

Lebensmittel

Tausendjährige Eier aus China

Allgemeines

Es gibt viele Dinge im Leben, von denen wir uns einen falschen Begriff machen. Ein typisches Beispiel sind die chinesischen Eier, welche oft fälschlicherweise als faule, verdorbene Eier bezeichnet werden. Das Gegenstück ist unser Käse, den die Chinesen als faule, verdorbene Milch bezeichnen und ihn deshalb ablehnen. Käse ist uralt, viel älter aber sind die chinesischen Eier.



Herstellung

Die gereinigten Enteneier werden mit einem Teig umgeben, der aus Lehm, Meersalz, Kalk, Pottasche und anderen geheimnisvollen Dingen hergestellt wird. Ist der Teig erhärtet, werden die Eier in ein Tongeschirr gelegt. Damit sich die Eier nicht gegenseitig berühren, kommt ungeschälter Reis dazwischen. Mit einem Tondeckel wird das Gefäß zugedeckt, mit Wachs luftdicht verschlossen und vergraben. Durch die im Gefäß sich bildende Wärme machen die Eier einen Gärungsprozess durch, der ca. 3 Monate dauert. Dabei verändert sich das Ei und wird fest. Das Eiklar ist braun bis schwarz, der Dotter meergrün.

Diese Eier gelten als eine Delikatesse und sind ungekühlt monatelang haltbar. In China unterscheidet man zwei Arten dieser Eier: mit festem oder nur halbfestem Dotter. Der halbfeste Dotter hat einen angenehmen, leichten Geschmack ohne beissendes Aroma und ohne Nachgeschmack. Pidān mit hartem Dotter haben einen leicht beissenden, etwas salzigen Geschmack und einen anhaltenden Nachgeschmack.

Zubereitung

Gegessen werden sie als kalte Vorspeise, mariniert mit Reissessig, Zucker, Knoblauch und feingehacktem Ingwer.

