

Süß und sauer zugleich

Äußerlich und innerlich sind diese beiden pikanten Soßen gleichermaßen herbstlich – Chutneys und Relishes mit Kürbis und Birne.

Bilder: Frielinghaus



Scharf, pikant oder doch eher süß? Die Meinungen über die perfekte Mischung der Aromen bei pikanten Soßen wie Chutney oder Relish gehen weit auseinander. Was sie ausmacht, erklärt Asgard Knehans-Gläser aus Vermold.

Von unserem Redaktionsmitglied ANJA FRIELINGHAUS

Mit dem Zeigefinger fährt Asgard Knehans-Gläser langsam über das einlamierte Rezept in ihrer Hand. Zwischendurch huscht ihr Blick hinüber zur Arbeitsplatte ihrer geräumigen, hellen Küche in Vermold-Peckeloh. Darauf befinden sich allerlei

sorten sowie Gewürze. Kürbis, Birnen, Äpfel, Zwiebeln, Ingwer und Beeren der Eberesche liegen bereit. Aus diesen Zutaten will Knehans-Gläser ein Chutney und ein Relish zaubern. Wie beides nachher schmecken wird, kann sie bis dahin nur erraten. Sie hat sich die Rezepte vor wenigen Tagen ausgedacht. Gekocht hat sie sie bis dahin jedoch noch nicht.

Westfälischen Früchteküche verschrieben. Soll heißen: Sie verarbeitet alles, was sie an regionalen Obstsorten in ihrem Garten finden kann, zu schmackhaften Marmeladen, Gelees, Sirups und Co.

Angefangen mit unterschiedlichen Fruchtaufstrichen hat sich ihr Sortiment stetig erweitert. Auch Gemüse findet mittlerweile den Weg in ihre Kochtöpfe, vorzugsweise als Chutney oder Relish.

Beim Kreieren neuer Leckereien scheut sich die Wirtschaftsingenieurin für Lebensmittelproduktion nicht davor, zu experimentieren. Es ist für sie sogar ein Muss, von gewohnten Pfaden abzuweichen. „Das geht beim Chutney und Relish besonders gut“, sagt Knehans-Gläser. Zumindest unter Beachtung einiger weniger charakteristischer Merkmale der Soßen. Beide seien

säuerliche Soßen, die kalt gegessen werden – etwa zu Fleisch, Käse oder einfach mit einem Stückchen Brot, erklärt die Vermolderin.

Chutneys und Relishes von einander abzugrenzen, sei hingegen schwerer. Oft würden die beiden Begriffe bedeutungsgleich verwendet. Trotzdem gebe es prägnante Unterschiede – vor allem hinsichtlich ihrer Konsistenz, erläutert Knehans-Gläser: „Ein Chutney ist homogener, marmeladenartiger als ein Relish. Das ist hingegen zumeist stückiger und auch etwas säuerlicher im Geschmack.“

Ihre Herkunft ist zudem etwas, was die beiden sehr ähnlichen Soßen voneinander unterscheidet. „Während das Chutney ursprünglich aus Indien kommt und von den Engländern nach Europa gebracht wurde“, erklärt Asgard Knehans-Gläser, „stammt das Relish aus dem Amerikanischen.“

Alles kommt in einen Topf

Hauptbestandteile von Chutneys und Relishes sind unterschiedliche Gemüse- und/oder Obstsorten. „Zum Herbst passen Kürbis und Birne besonders gut“, sagt Asgard Knehans-Gläser. Gemeinsam in einen Topf kommen sie allerdings nicht. Beide sind Hauptkomponenten für eine der jeweiligen Soßen. Während sich zum Kürbis Apfel, Chili, Knoblauch und Zwiebeln gesellen, vereinen sich die Birnen mit den Beeren der Eberesche sowie Zwiebeln und Ingwer.

„Charakteristisch für Chutneys und Relishes sind ihre süß-sauren Aromen“, erklärt Knehans-Gläser. Säure erzeugt sie durch Essig, Zucker entweder durch die Frucht selbst oder die Zugabe von Fruchtsaft oder Kristallzucker. Je nach Geschmack kommen weitere Gewürze hinzu.

Welchen Essig die Versmolderin für ihre Geschmacksreaktionen verwendet, entscheidet sich nach den restlichen Zutaten. „Für dunkles Obst und Gemüse, etwa Pflaumen oder Heidelbeeren, ver-

wende ich Balsamico-Essig, für helle Obstsorten wie die Birne gebe ich Weißwein-Essig hinzu“, erklärt sie.

„Wichtig ist, sich bei der Herstellung von Chutneys und Relishes mit dem Abschmecken Zeit zu nehmen“, rät Knehans-Gläser. Erstens würden die Gewürze kalt anders schmecken als im warmen Zustand. Zweitens würden sich ihre Aromen mit der Zeit intensivieren. Am Ende zähle jedoch nur eins, nämlich, ob es einem selbst schmecke.



„Eine gelungene Mischung“, sagt Asgard Knehans-Gläser über ihre neueste Kreation.

Rezepte

► Birnen-Eberesche-Chutney

□ **Zutaten:** 1 kg Birnen, 1 Zwiebel, 2 EL Eberesche-Beeren (nach dem Frost geerntet oder gefroren), 10 g frischer Ingwer, 250 g Zucker, 5 g Pektin, 200 ml Weißweinessig, 50 ml Zitronensaft, Salz und Pfeffer

□ **Vorbereitung:** Die Birnen waschen, schälen, entkernen und fein würfeln. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Ingwer schälen und fein reiben. Zucker mit dem Pektin



mischen.

□ **Zubereitung:** Birnen, Eberesche, Zwiebel, Ingwer, Zitrone, Zucker und Essig in einem Topf mischen und zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze 20 Minuten unter Umrühren kochen, bis die Mischung dickflüssig wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, bei Bedarf etwas pürieren.

□ **Konservierung:** Chutney heiß in Schraubverschluss-Gläser füllen, mit Deckel fest verschließen, umdrehen und 5 Minuten auf dem Kopf stehen lassen.

► Kürbis-Relish

□ **Zutaten:** 600 g Kürbis, 100 g Zwiebeln, 100 g Apfel, 150 g rote Paprika, 1 Chilischote, 2 Knoblauchzehen, 200 ml Weißweinessig, 50 ml Apfelsaft, 200 g Zucker, 4 g Pektin, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer

□ **Vorbereitung:** Kürbis, Apfel, Zwiebeln und Paprika fein würfeln. Chilischote und Knoblauchzehen putzen und sehr fein hacken. Zucker mit dem Pektin mischen.

□ **Zubereitung:** Alle Zutaten –

bis auf die Gewürze – in einem Kochtopf mit Zucker-Pektin gut verrühren, aufkochen und 20 Minuten unter Rühren kochen, bis es dickflüssig ist. Relish mit Salz und Gewürzen abschmecken sowie gegebenenfalls etwas pürieren. Unter Rühren mit Gewürzen nochmals aufkochen lassen.

□ **Konservierung:** Das Relish heiß in Schraubverschluss-Gläser füllen, mit Deckel fest verschließen, umdrehen und 5 Minuten auf dem Kopf stehen lassen.

