



AKTUELLES, ANZEIGE

UMAMI? DAS KOMMT MIR SPANISCH VOR! SHERRY IM FOODPAIRING

by Advertorial / 15. Oktober 2020 / 0 comments

Hefe, Salz und Nüsse. Sie prägen eine Misosuppe ebenso wie Manzanilla. Wie bei der Geburt getrennte Zwillinge aus Jerez und Japan wirkt diese Kombination, die verdeutlicht: Umami und Sherry vertragen sich im Foodpairing wunderbar. Und gerade die spanische Küche selbst hat eine Menge Spezialitäten und überraschende Umami-Bomben zu bieten.

Eigentlich spricht ja alles für den Sherry. Der Preis – vor allem für die Jahrzehnte alten V.O.R.S.-Qualitäten – ist immer noch unterbewertet, die Vielfalt erinnert an den Wermut: Denn als spanischer Januskopf kann der Sherry an der Bar Martini-trocken wie in Harry Craddocks „The Coronation“ aus dem Savoy ebenso ausfallen wie fruchtsüß und nussig zum Cabrales, einem sehr intensiven Blauschimmel-Käse aus Asturien.

Dass die süße Version imagebildend war, dafür kann ja das Getränk nichts. „Zitrus-betont, herzhaft, frisch“ sind aber jene Assoziationen, die Top-Sommelier Aldo Sohm (Le Bernardin, New York) nennt, wenn es um die Rebsorte Palomino Fino geht.

FLOR-IERENDE GESCHMACKSSYMPHONIE



und Garnelen wie ein kühler Manzanilla oder Fino Sherry. Selbst die von Sommeliers gefürchtete Knoblauch-Chili-Allianz bei den „Gambas al ajillo“ steckt er locker weg.

Wirft man einen genauen Blick auf die Hitliste der umamireichsten Lebensmittel, dann wird man zwischen gereiftem Manchego-Käse, Ibérico-Schinken und getrockneten Jakobsmuscheln vielleicht nicht gleich eine Gemeinsamkeit entdecken. Klar, alle drei passen exzellent zu Sherry – und das gilt auch in gemixter Form. Denn auch ein Adonis zur Schokoladentorte oder ein Bamboo zum Steak-Sandwich begleiten Essen mit hohem Umami-Quotienten.

**EAT &
DRINK
SPAIN**

#SpainFoodNation

f in

FWS Foods and Wines from Spain #alimentosdespaña



LOVE IS LIKE OXYGEN ... ODER EBEN NICHT!

Doch da ist noch mehr. Denn sie alle sind in irgendeiner Form gereifte oder konzentrierte Lebensmittel – Trocknung und Oxidation spielen eine Rolle. Und damit auch genau die beiden konträren Prinzipien der beiden großen Sherry-Familien mit und ohne Sauerstoffzugang während des Fasslagerns. Will man diese beiden Geschmäcker in ein Glas bringen, nimmt man Sherry. Sollen sie auf den Teller, wäre die mit Algen, Miso und getrockneten Tunfisch-Flocken bereitete japanische Brühe „Dashi“ erste Wahl.

Doch nicht jede Bar möchte zum Sherry-Signature Drink auch noch einen Pott Suppe auf den Tresen wuchten. Was also geht noch zu Palo Cortado, Oloroso und Co.? Die Antworten findet man an jeder Ecke im Sherry-Dreieck und in ganz Spanien. Aber es gibt zwischen Sanlúcar de Barrameda, Jerez und El Puerto de Santa María keinen besseren Ort, die endemisch-andalusischen Top-Paarungen zu erleben als „la Feria“. Das große Reiterfest im Hontoria-Park zieht eine Woche lang mit 185 Ständen die Einheimischen in die Stadt Jerez. Es wird ganztags akribisch gekostet, welche Bruderschaft oder welche Bodega die beste Kombination in ihrer „caseta“ liefert. Niemals fehlt der Pata Negra Schinken, der hier im Akkord aufgeschnitten wird und der die klassische Begleitung zum Fino darstellt. Beziehungsweise zum Highball von Jerez, den nur Touristen eigenartig finden: Fino mit 7up oder Sprite kommt als „rebujito“ krügelweise auf die Tische unter andalusischer Sonne. Wer seinen „jamón Ibérico“ lieber warm genießt, bestellt sich Schinkenkroketten, die als Apotheose von „heiss und fettig“ die trockenen und salzigen Aromen des Fino zu einem 360-Grad-Aromenrad ergänzen.

SHERRY UND DER UMAMI-HOCHADEL

Und wie es sich für ein anständiges Volksfest gehört, sorgt noch mehr Deftiges für das Aufsaugen des Alkohols; bis spät in die Nacht etwa gibt es die Tortilla mit den Anchovis aus dem kantabrischen Meer – „die besten überhaupt“, wie man am Stand der tatsächlich himmlisch aufkochenden „Bruderschaft von Jesus Christus, unserem Retter“ versichert. Die Sardellen aus dem kantabrischen Meer zählen ebenfalls zum Umami-Hochadel und sind so zart, dass sie förmlich auf der Zunge zergehen. Zusammen auf einem Spieß mit Oliven und Pepperoni fehlen sie in keiner guten spanischen Bar.



Sardellen, Oliven und Pepperoni: Eine Umami-Umarmung für den Sherry

Doch am besten überlässt man Männern wie Javier Muñoz das Wort. Nicht nur, weil er sein Restaurant in einem ehemaligen Wein-Depot eingerichtet hat, gilt das „La Carboná“ vor Ort als Hochburg des Sherrys. Die Hälfte der Gerichte bereitet man mit den gespriteten Weinen zu, womit auch gleich die jeweilige Begleitung vorgegeben wäre: Die traditionelle Mandel-Knoblauch-Suppe „Ajoblanco“ mit Algen und Sardinen schreit etwa nach Amontillado. Das Frischkäse-Eis mit seiner säuerlichen Note geht bei Muñoz in den Inflight mit einem PX-Sherry, die endlos geschmorten Schweinsbacken wiederum vollendet eine Sauce aus Oloroso-Sherry.

Dieser Sherry-Typ ist auch einer der beliebtesten Partner zu reifem Käse, die im Grunde reine Umami-Bomben sind. Manchego wäre hier die traditionalistische Wahl für einen Bar-Snack, großartig ginge aber auch ein reifer Majorero, ein Ziegenkäse der Kanarischen Inseln und Juwel unter den spanischen Käsesorten, oder ein Cheddar, womit man auch gleich eine Hommage an die englischen Wurzeln mancher Sherry-Häuser servieren würde.

Und der kluge Bartender kommt wieder seinem Bildungsauftrag nach – in aller Herzhaftigkeit.





Majorero, ein Ziegenkäse der Kanarischen Inseln und Juwel unter den spanischen Käsesorten, eignet sich hervorragend zu Sherry

Tags:

Foodpairing, Majorero, Oloroso, Sherry, spanische Spezialitäten, Umami

TEILEN [f](#) [t](#) [t](#) [@](#)

CREDITS

Foto: Aufmacher: © ICEX/Desconocido; Bild 1: ICEX/Toya Legido; Bild2: ICEX/Antonio de Benito

[ZUM VORHERIGEN ARTIKEL](#)

[ZUM NÄCHSTEN ARTIKEL](#)

KOMMENTIEREN

Kommentar

Name

Email*

Speichere meinen Namen, Email und Webseite in diesem Browser für meinen nächsten Kommentar.

SENDEN

DAS KÖNNTE IHNEN AUCH GEFALLEN

COCKTAILS

DER ADONIS
COCKTAIL IST
MEHR ALS NUR
SCHÖN
ANZUSCHAUEN

COCKTAILS,WISSEN

DIE
GESCHICHTE
DES COCKTAILS
TEIL 7: DER
BAMBOO
COCKTAIL (1886)

ANZEIGE,HANDWERK

GIN MARE SETZT
SEINE
FOODPAIRING-
TOUR FORT

ANZEIGE,ESSEN &
TRINKEN

MEDBARTOUR
VON GIN MARE
VERNETZT
DEUTSCHLANDS
BARTENDER UND
SPITZENKÖCHE

JOBBS MEDIA NEWSLETTER VERKAUFSTELLEN KONTAKT



VERANTWORTUNG DATENSCHUTZ IMPRESSUM VERSAND & ZAHLUNG AGB WIDERRUF

