewächsen. Angebaut wird Langer Pfeffer in Südasien und Südostasien. Gemörsert hat diese Variante einen scharfen Geschmack, warm und mit süßlichen und erdigen Tönen.



*Roter Szechman*

**Rautengewächs, verwendet wird nur die Samenkapsel. Gute Qualität schmeckt salzig.**



*Grüner Szechman*

**Von rotem wie grünem Szechuan-Pfeffer wird die Zunge leicht taub.**

*Kerala Berglandpfeffer*

**Wächst in hügeligen Gegenden, als Beipflanzung zu Teesträuchern. Öffnet man die Dose verströmt er einen feinen Teeeruch.**



Schokolade | Passionsfrucht  
Pfeffer | Olivenöl



### SCHOKOLADE | PASSIONSFRUCHT | PFEFFER | OLIVENÖL

**GESTOCKTE SCHOKOLADENTARTE** 350 g  
Milch | 150 g Sahne | 400 g Kuvertüre mit 66 % Kakaogehalt  
2 Eier

Milch und Sahne kochen und unter die im Wasserbad aufgelöste Kuvertüre rühren. Die Masse über Nacht kalt stellen. 2 Stunden zu Raumtemperatur temperieren und die Eier unterrühren. In eine Backform geben, die mit vorgebackenem Mürbeteig ausgelegt ist und bei 110 Grad zirka 40 Minuten backen.

**PFEFFER(PIMENT)EIS** 210 g Sahne  
200 g Milch | 60 g Zucker | 1 Prise Salz | 90 g Eigelb | 50 g Vollei

80 g Glukosesirup | Piment aus Jamaika

Sahne, Salz, Milch und Zucker aufkochen. Unter ständigem Rühren zu den Eiern geben und wieder auf 85 Grad erwärmen. Glukosesirup unterrühren und einen Tag im Kühlschrank stehen lassen. Mit dem Stabmixer emulgieren und durch ein Sieb passieren. In der Eismaschine frieren. Direkt nach dem Frieren das gemörserte Piment nach Geschmack unter das Eis rühren.

**PASSIONSFRUCHTGELEE** 2 frische reife Passionsfrüchte | 150 g Passionsfruchtmark | 3 Blatt Gelatine | 10 g Zucker | Spritzer Limettensaft

Die Passionsfrüchte von den Kernen befreien und diese im Mörser fein mörsern.

Den Fruchtsaft mit Fruchtmark auffüllen und leicht erwärmen. Die Gelatine einweichen. Den Zucker und die Gelatine in der warmen Masse auflösen. Die Masse in eine Form gießen. Für ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen und dann daraus Würfel schneiden.

**DREIERLEI SCHOKOLDENMOUSSE**  
250 g Bitterkuvertüre mit 70 % Kakaogehalt | 50 g Vollei  
20 g Eigelb | 1 Blatt Gelatine  
550 g halbggeschlagene Sahne

250 g Vollmilchkuvertüre  
50 g Vollei | 20 g Eigelb | 2 Blatt Gelatine | 550 g halbggeschlagene Sahne

250 g weiße Schokolade | 50 g Vollei  
20 g Eigelb | 4 Blatt Gelatine  
550 g halbggeschlagene Sahne

Die Herstellung der drei Massen erfolgt gleich wie die Montelimarmousse (Seite 61).

**NOUGATHIPPEN** 100 g Isomalt  
100 g Montelimar-Crispy

Beide Zutaten im Mixer fein zerkleinern und durch ein Sieb auf eine Schablone auf eine Silikonmatte bröseln. Bei 175 Grad im Ofen goldbraun backen und trocken stellen.

**OPALARTIGE SCHOKOLADE** 40 g Wasser  
45 g Glukosesirup | 75 g Butter  
135 g Zucker | 2 g Apfelpektin  
8 g Kakaopulver | 40 g Kuvertüre mit 70% Kakaogehalt

Wasser, Glukose und Butter zum Kochen bringen. Zucker mit Pektin und Kakaopulver trocken vermischen. Zuckergemisch zum Wasser zugeben und so lange kochen, bis eine glatte und cremige Konsistenz entsteht. Von der Hitze nehmen und die gehackte Kuvertüre unterrühren.

Mit Hilfe von länglichen Schablonen auf eine Silikonmatte streichen und bei 180 Grad im Ofen backen. Nach dem Backen im noch heißen Zustand schneiden, falls die Teile zu groß sind.

### ANRICHTEN Kuvertüre

Zum Schichten der Mousse mit Hilfe eines Pinsels hauchdünn temperierte Kuvertüre auf Schokoladenfolie streichen und in die passende Form schneiden. Ein Abschnittstück kann als Dekorteil genutzt werden. Abwechselnd eine Schicht Mousse und eine Schokoladenplatte aufeinander schichten. Die Schokoladentarte daneben anrichten. Obendrauf das Pfeffereis auf eine Nougathippen legen. Mit den Passionsfruchtgelee würfeln, garnieren. Am Tisch bei den Gästen sehr hochwertiges, warmes Olivenöl über den Mousse-turm träufeln.