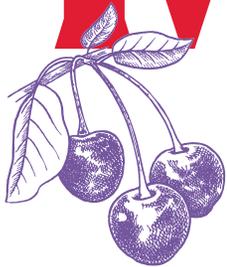


MAR- MELA MANIA



*Frank
WINTER*



Herrlich verrückte



Marmeladen-Kompositionen

JAN THORBECKE VERLAG

VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN
VER SACRUM**

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

DER AUTOR

Frank Winter hat Germanistik, Soziologie und Philosophie studiert. Für sein Buch „Schottisch kochen“ wurde er von der Gastronomischen Akademie Deutschland (GAD) mit einer Silbermedaille ausgezeichnet. Auch in seinen Schottland-Gourmet-Krimis sind reichlich Rezepte enthalten.

Dieses Buch widme ich allen kulinarisch interessierten „Vorgängern“ meiner Familie mütterlicherseits: Urgroßvater (Hobby-Winzer), Urgroßmutter (gelernte Köchin), Urgroßtante (Besitzerin des Feinkostgeschäftes Decker in den 1920er Jahren in Karlsruhe), Opa (Fermentationsexperte und Hobby-Koch) und natürlich meiner Mutter, die nicht nur alle gastronomischen (badischen) Spezialitäten, sondern auch das beste Weihnachtsgebäck der Welt zaubert (= Aussage all derer, die es kosteten).

Für die Verlagsgruppe Patmos ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns.
Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten
© 2019 Jan Thorbecke Verlag,
ein Unternehmen der Verlagsgruppe Patmos
in der Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de

Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart
Fotos: Nathalie Wolff, Finken & Bumiller, Stuttgart
Druck: Finidr s.r.o., Český Těšín
Hergestellt in Tschechien
ISBN 978-3-7995-1284-8



INHALT



Süß, heiß und bunt	7
Zitrusfreunde und Exoten	13
Alkohol, Äpfel, dies und das	25
Vereinigte Marmeladen von Europa	43
Iss dein Gemüse!	61
Brombeer-MANIA	75
Markt und Garten	85
Register	104







SÜSS, *HEISS* UND BUNT



Wer legt fest, dass Auberginen und Zwiebeln nicht in Marmelade gehören? Ein hinter dicken Burgmauern residierendes Konzil? Neues entsteht nur, wenn wir abenteuerlustig sind, wie beispielsweise der Chefkoch Ferran Adrià. Mein Ziel ist es, Marmeladen zu kreieren, die es noch nicht gibt, mit relativ wenigen Zutaten und wenig Arbeit.

Vor Jahren bin ich über eine herausragende Brombeer-Ernte zum Einkochen gekommen. Seitdem hat mich das Fieber nicht mehr losgelassen. Damit meine ich nicht die Hitze in der Küche oder im blubbernden Einmachkessel. Nein, die Freude am gesamten Prozess ist es. Dieser beginnt mit einer Idee, die zu Papier gebracht und weiter verfeinert wird.

Dazu einige Beispiele: „Verrückte Zwiebel“ (rote Zwiebeln, Zwetschgen, Merlot und Estragon), „Einfach rot“ (Rote Bete mit Kakao und Grapefruits) oder auch „Sweet Craft Beer“ (Äpfel, Kaffee, Holunderblüten und dunkles Export). Auch kombiniere ich gängige Früchte mit interessanten Partnern: „Orangengefeuer“ (Orangen, Grapefruits und kandierter Ingwer). Unsere französischen Nachbarn wissen seit Langem, dass in Cuvées die Bestandteile hervorragend zur Geltung kommen. Bester Beweis: Bordeaux-Wein. Oder nehmen wir die Schotten mit ihrem Blended Scotch Whisky. Als Deutscher hat man leider zu oft das Handicap, Purist sein zu wollen. Darüber setze ich mich in diesem Buch einfach mal hinweg.







GRÜSS GOTT, BAVARIA!

Apfel, Rosine, Weizenbier

In unserer Weizenbier-Marmelade ist kaum Süße enthalten: ein prächtiger Partner von Pfannkuchen und Grießschnitten.

Zutaten
für etwa 5,5 Einmachgläser à 440 ml
500 ml helles Weizenbier
(ohne Hopfenextrakt)
200 ml Wasser
500 g Rosinen
5 kg süße, rote Äpfel
(geschält und entkernt: 2,5 kg)
100 g Gelierzucker
1 Msp. Safran
2 EL Rum

- * Weizenbier und Wasser in den Einmachtopf gießen.
- * Rosinen dazugeben. Rühren. Mit aufgelegtem Deckel über Nacht relaxen lassen.
- * Am nächsten Tag Äpfel schälen, entkernen, klein schneiden und dazugeben. Aufkochen, dann bei mittlerer Hitze mindestens 30 Minuten weiterkochen.
- * Pürieren.
- * Gelierzucker und Safran unterrühren, kurz aufkochen und etwa 15 Minuten bei mittlerer Hitze weiterkochen.
- * Abermals aufkochen und mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen, bis die Marmelade geliert. Darauf achten, dass nichts anhängt.
- * Rum einrühren.



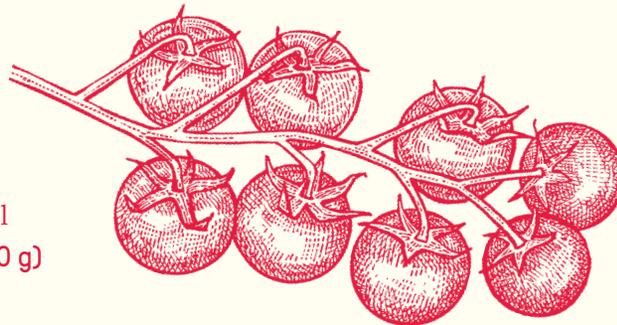
PORTUGAL SEI DANK!

Tomate, Limette, Haselnuss

Die Bewohner des südeuropäischen Landes lieben ihre Tomatenmarmelade. Liebe Portugiesinnen und Portugiesen, Isabel und Maria da Graça vor allem, nehmt es mir deshalb bitte nicht übel: Ich habe kleine Ergänzungen vorgenommen, denn so kommt „die Rote“ noch besser zur Geltung.

- * Tomaten auf der Oberseite kreuzförmig einritzen. In kochendes Wasser geben und darin belassen, bis sich die Häute lösen. Mit einer perforierten Schöpfkelle herausheben. In kaltem Wasser abschrecken, schälen und achteln, dabei harte Teile ausschneiden. In den Einmachtopf geben.
- * Limettensaft und Gelierzucker unterrühren.
- * Etwa 10 Minuten köcheln.
- * Pürieren.
- * Haselnüsse dazugeben.
- * Aufkochen und mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen, bis die Marmelade geliert. Darauf achten, dass nichts anhängt.

Zutaten
für 2 Einmachgläser à 440 ml
1 kg Tomaten (enthäutet: 700 g)
2–3 EL Limettensaft
400 g Gelierzucker
4 EL gemahlene Haselnüsse





REGISTER

Aromabömbchen!!! – Himbeere, Apfel, Nougat-Schokolade	87
Birne Gertrude – Birne, Dinkel-Kracker, Orangenschale	100
Brennende Beere (Deutschland I) – Erdbeere, Brennnessel, Erdnusscreme	56
Brot-Zeit für Emilie – Zwetschge, Wassermelone, Pumpernickel	99
Caledonia forever! (Schottland) – Orange, Hafermehl, Honig	51
China-Apfel – Apfel, Reiswein, Chili	35
Eierpflanze im Pfefferbett – Aubergine, Pflaume, weißer Pfeffer	67
Einfach rot – Rote Bete, Grapefruit, Kakao	63
Erntedankfest – Apfel-Quitte, Traube, Honig	103
Fruchtiger Kaviar (England II) – Holunderbeere, Rosine, schwarzer Tee	48
Gin Jam – Apfel, Grapefruit, Lavendel	39
Grape-Pan – Grapefruit, Marzipan, Rosé-Wein	20
Grüß Gott, Bavaria! – Apfel, Rosine, Weizenbier	27
Heidelwald, so schön – Apfel, Heidelbeere, Tannenreisig	91
Hopfmich! (Deutschland II) – Stachelbeere, Goji-Beere, Hopfen	59
In Rosenwasser gebadet – Brombeere, Pinienkern, Rosenwasser	83
Kirsches Traum – Kirsche, Grapefruit, Minze	88
Krumme Beere, neuer Weg – Süßkartoffel, Birne, Berberitze	72
Limo-Mix – Zitrone, Rosine, Bio-Cola	16
Mirabeere mit Zimt – Mirabelle, Brombeere, Zimt	76
Mohn-Schein – Birne, Apfel, Mohn	95
My Stöffche – Apfel, Apfelwein, Weinbeere	32
Nord-Süd-Achse – Erdbeere, Mango, Sherry	40
Oh Porter! – Banane, Cranberry, Bourbon	31
Orange im Schlafrock – Brombeere, Orange, Ingwer	80
Orangenfeuer! – Orange, Grapefruit, kandierter Ingwer	23
Pfi-Papa und Rosma – Pfirsich, Papaya, Rosmarin	92
Portugal sei Dank! – Tomate, Limette, Haselnuss	52
Senfes Zwetschge – Zwetschge, Ahornsirup, Senfpulver	96
Sweet Craft Beer – Apfel, Kaffee, dunkles Export	28
Ukrainisches Gedicht – Wassermelone, Orange, rote Johannisbeere	44
Unsere BromBirne – Brombeere, Birne, Haselnuss	79
Verkannter Star – Rhabarber, Kokoswasser, Zuckerrübensirup	71
Verrückte Zwiebel – Zwiebel, Zwetschge, Estragon	64
Viva Mermelada! (Spanien) – Aprikose, Orange, Mandel	55
Weißer Holunder (England I) – Apfel, Holunderblüte, Kokos	47
Z-Ananas im Kaffeekleid – Zitrone, Ananas, Kaffee	15
Zi-Zi-Zu – Zitrone, Zimt, Zuckerrüben-Sirup	19
Zucker-Vitamin – Karotte, Zitrone, Agavendicksaft	68
Zwei Profile – Zwetschge, Mirabelle, süßer Wein	36

