

Das DFssgF-Paket ist angekommen!



Herrrrrrliche, vorwiegend asiatische Produkte von Petra

Heute ist das DFssgF-Paket angekommen. Und welche Überraschung, von meiner Kollegin Petra aus München.

Mit dem Paket hätte sie meinem verstorbenen Vater Konkurrenz machen können, denn es war top und stabil verpackt – mein Vater verschickte in seiner Firma Pakete mit unterschiedlichsten Waren an Analyselabors, da durfte nichts aufplatzen oder herausfallen; aus diesen Gründen erkannte ich früher Pakete von meinem Vater an mich immer schon an der Verpackungsweise. Petras Paket merkt man daher an, dass sie als Antiquariatshändlerin sicherlich des öfteren Buchpakete an Kunden verschickt. □

Petra scheint ihre Haushaltskasse geplündert und den Asia-Shop in der Nähe leergekauft zu haben. Oder sie weiß von meiner

Vorliebe für asiatische Gerichte. Der Inhalt des Pakets hat mich sehr erfreut und es sind auch Artikel darunter, die ich noch nicht kenne und für ein Gericht verwendet habe. Alle Artikel bringe ich sicherlich nicht in einem Gericht unter, dazu sind sie ein wenig zu unterschiedlich. Aber 2/3 sicherlich, vielleicht angereichert mit einer Vorspeise, einem Kaltgetränk und einem Dessert, für die ich dann noch einige der anderen Artikel verwenden kann.

Ich muss jetzt erst einmal in mich gehen, um mir ein Rezept zu überlegen, denn ein fertiges Rezept finde ich für diese vielfältigen Artikel nicht. Zudem muss ich bei einigen Artikeln erst einmal recherchieren, wie ihr Geschmack ist, zu welchem Gericht sie passen und wie man sie zubereitet oder verwendet.

Petras Paket enthielt die folgenden tollen Artikel:

- **100 g frische (!), koreanische Enokipilze.** Diese Pilze habe ich noch nie verarbeitet, sie dürften sich aber für ein Wokgericht gut eignen.
- **500 g frische (!), süße Tamarinden.** Frisch kenne ich sie auch nicht, auch nicht süße Tamarinden. Ich selbst habe eine saure Tamarindenpaste bei meinen asiatischen Saucen, die bei vielen asiatischen Gerichten den Essig ersetzt. Frische Tamarinden kann man sich vorstellen wie Erdnüsse. Es sind fingerdicke, halbkreisförmige Würste, die aus Schale, Fruchtfleisch und großen Kernen besteht. Das Fruchtfleisch muss man herausarbeiten, denn dieses wird beim Kochen verwendet.
- **200 g Chilinudeln.** Lecker! Ich liebe Nudeln, und ich liebe Chilis.
- **Chilipaste mit Sojabohnenöl.** Eine meiner allerliebsten Pasten. So richtig schön scharf muss sie sein und asiatischen Gerichten viel Schärfe verleihen.
- **Thailändische, rote Currypaste.** Diese habe ich zwar selbst noch vorrätig, ebenso wie grüne und gelbe. Aber das macht nichts, da sie bei mir sicherlich noch

Verwendung findet und aufgebraucht wird. Außerdem hält sie sich sehr lange.

- **Sojasauce mit Zitronensaft.** Kenne ich auch nicht, ist aber eine nette Variante zur dunklen Sojasauce, und sie schmeckt sehr gut.
- **Helle Sojasauce.** Habe ich auch noch vorrätig, aber – kann man nie genug davon haben.
- **15 g Shichimi Tougarashi.** Eine japanische Chili-Gewürzmischung. War mir bisher auch nicht bekannt. Aber schmeckt gut scharf und aromatisch. Bei Chiliprodukten gilt bei mir: Immer her damit.
- **Chinesischer Reiswein.** Ich kann ihn sehr gut zum Kochen für Wokgerichte gebrauchen.
- **Nero di Seppia.** Wer nicht weiß, was das ist: Tintenfischtinte. Damit kann man hervorragende (schwarze) Pastagerichte mit Tintenfisch und sonstigen Meeresfrüchten zubereiten. Auf der Verpackung steht auch eine Zubereitung für ein Risotto mit Tintenfischtinte. Vielleicht schaffe ich das heute sogar noch zuzubereiten.
- **Bockshornklee.** Das kenne ich nun gar nicht, habe ich aber schon in Rezepten gelesen. Da muss ich recherchieren, was man damit zubereiten kann.
- **Kaffir-Limetten-Blätter.** Da gilt das gleiche wie beim Bockshornklee: Erst recherchieren.
- **Dorschrogen.** Kenne ich auch nicht, ist mir nur von diversen Rezepten auf Petras Foodblog bekannt, da sie so etwas des öfteren zubereitet.
- **Rosensirup.** Jetzt wird es etwas schwierig, denn davon kann ich mir zunächst einmal nur ein Kaltgetränk zubereiten. Aber ich finde sicherlich noch ein Rezept, bei dem man ihn für eine Sauce oder anderes verwenden kann.
- **Rosenwasser.** Das ist ganz problematisch, weil das meines Erachtens nur für Süßspeisen verwendet wird. Und Süßspeisen bereite ich so gut wie nie zu. Vielleicht funktioniert ja die Alternative, da das Rosenwasser auch

für (religiöse) Feiern verwendet wird: Bei den nächsten größeren Veranstaltungen ein paar Tröpfchen auf Stirn, den Schläfen und hinter den Ohren für einen guten Duft verreiben. □

- Zu guter Letzt ein kleines, ovales Fläschchen, auf dem außen nur chinesische Schriftzeichen stehen und ich somit überhaupt nicht wußte, was darin denn enthalten sei. Bis ich einen kleinen Aufkleber in Deutsch auf dem Boden des Fläschchens fand. Es scheint eine Variante von Mei Kuei Lu Chiew, also Chinesischem Rosenschnaps zu sein, denn es ist eine **chinesische Spirituose mit Rosenblätterauszügen**, bei der auch der Alkoholgehalt von 54 % mit dem Rosenschnaps übereinstimmt. Da ich seit geraumer Zeit keinen Alkohol mehr trinke, werde ich ihn einfach zum Kochen – oder auch Flambieren verwenden.

Ach ja, dann waren im Paket noch zwei Artikel enthalten, die sicherlich nicht aus dem Asia-Shop stammen, sondern Petra als bibliophile Antiquitätshändlerin sicherlich einfach noch dazugepackt hat: ein antiquarisches Buch über „**Chinesische Kochkunst**“ und ein antiquarisches Buch über „**Schmankerl aus Bayern**“. In gerade letzteres werde ich mich sicherlich vertiefen und schauen, ob ich da einige gute Rezepte finde.

Ich werde vermutlich erst einmal den Dorschrogen nach Anleitung auf der Verpackung als Snack mit ein paar Garnelen und Toastbrot zubereiten. Dann vermutlich das Risotto. Und dabei habe ich genügend Zeit, mir ein asiatisches Gericht zu überlegen, bei dem ich möglichst viele der genannten asiatischen Produkte verwenden kann. Vielen Dank nochmal an Petra von [Der Mut Anderer](#) für das tolle Fresspaket, ich freue mich schon auf DFssgF im kommenden Jahr und – ich berichte dann an gleicher Stelle über die Rezepte und gekochten Gerichte.