

Kapern (*Capparis spinosa* L.)

Der dornige Kapernstrauch wird etwa 1m hoch, er wächst oft wild in seiner Heimat, dem Mittelmeergebiet. In großen Plantagen wird der Kapernstrauch sorgfältig kultiviert, vor allem in der Türkei, in Marokko, bei Murcia in Spanien und auf Mallorca. Geerntet werden die unreifen, noch geschlossenen Blütenknospen des Kapernstrauchs. Die Blütenknospen lässt man trocknen, leicht welken und legt sie in Öl oder Salzwasser, in Essig oder in eine Mixtur aus Essig und Salz ein - so können wir sie als Kapern kaufen. Die graugrünen Kapern haben einen scharflich-beißenden, aber aromatischen Geruch und einen herb-würzigen, angenehm bitteren, leicht scharfen Geschmack. Von alters her schätzt man die Kapern nicht nur als Gewürz, sondern auch als Arznei gegen Milzbeschwerden.

Verwendung

Königsberger Klopse ist das bekannteste Kaperngericht. Aber auch in kalten Soßen, wie Remoulade und Mayonnaise für gebratene Fleischstücke, für Bratfisch und Kochfisch und für Geflügel dürfen Kapern nicht fehlen. Auch Kartoffelsalate, Fischsalate - vor allem Heringssalat und Heringshäckerle - sollte man mit Kapern abschmecken. Kapern gehören außerdem in herzhaften Ragouts, Aufläufe, heiße und helle Soßen für Fleisch- und Fischreste und in alle warmen Tomatengerichte. Hartgekochte und gefüllte Eier. Beefsteak-Tatar, pikant belegte Brote, Appetithappen und geräucherter Lachs mit Kapern sind eine Delikatesse.

