Fischsauce

Yúlù (chin.), Naam plaah (thail.), Nuoc mam (vietnames.), Sos Ikan (malay.), kecap ikan (indon.)

Kategorie

Fertigprodukte, Pflanzen

Beschreibung

Fischsauce

Fischsauce ist eine flüssige Würze aus Fisch oder Krill, die mit Salz überzogen und bis zu zwei Jahre lang fermentiert wurde. Es wird als Hauptgewürz in der ostasiatischen und südostasiatischen Küche verwendet, insbesondere in Myanmar, Kambodscha, Laos, den Philippinen, Thailand und Vietnam.

Aufgrund seiner Fähigkeit, Gerichten einen herzhaften Umami- Geschmack zu verleihen, wird es weltweit von Köchen und Hobbyköchen geschätzt. Der Umami-Geschmack in Fischsauce ist auf den Glutamatgehalt zurückzuführen.

Fischsauce wird als Gewürz während oder nach dem Kochen und als Basis für Dip-Saucen verwendet. Sojasauce wird von einigen im Westen als vegetarische Alternative zu Fischsauce angesehen, obwohl sie sich im Geschmack stark unterscheidet.

Obwohl Fischsoße und Austernsoße beide salzig sind und möglicherweise eine verwandte Geschichte haben, handelt es sich doch um unterschiedliche Produkte. Fischsauce ist wässrig, klar und salzig, während Austernsauce durch die Reduzierung von Austernextrakten hergestellt wird und daher süßer mit einem Hauch Salz ist und kein so starkes Aroma wie Fischsauce hat.

Herstellung und Zutaten

In der Vergangenheit wurden Fischsaucen aus verschiedenen Fisch- und Schalentierarten zubereitet, wobei der ganze Fisch oder nur Fischblut oder Eingeweide verwendet wurden. Die meisten modernen Fischsaucen enthalten nur Fisch und Salz, meist aus Sardellen, Garnelen, Makrelen oder anderen stark schmeckenden Fischen mit hohem Ölgehalt. Einige Varianten fügen Kräuter und Gewürze hinzu. Für moderne Fischsaucen werden Fisch oder Schalentiere mit Salz in einer Konzentration von 10 bis 30% vermischt. Anschließend bleibt es bis zu zwei Jahre in einem verschlossenen Behälter verschlossen.

Sobald der ursprüngliche Entwurf erstellt wurde, werden einige Fischsaucen durch erneutes Extrahieren der Fischmasse durch Kochen hergestellt. Um das optische Erscheinungsbild zu verbessern und den Geschmack zu erhöhen, werden Fischsaucen im zweiten Durchgang oft Karamell, Melasse oder gerösteter Reis zugesetzt.: 234â□□ Sie sind dünner und kostengünstiger. Einige Großhersteller von Fischsoßen werden auch die Erstpresse verwässern, um mehr Produkte herzustellen.

Nur kurz fermentierte Fischsauce hat einen ausgeprägten Fischgeschmack. Eine längere Fermentation verringert dies und verleiht dem Produkt einen nussigeren, reichhaltigeren und herzhafteren Geschmack. In einem anonymen Artikel, »Neuc-num«, in der Encyclopédie von Diderot und d'Alembert aus dem 18. Jahrhundert heißt es: »Man sagt, dass sich die Europäer ausreichend an diese Art von Soße gewöhnen.«

Herkunft

Fischsauce wird in Südostasien hergestellt und verwendet, insbesondere in Vietnam, Thailand und Kambodscha.

Aroma
Die Fischsauce hat typisches Aroma von Meeresfrüchten und eine dünnflüssig Konsistenz von rötlich-brauner Farbe.

Verwendung
Fischsauce wird besonders in Thailand und Vietnam als Würze wie z. B. Sojasauce zum Verfeinern der Gerichte oder als Aromaspender für Marinaden genutzt. Zu beachten ist jedoch, dass durch den Salzgehalt der Sauce nicht das Gericht versalzen wird. Daher ist zunächst eine Geschmacksprobe angesagt.

Einkauf / Aufbewahrung
Fischsauce ist in Asienläden oder gut sortierten Feinkostgeschäften erhältlich. Nach dem Öffnen kann Fischsauce verschlossen im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Ersatz
Statt Fischsauce kann auch Sojasauce vermischt mit Sardellenpaste oder Garnelenpaste verwendete werden.

Geschichte
Soßen, die fermentierte Fischteile mit anderen Zutaten wie Fleisch und Sojabohnen enthielten, wurden vor 2300 Jahren in China erwähnt. Während der Zhou-Dynastie im alten China wurde mit Sojabohnen und Salz fermentierter Fisch als Gewürz verwendet. Zur Zeit der Han-Dynastie wurden Sojabohnen ohne den Fisch zu Sojapaste und dem Nebenprodukt Sojasauce fermentiert, wobei sich fermentierte Saucen auf Fischbasis separat zu daraus entwickelten Fischsoße. Eine Fischsauce, auf Hokkien- Chinesisch Kôechiap genannt, könnte der Vorläufer von Ketchup sein.
Zwischen 50 und 100 v. Chr. war die Nachfrage nach Fischsaucen und Fischpasten in China drastisch zurückgegangen, und fermentierte Bohnenprodukte wurden zu einem wichtigen Handelsgut. Fischsauce erfreute sich jedoch in Südostasien großer Beliebtheit. Lebensmittelwissenschaftler unterteilen Ostasien traditionell in zwei verschiedene Gewürzregionen, die durch eine Bohnen-Fisch-Kluft getrennt sind: Südostasien, in dem hauptsächlich fermentierter Fisch verwendet wird (Vietnam, Thailand, Kambodscha), und Nordostasien, in dem hauptsächlich fermentierte Bohnen verwendet werden (China, Korea, Japan). Fischsoße gelangte im 17. und 18. Jahrhundert wieder nach China, nachdem sie von chinesischen Händlern aus Vietnam und Kambodscha an die Küste der südlichen Provinzen Guangdong und Fujian gebracht worden war.

© 2024 coquina.de