



Für alle, die Geduld besitzen

Zutaten

- 1 kg unreife Walnüsse (vor dem Johannistag geerntet)
- 1 kg brauner Zucker
- 600 ml Wasser
- 2 Bio-Limetten
- 6 Gewürznelken
- 1 Zimtstange
- 1 Vanilleschote

Der lange Weg zur schwarzen Nuss

Jede Walnuss wird gründlich gewaschen und fünfzehn- bis zwanzigmal mit einer dicken Nadel angestochen. Danach verbringen die Früchte zwei bis vier Wochen in reichlich kaltem Wasser. Morgens und abends wird das Wasser vollständig erneuert. Mit jedem Wechsel verlieren sie etwas von ihrer Bitterkeit – und gewinnen gleichzeitig ihre dunkle Farbe.

Anschließend werden die Nüsse eine halbe Stunde mit kochendem Wasser übergossen, kalt abgeschreckt und gut abgetropft.

Währenddessen entsteht aus braunem Zucker, Wasser, Limettenschale, Vanille, Zimt und Nelken ein aromatischer Sirup. Darin dürfen die Walnüsse etwa dreißig Minuten sanft ziehen.

Zum Schluss werden sie in sterilisierte Gläser gefüllt, vollständig mit Sirup bedeckt und gut verschlossen.

Nun folgt der schwerste Teil des Rezepts - nicht das Kochen - das Warten. Mindestens sechs Monate. Wer ihnen ein oder zwei Jahre Zeit schenkt, wird mit einem Aroma belohnt, das man kaum beschreiben kann – würzig, süß, herb und tief zugleich.

Fast so, als hätte der Sommer beschlossen, Weihnachten zu besuchen.



für alle, die Geduld besitzen

Zutaten

- 1 kg unreife Walnüsse (vor dem Johannistag geerntet)
- 1 kg brauner Zucker
- 600 ml Wasser
- 2 Bio-Limetten
- 6 Gewürznelken
- 1 Zimtstange
- 1 Vanilleschote

Der lange Weg zur schwarzen Nuss

Jede Walnuss wird gründlich gewaschen und fünfzehn- bis zwanzigmal mit einer dicken Nadel angestochen. Danach verbringen die Früchte zwei bis vier Wochen in reichlich kaltem Wasser. Morgens und abends wird das Wasser vollständig erneuert. Mit jedem Wechsel verlieren sie etwas von ihrer Bitterkeit – und gewinnen gleichzeitig ihre dunkle Farbe.

Anschließend werden die Nüsse eine halbe Stunde mit kochendem Wasser übergossen, kalt abgeschreckt und gut abgetropft.

Währenddessen entsteht aus braunem Zucker, Wasser, Limettenschale, Vanille, Zimt und Nelken ein aromatischer Sirup. Darin dürfen die Walnüsse etwa dreißig Minuten sanft ziehen.

Zum Schluss werden sie in sterilisierte Gläser gefüllt, vollständig mit Sirup bedeckt und gut verschlossen.

Nun folgt der schwerste Teil des Rezepts - nicht das Kochen - das Warten. Mindestens sechs Monate. Wer ihnen ein oder zwei Jahre Zeit schenkt, wird mit einem Aroma belohnt, das man kaum beschreiben kann – würzig, süß, herb und tief zugleich.

Fast so, als hätte der Sommer beschlossen, Weihnachten zu besuchen.

Schwarze Nüsse

Eine Geschichte über Geduld, Flecken und kleine Wunder

Es gibt Lebensmittel, die schmecken gut und es gibt Lebensmittel, die verlangen zuerst einen Vertrauensvorschuss. Die schwarze Walnuss gehört eindeutig zur zweiten Sorte. Sie beginnt nämlich als ganz gewöhnliche grüne Frucht. Rund, fest und vollkommen unschuldig. Niemand würde ihr ansehen, dass sie wenige Monate später auf einer festlich gedeckten Weihnachtstafel liegen könnte wie eine kleine Kostbarkeit. Doch dafür braucht sie Zeit und einen Menschen, der ein wenig eigensinnig ist.

Geerntet werden die Walnüsse noch vor dem Johannistag, dem 24. Juni. Danach beginnt ihr Inneres langsam hart zu werden. Für schwarze Nüsse müssen sie dagegen noch weich sein – so weich, dass eine dicke Nadel ohne Widerstand bis in ihre Mitte gleitet. Ab diesem Moment nimmt das Schicksal seinen Lauf.

Jede Nuss wird fünfzehn- bis zwanzigmal angestochen. Nicht aus Bosheit, sondern damit das Wasser später ihren bitteren Gerbstoff herauslocken kann. Die Walnuss nimmt einem das allerdings nicht ganz widerspruchslos ab. Schon beim ersten Einstich tritt ein Saft aus, der zunächst harmlos grün wirkt. Wer glaubt, das sei ungefährlich, lernt sehr schnell etwas über Gerbstoffe. Hände werden schwarz. Schneidebretter werden schwarz. Küchentücher ebenfalls. Holzlöffel entwickeln plötzlich einen ganz eigenen Charakter. Selbst der Wasserhahn bekommt eine Erinnerung an diesen Nachmittag. Die Flecken besitzen einen erstaunlichen Lebenswillen. Man könnte fast meinen, sie möchten für immer bleiben. Deshalb gehören Gummihandschuhe zu den wichtigsten Zutaten dieses Rezepts. Auch wenn sie auf keiner Einkaufsliste stehen.

Dann beginnt das eigentliche Werk. Die Nüsse ziehen in kaltes Wasser um. Für zwei, drei oder sogar vier Wochen. Morgens frisches Wasser. Abends frisches Wasser. Dazwischen geschieht scheinbar nichts und doch geschieht jeden Tag ein kleines Wunder. Das Wasser färbt sich grün, dann braun. Die Bitterstoffe verabschieden sich langsam. Rund um jede Einstichstelle erscheinen dunkle Schatten. Jeden Morgen wirken die Nüsse ein wenig ernster als am Abend zuvor. Bis sie eines Tages aussehen, als hätten sie beschlossen, nie wieder grün zu werden. Fast unmerklich verwandeln sie sich in kleine schwarze Planeten.

Erst jetzt dürfen sie in ihren würzigen Sirup. Brauner Zucker schmilzt mit Wasser zusammen. Limettenschale bringt einen Hauch Sommer mit, Vanille legt Wärme darüber, Zimt und Nelken erzählen bereits vom Advent. Darin ziehen die Walnüsse gemächlich ihre letzten Kreise. Nicht lange. Nur so lange, bis alle Aromen miteinander bekannt gemacht wurden. Anschließend verschwinden sie in Gläsern. Dort beginnt das zweite Warten. Mindestens sechs Monate – ein Jahr ist schöner.

Das ist vielleicht das Merkwürdigste an schwarzen Nüssen: Man stellt sie mitten im Sommer her, obwohl sie eigentlich für Weihnachten bestimmt sind. Man arbeitet in der Hitze für einen kalten Wintertag und braucht Geduld, obwohl man sie am liebsten sofort probieren würde.

Irgendwann ist dieser Wintertag da, das Glas wird geöffnet. Die Nüsse sind weich geworden, tiefschwarz und glänzend wie poliertes Ebenholz. Schneidet man sie auf, erscheinen feine sternförmige Kammern, die aussehen, als hätte jemand kleine Ornamente hineingezeichnet.

In hauchdünnen Scheiben begleiten sie kräftigen Käse, verwandeln schlichtes Crostini in eine kleine Delikatesse oder geben einer Butter-Pasta einen überraschenden, beinahe geheimnisvollen Akzent. Spätestens beim ersten Bissen versteht man, warum man wochenlang Wasser gewechselt, schwarze Hände in Kauf genommen und ein halbes Jahr gewartet hat.

Manchmal brauchen die schönsten Dinge eben etwas länger und manchmal färben sie dabei einfach alles ein, was nicht bei drei auf den Bäumen ist.