

ENTDECKEN SIE SPANIENS KULINARISCHE SCHATZKISTE

EXTREMADURA

Die Extremadura im Westen Spaniens gelegen, ist eine Anbauregion mit unvergleichlichem gastronomischem Reichtum. Unverwechselbare Aromen verschmelzen mit Tradition und Nachhaltigkeit, um außergewöhnliche „kulinarische Schätze“ Spanen's hervorzubringen.

Die Europäer brachten im 15. Jahrhundert rote Paprika aus Amerika nach Spanien, bevor die Mönche damit begannen, sie in dieser Region anzubauen. Die traditionelle Trocknungsmethode wird bis heute angewendet.

„Feuer wird aus Eichen- und Steineichenholz gemacht“, sagt Pfefferbauer Jose Nevado. „Ich muss es alle drei Stunden anheizen, damit es immer die gleiche Temperatur behält.“ Die Räuchertechnik und die Holzart sind wesentlich, um das Gütesiegel mit der Herkunftsbezeichnung *Pimentón de la Vera* zu erhalten. Paprika wird jeden Tag gewendet, bevor sie in die Mühle kommt, um in feinstes rotes Pulver verwandelt zu werden.

„Sobald sie in der Fabrik ankommen, durchlaufen sie die verschiedenen Mahlprozesse“, erklärt Mayte Hernández, Managerin von Pimentón La Dalia und Pimentón-Herstellerin in der vierten Generation. „Der erste Schritt ... ist ein minimales Mahlen (Prozess), und dann geht es noch dreimal durch die Mühle. Es ist eine Steinmühle, also entzieht sie den Samen das Öl und den Saft.“ Dieser Prozess erzeugt ein Gourmet-Gewürz mit einem unverwechselbaren Raucharoma, -geschmack und -farbe. Seine rauchigen Untertöne heben die Essenz der unterschiedlichsten Gerichte hervor. Es gibt drei Sorten Paprika von La Vera: süß, bitersüß und scharf.

Torta del Casar-Käse

In der Nähe der historischen Stadt Cáceres ist der Käsehandwerker Marco Aurelio Luceño stolzer Besitzer einer Schaffarm, die die beste Rohmilch für die Herstellung eines berühmten regionalen Käses liefert - *Torta del Casar*.

Der Legende nach entstand Torta zu-



fällig, nachdem die Käser den Käse nicht vollständig verfestigen konnten. Torta del Casar wird speziell aus einem Distellab hergestellt, das Enzyme enthält, die die Kaseinproteine in der Milch abbauen. Es hat eine cremige Textur und die Distel verleiht einen Hauch von Bitterkeit.

„Eines der Hauptmerkmale ist das Lab, es heißt *Cynara Cardunculus*“, sagte Marco Aurelio Luceño. „Die Stempel werden am Vortag entfernt und mazeriert, mit dieser Mazeration erhalten wir eine Flüssigkeit, die wir der Milch hinzufügen, diese Flüssigkeit macht den Käse cremig und proteolytisch.“

Zunächst behielten die Käser die weichen Tortas für sich, konnten das Geheimnis aber nicht allzu lange unter Verschluss halten. Noch heute werden sie nach handwerklichen Methoden hergestellt. Der Käse reift mindestens zwei Monate. Das Ergebnis ist ein herrlicher, aber wenig bekannter Käse, den Köche jetzt verwenden, um ihren Gerichten eine besondere Note zu verleihen.

Hochwertiges und nachhaltiges Lamm

Aber Schafe machen nicht nur hervorragenden Käse. In diesen nebligen Feldern der Extremadura werden Merinoschafe gezüchtet. Der reichliche Tau von nebligen Tagen sorgt für grüne und saftige Weiden

„Diese Viehzucht - die sich von diesem Dehesa-Land ernährt, ist nachhaltig und erhält das Ökosystem und

produziert hochwertiges Fleisch wie Lamm“, sagte Raul Muñiz, Manager bei IGP CORDEREX.

„Die Fütterung ausschließlich auf Basis der Muttermilch ihrer Mütter bedeutet, dass das Fleisch ihrer Lämmer besondere und unterschiedliche Eigenschaften in Bezug auf Zartheit, Saftigkeit und alle organoleptischen Eigenschaften aufweist“, fügte Raul hinzu. Das Fleisch lässt sich unglaublich einfach zubereiten und ist eine köstliche Quelle für hochwertiges Protein, das sowohl saftig als auch zart ist.

