## Kapern



## Herkunft:

Kapern sind die geschlossenen, eingelegten Blütenknospen des Kapernstrauches, der im Mittelmeerraum angebaut wird. Der Kapernstrauch bildet bis zu 4 m lange Zweige mit eiförmigen dicklichen Blättern, deren Nebenblätter zu Dornen umgewandelt sind. Die langgestielten, oliv- bis dunkelgrünen Knospen sitzen in den Achseln der Blätter und werden in mühevoller Handarbeit geerntet, noch bevor sie aufbrechen. Nach einem kurzen Welkvorgang werden sie eingesalzen und teilweise in Essig oder Öl eingelegt. Durch das Einsalzen nehmen die an sich faden Kapern ihr ganz typisches scharfes bis herbwürziges Aroma an, das übrigens am reinsten bei gesalzenen Kapern erhalten bleibt.

Werden die Kapernknospen nicht geerntet, entwickeln sich daraus die Kapernfrüchte, die vor allem Gourmets in Südeuropa sehr schätzen. Würzig eingelegt, reicht man sie gerne mit Oliven als Snack.

## Einkauf, Lagerung:

Kapern bekommt man heute in jedem gut sortierten Supermarkt, in italienischen oder türkischen Läden oder im Feinkostgeschäft. Gehandelt werden sie nach Größen; je größer, desto kräftiger; je kleiner, desto feiner im Geschmack. Allgemein gilt, dass gute Kapern aller Größen fest sind.

Kapern müssen immer verschlossen und mit Flüssigkeit bedeckt aufbewahrt werden; aber Achtung: weder Essig noch Öl nachgießen!

## Verwendung:

Im Mittelmeerraum sind sie ein Teil des Küchenalltags und dort so geläufig wie Salz und Pfeffer – aber nur die gesalzenen Kapern mit ihrem unverfälschten "Kapern-Aroma". Deshalb sollte man für original italienische oder spanische Gerichte keinesfalls die in Essig eingelegten Knospen verwenden, sondern die gesalzenen. Ein Kompromiss sind die in Öl eingelegten Kapern.

Im Gegensatz zu den mediterranen, mit Kapern gewürzten Spezialitäten (meist Fisch oder zartes Fleisch von Kalb, Kaninchen oder Geflügel) werden bei uns Gerichte mit Kapern gewürzt, die auch Säure vertragen: kalte Speisen oder die Sauce für die berühmten Königsberger Klopse.

Noch ein Tipp für die Zubereitung: In Salz eingelegte Kapern sollte man vor der Verwendung 10 Minuten wässern oder zumindest kurz abbrausen, damit das überschüssige Salz entfernt wird.