

Made on Ibiza – so scharf, so gut, so gesund

Feuer auf der Insel!

Allerdings keins von der Sorte, das die Wälder Ibizas vernichtet – und Wasser ist hier ebenfalls komplett wirkungslos. Sid Shanti, Privatkoch und Wahl-Ibizenker, baut im Norden Ibizas die schärfsten Chilis der Welt an. Daraus zaubert er mit Zutaten der Insel aromatische Saucen, die verschiedensten Gerichten den besonderen Kick verleihen sollen. Die finalen Verfeinerungen laufen auf Hochtouren, letzte Produktionshürden werden genommen. Im Juni sollen die feurigen Ibiza-Chili-Salsas in den Verkaufs-Regalen stehen. Wir schauten Sid bei der Produktion exklusiv über die Schulter. Text: Thomas Abholte, Fotos: Jon Izeta

*Nicht „nur für die Kamera“:
Die extrem scharfen Chilis,
wie diese „Trinidad 7 Pot Yellow“,
reizen bei Berührung stark
die Haut. Berührung mit
Lippen oder Augen verursachen
extreme Schmerzen, Einatmen
beim Schneiden kann zu
Hustenanfällen führen*







Chili-Ernte auf dem Bio-Hof. Solange die Chilis nicht beschädigt sind, ist die Haut sicher. Trotzdem: Nicht mit den Händen die Lippen oder Augen berühren! Von links: Carolina Reaper, Chocolat Douglah, Fatalii Gourmet Jigsaw und Trinidad 7 Pot Yellow

Sid Shanti ... Den IbizaHEUTE-Stammlesern wird dieser Name ein Begriff sein. Über Jahre schrieb der Privatkoch aus London, der seit 1999 auf Ibiza lebt und hier für die Stars Gerichte zaubert, besondere Rezepte in unserem Magazin. Immer mit Inselbezug, immer mit tollen Zutaten Ibizas – für Sie, unsere Leser, zum Nachkochen.

Inzwischen hat sich in Sids Leben viel getan. Er wollte etwas schaffen, das länger hält als eine Mahlzeit. Seine Leidenschaft gilt immer noch den Inselprodukten und deren Qualität. Und daraus hat er für die „Insel der Superlative“ „Zungen-Kitzler der Superlative“ geschaffen: Chili-Saucen, hergestellt mit den schärfsten Chilis der Welt und dem Besten, was die Insel zu bieten hat.

Chilis sind wie Ibiza: voll Sonne, scharf und sexy

Eine zugegeben exotische Idee. Aber nüchtern betrachtet gar nicht weit hergeholt. Ibizas Klima ist ideal für die kleinen Scharfmacher, denen nicht nur viele gesunde Eigenschaften nachgesagt werden, sondern die auch die Lebens- und Liebeslust anfeuern sollen. In Kombination mit den Insel-Zutaten werden sie zum besonderen Kick für viele Gerichte. Sid ist aus verschiedenen Gründen auf die Chili gekommen: „Ich habe Chilis immer gemocht“, erklärt er. „Sie geben einem Gericht Tiefe, haben tolle Eigenaromen jenseits der Schärfe, enthalten viel Vitamin C, Magnesium, Kalium und Eisen. Eine große Studie, die das ‚British Medical Journal‘ veröffentlicht hat, zeigte, dass offenbar weniger Menschen an Krebs oder Diabetes sterben, die frische Chilis mögen.“ Für Ibiza sprach aber

noch etwas, und das erklärt der Koch mit einem wissenden Lächeln: „Es gibt vieles, was Chili und Ibiza verbindet: Beide sind extrem und außergewöhnlich, weltweit begehrt, voller Sonne. Sie bewirken etwas in dir, sind scharf, sexy – wie Ibiza oder die Liebe: Egal, wie sehr du dich verbrannt hast, du wirst immer mehr wollen...“ Last not least: „Chilis sind eine tolle Grundlage für Insel-Zutaten, denen oft zu wenig Beachtung geschenkt werden, wie Nisperos, Johannisbrot oder Zitronen.“

Vor rund anderthalb Jahren keimte die Idee für das Chili-Projekt, die ersten 800 Pflanzen wurden dann im Mai vergangenen Jahres in zwei Biohöfen gesetzt, mit denen Sid bereits für seine Catering- und Koch-Jobs zusammengearbeitete: „Die Bauern waren begeistert von der exotischen Idee und sind so Feuer und Flamme wie ich, etwas Außergewöhnliches zu schaffen. Sie und ihre Fähigkeit, Pflanzen ohne Chemie gesund groß zu ziehen, sind ein wichtiger Teil des Erfolges. Inzwischen sind sie schon Freunde, statt nur Geschäftspartner.“ Die erste Chili-Ernte erfolgte zwischen September und Januar. Diesen April folgte eine zweite Ernte. Ende Mai wurden weitere 1400 Setzlinge gepflanzt, darunter auch neue Chili-Sorten.

Vier Monate allein für die Rezepte

Fünf Saucen hat Sid entwickelt, passend zu Barbecues, Fisch, Ei-Gerichten und vielem mehr. Dabei ist Sid nicht nur der erste, der Chili-Saucen auf Ibiza herstellt, er ist auch der einzige, der die schärfsten Chilis der Welt auf den Balearen anbaut – und seines Wissens nach sogar der erste weltweit,



In Sids „Magnificent 7“-Sauce gehört die Trinidad 7 Pot Yellow. Außerdem unter anderem Nisperos, Curcuma-Pulver und Zitronen

der zum Beispiel die inseltypischen und lecker-süßen Nisperos verwendet. Nisperos stellen wir in der IbizaHEUTE Mai Ausgabe 2017 in unserem Artikel „Frischer geht's nicht“ vor.

Die Rezepte entwickeln sich dabei unkonventionell: „Ich habe erst einmal die Inselzutaten genommen, die ich nutzen möchte. Dazu fügte ich pflanzliche Aroma- und Farbträger, experimentierte mit den natürlichen Zutaten, um die perfekte Komplexität, Farbe, Viskosität und Schärfe zu erreichen.“ Allein diese Entwicklungsphase beanspruchte rund vier Monate. Heraus kamen fünf Saucen, die sich grundlegend voneinander unterscheiden, von würzig bis fruchtig.

Das Ganze entsteht in Handarbeit, in einer kleinen Küche in Ibizas Inselhauptstadt. Dabei wird komplett auf künstliche Zusatzstoffe wie Konservierungsmittel, Farb- oder Aromastoffe verzichtet. Dafür kommen die Zutaten, wenn irgend möglich, nicht nur von der Insel, sondern auch von den besonderen, kleinen Höfen und von Biobauern. „Ich liebe lokale Produkte, und durch meine jahrelange Tätigkeit als Koch – und letztendlich auch durch das Verfassen meines Ibiza-Kochbuchs mit eigenem ‚Versorger-Teil‘ – habe ich viele leidenschaftliche Landwirte kennengelernt“, erklärt er.

Zurzeit verwendet er für die Saucen von Ibizas Höfen inseltypisches wie Nisperos, Johanniskraut und Zitronen, aber auch grüne Paprika, Tomaten, Lorbeer – und natürlich Wasser und Ibiza-Salz. „Im Moment schaffen wir es, bis 76 Prozent der Zutaten direkt von Produzenten der Insel zu bekommen“, sagt Sid nicht ohne

Stolz. Aber damit gibt er sich nicht zufrieden. „Gemeinsam mit den Gemeindeverwaltungen suchen wir ständig nach neuen kleinen Produzenten. Unser Ziel ist es, 100 Prozent lokal zu werden. Gerade erst haben wir einen kleinen Bio-Hof gefunden, der geräucherte Paprikas herstellt – die nun in zwei unserer Saucen enthalten sind.“ Sympathische Leidenschaft fürs Detail...

Die Wissenschaft der Schärfe

Kommen wir zu den Chilis, den Stars der Saucen, auch wenn sie – trotz des stärksten Effekts – den kleinsten Teil des fertigen Produktes ausmachen. Warum, das werden Sie gleich verstehen.

Sid hat sich für vier der schärfsten Chilis der Welt entschieden. Das hat mehrere Gründe: „Diese Chilis haben eine ganz besondere Qualität, nicht nur was die Schärfe angeht sondern auch ihre Aromen. Sie werden nicht massenweise angebaut, und auf den Balearen sind wir die Ersten“, so Sid. Etwas Marketing steckt also auch darin: Exklusiv die schärfsten Chilis auf der angesagtesten Insel...

Aber wie scharf sind „die schärfsten“ eigentlich? Dazu vorab zwei Vergleiche: In Sids „Magnificent 7 – Fruit & Fire“ Sauce – seine zweitschärfste, bei deren Produktion wir dabei sein durften – kommt auf 150 Milliliter Inhalt 1 Gramm Chili. Das reicht aus, um sie deutlich schärfer zu machen als Tabasco-Sauce. Oder so rum: Die meisten kennen aus dem Alltag die klassischen Jalapeño-Chilis, das sind die glatten, länglichen und auch meistens die, die Sie in rot oder grün auf dem Markt oder im Supermarkt finden. Finden Sie die scharf? Die bringen es auf 2500 bis 8000 Scoville. Die laut Guinness Buch der Rekorde zurzeit schärfste Chili der Welt hat 1,5 bis 2,2 Millionen Scoville!

Scoville ist die offizielle Maßeinheit für die Schärfe von Chili, genauer deren Schärfestoff, das Capsaicin. Capsaicin wiederum ist nicht beispielsweise mit Pfeffer vergleichbar. Der Stoff reizt die Schmerzrezeptoren und löst dadurch das das Hitze- und Schärfeempfinden aus. Der Nebeneffekt ist, dass er bei hoher Konzentration im Körper einen Alarm auslöst – anschließend aber auch eine Art Euphorie.

Tränende Augen und Schweiß auf der Stirn kennen die meisten schon. Hier aber ein kurzer Exkurs, der Sie jedoch nicht beunruhigen soll – bei den normalen Saucen sind wir weit davon entfernt: In extremer Stärke können auch Atemnot, Konzentrations-Aussetzer und Kreislaufzusammenbruch dazu kommen. Das Gemeine am Capsaicin: Wasser trinken hilft nicht, es verstärkt den Effekt sogar. Capsaicin ist jedoch fettlöslich. Milch, Joghurt oder Öl sind gute Helfer zur Linderung. Und – eigene Erfahrung – wem zum Beispiel nach dem Essen im Thai-Restaurant der Mund brennt, dem verschaffen als Nachtisch Dosen-Litschis und das süße Litschi-Wasser schnell Linderung.

Waffe und wirkungsvolle Medizin

Capsaicin reizt Schleimhäute und Augen, ruft aber auch schon bei bloßem Hautkontakt Reaktionen hervor. Es wird deshalb in Abwehrsprays verwendet, sogenannten „Pfeffersprays“. Pfeffersprays haben zwischen 200 000 Scoville in frei verkäuflichen Versionen bis gut 5 Millionen Scoville für die Polizei und das Militär.

Aber der reizende Effekt wird auch medizinisch genutzt: Viele kennen ihn bereits als aufheizenden Wirkstoff in „Wärmepflas-

tern". Außerdem soll Capsaicin medizinisch in einer neuen Generation von Schmerzmitteln eingesetzt werden. Das Capsaicin reizt gezielt die Schmerzrezeptoren im Körper. Als Botenstoff für entsprechende Medikamente können so wesentlich schnellere, effektivere und zielgenauere Mittel entwickelt werden.

Sids „extreme Vier“

Butter bei die Fische: Was baut Sid für seine Saucen an?

Das: Offizieller Guinness-Buch Weltrekordhalter ist zurzeit die hellrote und sehr aromatische „Carolina Reaper“. Sie bringt es auf 1,5 bis 2,2 Millionen Scoville.

Dicht dahinter liegt die „Chocolat Douglah“, mit bis zu 1,85 Millionen Scoville. In ihrer Heimat Trinidad bedeutet „Douglah“ soviel wie Kreuzen, was bedeutet, dass die Chili immer wieder gekreuzt wurde, um dieses bräunliche „scharfe Stück“ zu bekommen.

Nummer drei auf Sids Feldern ist die „Trinidad 7 Pot Yellow“ – sie heißt so, weil in ihrer Heimat Trinidad eine der sonnengelben Chilis reicht, um sieben Töpfen feurigen Eintopfs richtig „Wumms“ zu verleihen. In Zahlen: bis zu 1,35 Millionen Scoville.

Kandidat Nummer vier ist etwas ganz Besonderes. Schon der Name verrät, was hier wartet: „Fatalii Gourmet Jigsaw“. Sie wird unter Insidern als die neue „schärfste Chili der Welt“ gehandelt, die offizielle Messung steht aber noch aus. Sie ist kräftig rot und hat ein tiefes, fruchtiges Aroma.

Nochmals zum Vergleich: Jalapeños liegen bei 2500 bis 8000 Scoville, die klassische Tabasco-Sauce bei 2500 bis 5000.

Klar, dass man solche Chilis nur in homöopathischen Mengen verwenden kann. Aber dazu hat Sid einen guten Tipp, und der gilt für alle Chilis: „Frische Chilis haben das beste Aroma, aber meist braucht man nicht eine ganze. Wenn Sie nur einen Teil verwenden, frieren Sie den Rest ein und schneiden Sie von der gefrorenen Chili immer nur das ab, was Sie gerade brauchen.“ Ein weiterer Tipp: Der meiste Geschmack steckt im Fruchtfleisch, die meiste Schärfe in den Kernen. Wer also weniger Schärfe möchte, sollte die Kerne entfernen.

Atemschutz bei der Zubereitung

Wir begleiteten Sid nicht nur bei der Ernte, er ließ uns auch bei der Zubereitung seiner „Magnificent 7 – Fruit & Fire“ über die Schulter schauen – wobei das mit gebührender Vorsicht von Statten gehen musste. Für diese fruchtige Sauce verwendet er ausschließlich die gelbe „7 Pot“.

„Reichst du mir mal eine 'rüber?“ Schon diesen harmlosen Gefallen bekomme ich schnell zu spüren: Die eine Chili, die ich Sid reichte, war völlig unbeschädigt. Es kam also keinerlei Saft an meine Finger. Und trotzdem – als ich etwas später mit der Hand an meine Lippen komme, beginnt sofort das Kribbeln. Kein Wunder also, dass Sid zum Schneiden der Chilis nicht nur Handschuhe trägt sondern auch eine Schutzbrille und Atemschutz. Jeden direkten Kontakt, selbst das zu tiefe Einatmen über der aufgeschnittenen Chili, vergisst man so schnell nicht...

In einen riesigen 45-Liter Topf kommt eine gefühlte Handvoll der Chilis. 270 Flaschen à 150 Milliliter wird dieser Kochvorgang ergeben. In jeder Flasche wird letztendlich ein Gramm Chili



Regelmäßig rühren – aber vorsichtig! Die köchelnden, gut 40 Liter ergeben 270 Fläschchen der fruchtig-feurigen Sauce

sein. Und das reicht, damit auch diese kleine Flasche lange hält, denn man braucht nur wenig, um Gerichten den fruchtig-scharfen Kick zu verleihen. So dient das Verfallsdatum dann auch nur als gesetzliche Pflicht-Angabe. „Eher zur Orientierung“, bemerkt Sid – die Chili wirkt hier in Sachen Haltbarkeit Wunder.

Die Saucen kommen also ohne Konservierungsstoffe aus. Auch sonst kommen keine künstlich Zusätze hinein – keine Aromen, keine Farbstoffe. Dafür aber, in den Topf für die „Magnificent 7“, unter anderem der Saft von rund 20 Kilo Ibiza-Zitronen, ähnlich viele Nisperos, und viel Curcuma-Pulver. Curcuma hat nicht nur einen besonderen Geschmack, ihm werden auch zahlreiche gesundheitsfördernde Wirkungen nachgesagt – bis hin zu positiven Eigenschaften gegen Krebs.

Wie in einer Hexenküche blubbert die gelbe Mischung ca. drei Stunden vor sich hin. Es duftet sehr fruchtig. Und obwohl die meisten Chilis noch im Ganzen im Topf schwimmen, ist deren Aroma klar herauszuriechen. Und ein bisschen kitzeln tut's auch schon in der Nase.

Sid rührt immer wieder mit einem großen Löffel um. Erst kurz vor der Fertigstellung holt er einen riesigen Stabmixer. Jetzt geht's ans Eingemachte. Vorsichtig wird alles zur Sauce püriert, das Aromenfeuerwerk explodiert in aller Vielfalt. Die Schärfe, das Capsaicin, scheint im Rauch noch verstärkt zu werden. Besser nicht direkt einatmen. Bis auf 100 Grad kocht Sid die Sauce noch einmal auf, dann wird per Hand heiß abgefüllt. Bis zu 500 Flaschen schaffen er und sein Team zurzeit täglich in reiner Handarbeit, die Produktionsmenge soll aber zukünftig steigen.



Abgefüllt wird bei kleinen Mengen per Kelle, bei größeren per Portionierer – aber immer in Handarbeit. Die Saucen sollen nicht nur vom Namen und Geschmack her gefallen. Auch an den Farben, die nur durch die natürlichen Zutaten entsteht, hat Sid lange getüftelt

Welche Sauce wofür?

Die fünf Saucen, die Sid zurzeit herstellt, haben ganz unterschiedliche Geschmäcke, und sie unterstützen ganz unterschiedliche Gerichte. Die Schärfe haben sie aber alle gemein: Sie bewegt sich von rund 2000 Scoville bei der „milden“ Barbecue-Sauce bis hin zu 15 000 in der kräftigen „Oh Carolina XXX“. Die Saucen, beginnend mit der mildesten:

„Balearic BBQ“

Eine rauchige Barbecue-Sauce, in der unter anderem Johanniskraut und ein Mix aus Sids Chilis verwendet wird. Ideal für Fleisch – vor allem gegrilltes, Fisch, Pizza, Pasta, Burger und Burritos.

„Oh Carolina“

Eine würzige Sauce, basierend auf Ibizas Tomaten, mit der Rekord-Chili Carolina Reaper und geräucherter Paprika. Passt gut zu Fleisch und Fisch, Gemüse, Frittiertem und Tacos.

„Magnificent 7“

Intensiv-fruchtig, unter anderem mit Insel-Nisperos und Zitronen. Schärfe gibt die Trinidad 7 Pot Yellow. Die Sauce hat auch tolle Noten von Mango. Hervorragend für Fisch, Hühnchen, sogar Paella. Oder als Kick im Sandwich oder Salatdressing.

„Lava Verde“

Eine scharf-frische Sauce auf Paprika-Basis mit klarer Zitrus-Note. Toll für Salate, Gemüse, Fisch, Hühnchen, Tacos, Wraps und Ei-Gerichte.

„Oh Carolina XXX“

Sie ist die böse Schwester der „Oh Carolina“, mit der Extra-Handvoll Carolina Reaper. Während die Anderen Saucen sich langsam von rund 2000 auf ca. 10 000 Scoville steigern, hat diese hier etwa 15 000. Schon eine Herausforderung. Und deshalb kommt sie auch nicht, wie die anderen Saucen, im 150 Milliliter-Glas, sondern in 100 Millilitern. Das unterstreicht nicht nur ihre Sonderstellung sondern ist auch flugzeug-handgepäck-geeignet, für die harten Zungen, die auf Ibiza den extremen Kurztrip machen.

„Alle Saucen sind auch gut geeignet für Marinaden, zum Anreichern von Suppen und Eintöpfen oder als Dip“, ergänzt Sid.

Obwohl die Saucen schärfetechnisch gut verwendbar sind, gibt Sid den Tipp: „Nehmen Sie ganz wenig – die Saucen haben viel Charakter. Dann unterstützen Sie die Gerichte. Lieber Anfangs zu wenig und etwas nachwürzen – als zu viel zu nehmen und einen schlechten Eindruck vom Produkt zu gewinnen.“

Und der Preis? Etwa sechs Euro wird die Flasche kosten. Im Juni, so der Plan, sollen die Saucen an vielen Stellen auf der Insel erhältlich sein und Ibiza um eine neue Facette bereichern. Ibiza pur: vielseitig, aufregend scharf wie die Insel – und hergestellt auf der Insel.

Aktuelle News gibt's bei Facebook unter: [sidsantiONIbiza](#).

