

Piment (Pimenta officinalis Lindl)

Unter vielen anderen Namen ist Piment noch bekannt: Nelkenpfeffer, Gewürzkörner, Neugewürz, Allgewürz, Englisch-Gewürz, Jamaikapfeffer. Dieses Allround-Gewürz schmeckt und riecht ein bißchen nach Pfeffer, nach Gewürznelken, nach Muskat und Zimt. Piment sind die getrockneten braungrauen Beeren (5-7 Millimeter groß) des immergrünen Piment- oder Nelkenpfefferbaumes aus der Gattung der Myriazeen, der bis zu 10 m hoch wird. Die Beeren werden kurz vor der Reife geerntet und in Spezial- öfen getrocknet. Sie haben einen winzigen, vierzackigen Kelchrand, im Innern enthält jede Beere zwei Fächer, die je ein schwarzbraunes Samenkörnchen tragen. Aus den lanzettlichen, ledrigen Blättern gewinnt man das ätherische Bayöl, das bei der Herstellung von Bayrum, für Haarwässer und Körperpflegemittel verwendet wird. Aus den Beeren gewinnt man ein Öl, das vielen Likören und Kräuter- schnäpsen zugesetzt wird. Außerdem findet das Öl Verwendung bei der Herstellung von Seifen, Parfüms und Kosmetika.

Piment stammt aus Südamerika. Das Gewürz wurde von den Begleitern des Christoph Columbus nach Europa mitgebracht - genau wie Vanille und Paprika. Sie fanden Piment in Westindien, später auch in Mexiko, wo die Azteken die Pimentkörner zum Würzen ihres Nationalgetränks Chocolada gebrauchten. Erst im 17. Jahrhundert wurde Piment in Europa richtig bekannt und geschätzt - dann machte es allerdings gleich dem Pfeffer gehörig Konkurrenz. Das Wort Piment stammt von dem spanischen Wort pimienta = Pfeffer. Im Mittelalter benannte man mit Pimenta auch viele andere Gewürze. Die beste Piment-Qualität kommt heute aus Jamaika.

Verwendung

Pimentkörner geben der Fleischbeize (Sauerbraten, Wild) und Fisch-Marinaden (Gabelbissen, eingelegte Heringe und Bratheringe) erst den abgerundeten Geschmack. Auch zum Einlegen von Gurken, Pfeffergürkchen, Mixed Pickles, zum Abschmecken von Schweine-, Rind- und Hammelbraten, zu dunklen Ragouts, allen Kohleintöpfen, zur Ochsenschwanz- suppe und Fleischbrühen, zu kräftigen Soßen, Fischsuppen und für Kochfischsud braucht man die Pimentwürze. Gemahlener Piment gehört in die Weihnachtsbäckerei, in den Pflaumenkuchen und in das Pflaumenkompott. Außerdem würzt man mit Pimentpulver: Hackfleischgerichte, Leberkäse und Leberknödel, dicke Suppen und dunkle Soßen, selbstgemachte Würste und Pastetenfüllungen, alle Herz-, Zungen- und Nierengerichte.

REZEPT - UND GEWÜRZSUCHE

Piment passt am besten zu:

Backen

[Weihnachtsgebäck](#)

Fleisch

[Lammfleisch](#)

[Sauerbraten](#)

[Schweinefleisch](#)

[Wild](#)

Gemüse

[Rotkraut](#)

Reis

[Asiatische Reistafel](#)

[Curry-Reis](#)

Saucen

[Dunkle Saucen](#)

Suppen & Eintöpfe

[Gemüsesuppe / Minestrone](#)

Süßes

[Kompott / Marmelade](#)