

Piment

Er erinnert im Aroma an Gewürznelken, Zimt und Muskat: kräftig im Geschmack und von gewisser Schärfe.



Herkunft:

Der aus Mittelamerika stammende Pimentbaum wird heute vor allem in Jamaika und Mexiko angebaut. Piment war im antiken Europa unbekannt, er kam erst nach der Entdeckung der Neuen Welt nach Spanien. Größere Bedeutung als Gewürz erlangte er im 17. Jahrhundert durch die Engländer.

Charakteristika:

Der immergrüne Baum wird 6 bis 15 m hoch und hat große, ledrig eiförmige spitze Blätter. Aus den kleinen, weißen, in Scheindolden erscheinenden Blüten entwickeln sich kugelige Beeren. Alle Teile des Baums sind aromatisch, als Gewürz exportiert werden jedoch nur die an Nelken, Pfeffer, Zimt und Muskat erinnernden, unreif geernteten, getrockneten Früchte. Reif verlieren sie ihr Aroma wieder. Piment ist rötlich bis dunkelbraun. Die etwa 5 mm großen getrockneten Beeren haben eine raue Oberfläche und enthalten 2 Samen. Das üppige Aroma steckt überwiegend in der Fruchtschale.

Einkauf, Lagerung:

Piment ist in jedem gut sortierten Supermarkt erhältlich. Man kauft ihn am besten als ganze Beeren und mahlt ihn bei Bedarf frisch, so entfaltet sich sein Aroma am besten. Tipp: Piment zuerst im Mixer zerkleinern oder im Mörser zerstoßen, dann mahlen, weil sonst die Kaffeemühle leicht verstopft.

Trocken und lichtgeschützt kann man die ganzen Beeren über viele Monate aufbewahren. Gemahlen verflüchtigt sich ihr Aroma nach 4-6 Monaten.

Verwendung:

Piment riecht stark aromatisch nach Gewürznelken, Zimt und Muskat, und so schmeckt er auch, aber mit leicht pfeffriger Schärfe. Er ist vielseitig verwendbar, so aromatisiert er z. B. Weihnachtsgebäck, Saucen und Suppen, würzt Gemüse, Fisch, Fleisch (Lamm) und Wurst sowie Beizen und Marinaden. Piment ist auch Bestandteil von Likören wie Bénédictine und Chartreuse.