Garnelenpaste

Shrimpspaste, xiajiang (chin.), trassi, terasi (indon.), blacan (mal.)

Kategorie

Fertigprodukte, Würzmittel

Beschreibung

Eismeergarnele

Garnelenpaste ist eine in der asiatischen Küche häufig verwendete Würzpaste, die aus fermentierten Garnelen besteht. Die Garnelenpaste ist in den verschiedenen Ländern Asiens, in denen sie verwendet wird, unter unterschiedlichen Namen bekannt.
Terasi in der rohen Form ist eine feste Paste von dunkler Konsistenz, die oft in Dosen oder im Glas angeboten wird. Die Variante in getrockneter Form, auch Trassi genannt, ist noch fester in der Konsistenz, aber weniger intensiv im Geruch und Geschmack.
Es gibt verschiedene Zubereitungsmethoden für die Garnelenpaste. In China und vielen südostasiatischen Ländern werden die frischen Garnelen zunächst stark gesalzen und einige Tage in der Sonne getrocknet, bis ein dicker, dunkler Brei daraus entsteht. Dieser Fermentationsprozess wird üblicherweise einige Male wiederholt, bis die Paste voll ausgereift ist. Die Paste wird dann getrocknet und zum Verkauf in Blöcke geschnitten.
In Malaysia werden zur Herstellung des Belachans frische kleine Garnelen der Art »Gerago« erst zu einer Paste gestampft und dann für mehrere Monate im Boden vergraben. Nach der Fermentierung wird die Garnelenpaste wieder ausgegraben, frittiert und zu Kuchen gepresst.
Die fertige Paste besteht schließlich zu etwa 85% aus Garnelen und zu 15% aus Salz.

Herkunft

Hergestellt wird Garnelenpaste überwiegend in Indonesien, Malaysia und Thailand.

Aroma

Garnelenpaste schmeckt nach leichtem Fischaroma, etwas salzig. Der Geruch ist gewöhnungsbedürftig.

Verwendung

Die Garnelenpaste hat einen extrem würzigen Geschmack und Geruch, der - wenn man mit dem Gewürz nicht vertraut ist - sogar als abstoßend empfunden werden kann. In Vietnam, Thailand, Malaysia, Indonesien und auf den Philippinen ist die Garnelenpaste jedoch ein essentieller Bestandteil in vielen Gerichten, so zum Beispiel in Currys oder in Saucen (Sambals), die als Dipp zu Fisch und Gemüse gereicht werden. Sehr bekannt ist die Garnelenpaste als Bestandteil des Sambal Belachan, einer würzigen Sauce aus geröstetem Belachan, zerkleinerten Chilischoten, gehacktem Knoblauch, etwas Schalottenpaste und Zucker. Die Garnelenpaste kann aber auch pur mit Reis gegessen werden.
Vor der Zubereitung mit etwas Wasser oder Sojasauce verrühren. Die Würze ist intensiv, daher sparsam verwenden.

Einkauf / Aufbewahrung

Fertige Garnelenpaste ist in Asienläden erhältlich. Getrocknete Garnelenpaste ist kühl aufbewahrt lange haltbar.