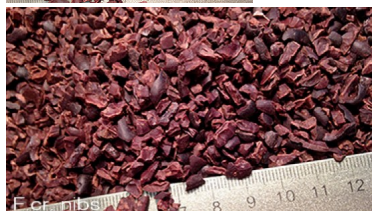


Ausgewählte ungeröstete Kakaospitzen – 150g



Für diejenigen, die den wahren Geschmack des besten Rohkakaos entdecken möchten - der reinste und ursprünglichste Kakao, mit viel Sorgfalt und einem Hauch von Glück verarbeitet – ist diese Auswahl von Kakaospitzen ein Traum. Auf unserer Plantage Terreiro Velho fermentiert jede Kakaoernte separat, natürlich und spontan, in speziellen Holzkisten. Jede Fermentation, genau wie beim Wein, bringt ein einmaliges Resultat hervor. Relativ selten, durch eine Reihe von glücklichen Zufällen, ergibt eine dieser Gärungen (ca. 5%) ganz besondere Kakaobohnen. Diese haben ein wunderschönes Aroma von Oliven und ihre Wirkung ist so außerordentlich wohltuend, dass ich nie daran gedacht habe sie durch Rösten zu verändern. **Entdeckung:** manchmal, nach einer schnellen Mahlzeit um baldigst zur Arbeit in der Plantage zurückkehren zu können, habe ich ein unangenehmes Gefühl im Magen. Lange Zeit, wenn gerade an einem dieser Tage jene besonders fermentierten Kakaobohnen zum Trocknen ausgebreitet waren nahm ich, ohne darauf zu achten, ein paar Bohnen davon. Erst geschält und dann gekaut, fühlte ich mich sofort viel besser. Allerdings, zu sehr in die Arbeit vertieft habe ich nicht weiter darauf geachtet. **An einem Sonntagmorgen**, während ich das Trocknen einer dieser speziellen Gärungen kontrollierte, kam Herr Arlindo vorbei (einer der Verantwortlichen der Plantage). Er sah so aus als hätte er die Nacht durchgefeiert, sagte mir dass er sich nicht sehr gut fühlen würde und ein paar Kakaobohnen genommen hätte. Überrascht antwortete ich ihm dass auch ich bei Unwohlsein so handeln würde. Herr Arlindo erzählte mir daraufhin dass auch andere dies tun würden. Und in der Tat, wenn in Terreiro Velho eine dieser berühmten Fermentationen zum Trocknen ausgebreitet sind – wir nennen sie ‚Cruas‘ (roh) um sie von den anderen zu unterscheiden - gibt es eine große Anzahl von freiwilligen und improvisierten Verkostern. **Anschließend** hatten wir die Idee mit diesen speziellen Bohnen eine einmalige Tapenade zu kreieren. Hier ist das Rezept, in genau 5 Minuten zubereitet: Alle Zutaten werden in einem Standmixer in folgender Reihenfolge hinzugefügt: **100gr Olivenöl nativ extra**, kaltgepresst, nicht zu ausdrucksstark **40gr eingelegte Kapern:** abtropfen lassen und leicht zwischen zwei Papiertücher pressen um den Rest der Flüssigkeit zu entfernen **30gr Knoblauch, der Keim muss entfernt werden 100gr ungeröstete Kakaospitzen 2 Anchovis Eine Prise ‚Fleur de Sel‘** Die Zutaten solange zusammen mixen bis eine recht homogene Paste entsteht. Aber Achtung: wenn man zu lange mixt, wird die Textur zu feinkörnig und die Tapenade verliert deutlich an Aromen. Ich zum Beispiel mixe ca. 4 Minuten: erst bei niedriger Geschwindigkeit, dann bei voller Leistung.

Wir genießen sie häufig als Aperitif, großzügig auf ein Toast gestrichen und begleitet von einem guten Wein. Persönlich bevorzuge ich einen charaktvollen Weißwein, frisch und füllig, zum Beispiel aus den südfranzösischen Rebsorten Roussanne oder Clairette. Es ist stets ein voller Erfolg - aber bitte immer Ihre Gäste über den großzügigen Verwand von Knoblauch informieren ;) Und um Ihre Nudeln oder Suppe in eine lebendige, frische und würzige Mahlzeit zu verwandeln, fügen Sie einfach eine Teelöffelspitze Tapenade hinzu.

Ausgewählte ungeröstete Kakaospitzen - 150g

Bewertung: Noch nicht bewertet

Preis:

Verkaufspreis mit MwSt: 27,50 €

Verkaufspreis ohne MwSt: 25,23 €

Preisnachlass:

[Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt](#)

Beschreibung

Nibs Crude