

suhrkamp

Cara Nicoletti

Yummy Books!

In 50 Rezepten

durch die Weltliteratur



Cara Nicoletti *Yummy Books!*

**In 50 Rezepten
durch die Weltliteratur**

Aus dem amerikanischen Englisch
von Tanja Handels und
Susanne Kammerer

Suhrkamp

Die Originalausgabe erschien 2015 unter dem Titel
Voracious. A Hungry Reader Cooks Her Way Through Great Books
bei Little, Brown and Company, New York.

Erste Auflage 2017
suhrkamp taschenbuch 4776
Deutsche Erstausgabe
© Suhrkamp Verlag Berlin 2017
Copyright © 2015 by Cara Nicoletti
Suhrkamp Taschenbuch Verlag
Alle Rechte vorbehalten, insbesondere das
des öffentlichen Vortrags sowie der Übertragung
durch Rundfunk und Fernsehen, auch einzelner Teile.
Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form
(durch Fotografie, Mikrofilm oder andere Verfahren)
ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert
oder unter Verwendung elektronischer Systeme
verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.
Umschlag: hißmann, heilmann, hamburg
Fotos: Umschlagrückseite und S. 2, 10, 14, 118, 224, 322 © Justin Hogan,
alle anderen Fotos © Cara Nicoletti
Druck: Kösel, Krugzell
Printed in Germany
ISBN 978-3-518-46776-3

Inhaltsverzeichnis

Vorwort ... 11

Teil I: Kindheit

Unsere kleine Farm: Laura im großen Wald: Frühstücksbratwurst ... 17

»Hänsel und Gretel«: Gewürzkuchen mit Lebkuchengewürz und
Blutorangensirup ... 22

In der Nachtküche: Milch-und-Malz-Kuchen ... 28

*Nancy Drew: Schokoladeneisbecher mit kandierten Walnüssen und
Schoko-Fudge-Sauce ... 36*

*Kekse für die Maus im Haus: Chocolate Chip Cookies mit brauner
Butter ... 45*

Der Indianer aus der Hosentasche: Gegrilltes Roastbeef ... 51

Die Kinder aus dem Güterwagen: Schokoladenpudding ... 57

Pippi Langstrumpf: Buttermilchpfannkuchen ... 62

Anne auf Green Gables: Salzkaramellen mit Schokolade ... 67

Homer Price: Old-Fashioned-Donuts mit saurer Sahne ... 74

Hexen hexen: Eintopf mit Muscheln, Krabben und Dorsch ... 81

Der geheime Garten: Rosinenbrötchen ... 87

Wilbur und Charlotte: Erbsensuppe mit Speck ... 94

*Wo der rote Farn wächst: Maisbrot aus der Pfanne mit Honig-
butter ... 101*

Der Zaubertopf: Pasta mit Parmesan und schwarzem Pfeffer ... 108

»Die Sage von Sleepy Hollow«: Buchweizenpfannkuchen ... 112

Teil II: Jugend und Studium

Wer die Nachtigall stört ...: Biscuits mit Sirupbutter ... 121

*Herr der Fliegen: Porchetta di Testa (Rollbraten vom Schweine-
kopf) ... 128*

<i>Der Fänger im Roggen: Malzmilch-Eiscreme ...</i>	133
<i>Die Glasglocke: Avocados mit Krebsfleischsalat ...</i>	139
<i>Rebecca: Blutorangenmarmelade ...</i>	143
<i>Les Misérables: Schwarzbrot mit Roggenmehl ...</i>	150
<i>Große Erwartungen: Schweinspastete ...</i>	156
<i>Moby-Dick: Chowder ...</i>	163
<i>Erledigt in Paris und London: Rib-Eye-Steak ...</i>	169
<i>Stolz und Vorurteil: Weiße Knoblauchsuppe ...</i>	173
<i>Das Schweigen der Lämmer: Crostini mit Favabohnen- und Hähnchenleber-Mousse ...</i>	180
<i>Middlesex: Olivenöl-Joghurt-Kuchen ...</i>	187
<i>Wiedersehen mit Brideshead: Blini mit Kaviar ...</i>	192
<i>Die Korrekturen: Schokoladen-Cupcakes mit Pfefferminz-Buttercreme ...</i>	196
<i>Aeneis: Honig-Mohn-Kuchen ...</i>	204
<i>Mrs. Dalloway: Schokoladen-Éclairs ...</i>	210
<i>Anna Karenina: Austern mit Gurken-Mignonette ...</i>	219

Teil III: Erwachsenenalter

<i>Sehr blaue Augen: Sorbet aus Concord-Trauben ...</i>	227
<i>Die Verschwörung der Idioten: Donuts mit Geleefüllung ...</i>	232
<i>Das Ende der Sterne wie Big Hig sie kannte: Forelle aus dem Backofen ...</i>	238
<i>Die Stunden: Geburtstagstorte ...</i>	243
»Das Ende vom Lied«: Gebrillte Pfirsiche mit hausgemachtem Ricotta ...	250
<i>Amerikanisches Idyll: Hot-Cheese-Sandwich ...</i>	255
<i>Emma: Das perfekte weichgekochte Ei ...</i>	261
»Die Methode Doktor Theer und Professor Feddern«: Kürbis-Pie mit Ziegenkäse ...	267
<i>Kaltblütig: Cherry-Pie ...</i>	273

<i>Der kleine Freund: Pfefferminz-Eiscreme mit Zuckerstangen-</i>	
<i>stückchen ...</i>	279
»Gimpel der Narr«: Challah (Jüdisches Hefebrot) ...	284
<i>Grabesgrün: Digestive Biscuits mit Schokolade ...</i>	289
<i>Manchmal ein großes Verlangen: Haselnuss-Streuselkuchen mit</i>	
<i>Brombeeren ...</i>	295
<i>Gone Girl – Das perfekte Opfer: Crêpes mit brauner Butter ...</i>	300
<i>Odyssee: Rotweinbrot mit Rosmarin ...</i>	304
»Die beste Freundin, die du nie hattest«: Red Flannel Hash ...	309
<i>Die geheime Geschichte: In Rotwein geschmorte Lammkeule mit</i>	
<i>Wildpilzen ...</i>	315
 Danksagung ...	323
Kulinarischer Index ...	325
Literarischer Index ...	327
Bibliographie ...	330



Vorwort

Als Kind einer Metzgersfamilie, in der gern und gut gegessen wurde, war ich schon von klein auf beim Kochen dabei: Ich wusste, wie es ging, wie es klang, wie es duftete. Richtig ins Kochen verliebt habe ich mich dann aber erst über das Lesen – in der Küche fand ich die gleiche Muße, die mich erfüllte, wenn ich es mir mit einem guten Buch gemütlich machte. Während der ersten Hälfte meines Lebens war das eine wie das andere für mich die ideale Rückzugsmöglichkeit, um einer Welt zu entkommen, die mich oft genug überforderte. Ich fühlte mich den Figuren aus meinen Büchern tief verbunden, und wenn ich die Gerichte kochte, die sie aßen, erschien mir das als ganz natürlicher Weg, ihnen noch näher zu kommen, sie so real werden zu lassen, wie sie es für mich waren.

So kochte und las ich mich durch die schwierigen Jahre der Middle School, durch die erste Liebe, durch mehrfachen verheerenden Liebeskummer, durch Verluste und Veränderungen. Und je älter ich wurde, desto mehr entwickelten sich Lesen und Kochen zu den Kräften, die meinen Panzer aufbrachen, mich Bindungen eingehen ließen und mich zu der Welt, die mich umgab, in Beziehung setzten.

2004 zog ich nach New York, um an der New York University Literaturwissenschaft zu studieren, und kurz darauf fing ich an, in Restaurants zu arbeiten, erst als Kellnerin und Barista und schließlich dann als Köchin, Bäckerin und Metzgerin in einigen der beliebtesten Lokale von Brooklyn. Durch das Studium und die Arbeit in der Küche war ich zum ersten Mal im Leben von Leuten umgeben, die Bücher und Essen genauso sehr liebten, wie ich es tat, und so bemerkte ich allmählich, wie tief die Verbindung zwischen Essen und Literatur im Gefühlsleben der Menschen verwurzelt ist.

In den Personalräumen der Restaurants, in denen ich arbeitete, fiel mir auf, dass in den Rucksäcken meiner Kollegen lauter sichtlich zer-

lesene Romane steckten. Und wie sich herausstellte, gehörten Ernest Hemingway und William Faulkner, Toni Morrison und Sylvia Plath auch zu ihrem Leben, trösteten sie genau wie mich über die langen Tage der Brandblasen und wässrigen Mayonnaise hinweg. Während wir anrichteten, Kräuter zupften und Filets anbieten, plauderten wir über die Kurzgeschichten, die wir zuletzt gelesen hatten, und über die halbfertigen Coming-of-Age-Romane, die bei uns allen in der Schublade lagen. Beim Abendessen in den Wohnungen meiner Uni-Freunde war ich dann angenehm überrascht, wie liebevoll das Essen zubereitet war und wie nahtlos das Gespräch von den aktuellen Neuerscheinungen zur neuesten gusseisernen Pfanne wechseln konnte.

Neben der üblichen studentischen Einheitskost wie *Moby-Dick* und *Ulysses* standen in den Bücherregalen meiner Freunde auch vielbenutzte Ausgaben von *Mastering the Art of French Cooking* von Julia Child und *Das Omnivoren-Dilemma* von Michael Pollan. Wenn sie nicht gerade selbst Gedichte schrieben oder an einem Essay saßen, waren sie überall in New York in Restaurants und Läden damit beschäftigt, Tische abzuräumen, Essen zu servieren, Kaffee zuzubereiten oder edle Pralinen zu verkaufen.

2008 gründete ich in meiner kleinen, überheizten Wohnung einen Lese-Supper-Club, der das Ziel verfolgte, die literarischen Lieblingsgerichte meiner Freunde zum Leben zu erwecken. Als ich mich schließlich vor Anfragen zu diesen Essenseinladungen kaum noch retten konnte, fing ich an, das Blog *Yummy Books* zu schreiben, und aus dessen Erfolg entstand die Idee zum vorliegenden Buch.

Während meiner Recherchen dafür fuhr ich zu meinen Eltern, um etwas Zeit mit den Büchern meiner Kindheit zu verbringen. Die meisten hatte ich seit vielen Jahren nicht mehr gelesen, und im Bus nach Boston war ich seltsam nervös, so, wie man sich vielleicht vor dem Treffen mit einer Freundin fühlt, die man seit einer Ewigkeit nicht mehr gesehen hat. Ob wir uns wohl wiedererkennen würden? Bei meinen Eltern angekommen, ging ich schnurstracks auf den Dachboden und

blieb den Rest des Tages und einen Großteil der Nacht dort oben im Kreis meiner alten Freunde. Ich staunte, wie vertraut sie mir noch immer waren, wie erschreckend unmittelbar mich das Blättern darin in ganz konkrete Momente meines Lebens zurückversetzte – manchmal reichte es sogar schon, sie einfach nur in der Hand zu halten und den Einband zu betrachten. Am meisten aber beeindruckte mich, in wie vielen Büchern ich Essensszenen mit lila Buntstift unterstrichen, auf wie vielen Schutzumschlägen ich mir selbstausgedachte Rezepte notiert hatte. Ich hatte ganz vergessen, wie weit meine Faszination – meine *Obsession* – für Essensszenen in Romanen zurückreichte.

Dass ich literarische Dinner-Partys gab, von Büchern inspirierte Rezepte für mein Blog entwickelte und dieses Buch schrieb, hat die enge Verbindung zwischen Essen und Lesen für mich nur noch verstärkt. Und gleichzeitig durfte ich zu meiner großen Freude feststellen, wie viele der Menschen dort draußen diese Leidenschaft genauso empfinden, wie ich es tue.



Teil I:

Kindheit

Unsere kleine Farm: Laura im großen Wald

Frühstücksbratwurst

Der Spielplatz meiner Kindheit unterschied sich grundlegend von dem meiner Altersgenossen. An ein paar Tagen pro Woche brachte meine Mutter mich nachmittags in die Metzgerei Salett's, die meinem Großvater gehörte, damit ich dort Hausaufgaben machte und ihr in der Zeit zwischen Schulschluss und Abendessen nicht auf die Nerven fiel. Unter den Argusaugen der Kassiererin Betty spielte ich dann mit meinem Cousin eine adrenalinintensive Version von Verstecken, die wir »Runter! Runter!« nannten; Teil dieses Spiels war es, uns hinter den herabhängenden Rinderhälften im lagerhallengroßen Kühlraum zu verstecken oder uns hinter die Kübel mit dem ausgelassenen Schweinefett zu ducken und dabei die zur Pistole geformten Finger auf irgendwelche Phantasieschurken oder die aufgestapelten Lammkeulen zu richten.

An den meisten Nachmittagen allerdings rollte ich mich auf ein paar Milchkisten hinter der Kasse zusammen und verschlang ein Buch nach dem anderen, während mir mein Großvater in seinem blutverschmierten weißen Kittel kleine Snacks brachte, gepökelte Rinderzunge auf Toast zum Beispiel oder dick mit Hühnerleberpastete bestrichene Ritz-Cracker. Wenn er mir einen Kuss gab, war seine Wange immer ganz kalt, weil er so viel Zeit im Zerlegeraum verbrachte – einem Ort, der bei seinen Enkeln nur »Stinkeraum« hieß, den er selbst aber wunderschönerweise immer gehüllt in eine Duftwolke *Obsession* von Calvin Klein verließ.

Eigentlich interessierte ich mich kein bisschen dafür, was mein Großvater und sein Bruder Bobby dort im Zerlegeraum trieben, bis ich in der zweiten Klasse anfang, *Unsere kleine Farm* von Laura Ingalls Wilder zu lesen. Ich hatte auf dem Bücherflohmarkt meiner Schule gleich die komplette Serie erstanden. Die Einbände mit der pastellfarbenen

Karoborte und den Buntstiftzeichnungen engelsgleicher Siedlerkinder gefielen mir so gut, dass ich eine ganze Ecke meines Zimmers umräumte, damit sie auch gut zur Geltung kamen. In meiner Klasse waren damals alle Mädchen ganz verrückt nach den Büchern, und meistens spielten wir in der Pause »Unsere kleine Farm«. Ich fand das Spiel längst nicht so aufregend wie die Bücher, was auch an dem schmählischen Umstand lag, dass ich immer Vater Wilder spielen musste (der Fairness halber muss ich aber sagen, dass ich mit meinem Topfschnitt auch die einzig in Frage kommende Kandidatin für diese Rolle war).

Eines Tages tat ich beim Spielen so, als käme ich mit einem toten Schwein auf der Schulter zur Tür herein, das für das Abendessen nur noch zerlegt werden musste, so wie Vater Wilder es in *Laura im großen Wald* getan hatte. Die anderen Mädchen waren entsetzt. »Das Buch ist total alt«, sagten sie. »So was macht doch heute kein Mensch mehr.« Ich wäre am liebsten im Boden versunken, denn schließlich wusste ich ja, dass es durchaus noch Menschen gab, die »so was« machten – und zwar Menschen aus meiner Familie.

An diesem Tag beobachtete ich meinen Großvater und meinen Großonkel nach der Schule ganz genau – die fließenden Bewegungen, mit denen sie die Schweine vom Laster nach drinnen trugen, das andächtige Schweigen, das einsetzte, sobald alle Tiere auf dem Zerlegetisch lagen, die Perfektion, mit der die beiden ganz synchron ihre Messer umgriffen, sorgfältig durchchoreographiert –, und ich empfand Stolz. Ich sah zu, wie aus den Schweinen kleinere, leichter zuzuordnende Stücke wurden, und blätterte dabei in meinem Buch, um bestimmte Stellen noch einmal nachzulesen: »Es gab Schinken und Schulterstücke, Speckseiten und Rippen- und Bauchfleisch. Da waren auch das Herz, die Leber und die Zunge, und aus dem Fleisch des Kopfes konnten sie Sülze machen. Außerdem gab es noch eine große Pfanne voll kleinerer Stücke, aus denen Würste gemacht werden sollten.«

Ich sah mir auch die Ringelschwänze im Eimer an und überlegte kurz, meinen Großvater um einen davon zu bitten, um ihn dann, so wie

die Wilder-Mädchen, über dem Lagerfeuer zu braten, doch ich bekam schon bei der Vorstellung weiche Knie und beschloss, mich stattdessen auf die Wurst zu konzentrieren. Als ich klein war, aßen wir zu Hause viel Wurst und holten sie immer aus dem Gefrierschrank, wo sie in großen Mengen lagerte, abgepackt in die schwarzweißen Schachbrettmustertüten aus dem Laden meines Großvaters. Er machte immer nur drei Sorten: eine pikante italienische, mit roten Tupfen aus Paprika und Cayennepfeffer darin, eine süßliche italienische, gewürzt mit dicken Fenchelsamen, und eine Leberwurst, die mein Vater nicht im Haus haben wollte. Nachdem ich *Laura im großen Wald* gelesen hatte, fragte ich meinen Vater, ob Großvater nicht auch mal eine Frühstücksbratwurst machen könne, so wie Mutter Wilder, mit »Salz, Pfeffer und getrocknete[n] Salbeiblätter[n] aus dem Garten«.

Von unseren gelegentlichen Besuchen im Bickford's Pancake House wusste ich, dass mein Großvater Frühstücksbratwurst liebte. Er bestellte sich immer eine Portion als Beilage zu seinem Western-Omelette, um sie dann in sämigem Ahornsirup zu ertränken und sie mit dem Rand seiner Gabel sorgfältig zu zerteilen, anstatt sie mit zwei Bissen herunterzuschlingen wie mein Vater. Aber obwohl wir sie alle so gern aßen, stellte mein Großvater in seiner Metzgerei keine Frühstücksbratwurst her. Salbei war teuer, und er wusste längst, was seine Kunden bei ihm kauften und was nicht. Wenn die Wurst liegen bliebe, wäre das Verschwendung gewesen, und das Vermeiden von Verschwendung war schließlich der natürliche Daseinszweck von Wurst. Damit hatte er natürlich völlig recht, und so bevölkerten auch weiterhin die eingeschweißten Wurstpakete der Firma Jimmy Dean unseren Gefrierschrank, die mein Vater im Supermarkt kaufte, um seine Lust auf Frühstücksbratwurst zu stillen.

Heute arbeite ich selbst in einer Metzgerei, und wir stellen achtzig verschiedene Wurstsorten her. Sie sind mit Käse versetzt und mit Unmengen fein gehackter Kräuter, mit eingelegtem Gemüse, mit Wein und getrockneten Gewürzen. In meinen Workshops bringe ich Men-

schen das Wurstmachen bei, die dem Thema mit Leidenschaft und Sachverstand begegnen, und jedes Mal, wenn ich vor einem vollbesetzten Kurs stehe, bin ich wieder erstaunt darüber, wie sehr sich die Dinge seit meiner Kindheit verändert haben. Aber trotz all der heutigen Vielfalt gehört die Frühstücksbratwurst noch immer zu meinen absoluten Favoriten.



Unsere kleine Farm: Laura im großen Wald

Frühstücksbratwurst

Genau wie Ma Wilder, verwende ich für diese Variante ausschließlich Salz, Salbei und reichlich schwarzen Pfeffer, jedoch auch eine ordentliche Portion guten alten Ahornsirup, der für das gewisse Etwas sorgt.

Ergibt 20 flache Frikadellen à ca. 115 g

2,3 kg Hackfleisch vom Schwein aus der Schulter

2½ EL Salz

3½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1½ TL getrockneter Salbei

60 ml Ahornsirup

60 ml eiskaltes Wasser

Das Hackfleisch in die Rührschüssel der mit dem Flachrührer bestückten Küchenmaschine geben. Die Küchenmaschine auf niedrigster Stufe anschalten, dann das Salz, den Pfeffer und den Salbei hinzufügen. Genau 1 Minute rühren lassen (dafür unbedingt

den Kurzzzeitwecker stellen!). Den Ahornsirup zugeben und erneut exakt 1 Minute untermischen, danach das eiskalte Wasser zugießen und nochmals genau 1 Minute unterrühren.

Aus der Fleischmasse flache Frikadellen von etwa 115 g formen und bei mittlerer Temperatur etwa 5 Minuten pro Seite in einer gut eingebratenen Gusseisenpfanne anbraten.

Anmerkung: Falls Sie die Frühstücksratwurst nicht sofort anbraten, sollten Sie sie einfrieren. Da der Zuckergehalt im Ahornsirup so hoch ist, fermentieren die Zucker im Laufe von drei Tagen, wodurch sich in den Frikadellen ein saurer Geschmack entwickelt, wenn sie im Kühlschrank aufbewahrt werden. Daher ist es am besten, wenn Sie sie entweder sofort anbraten oder einfrieren. Stapeln Sie die Frikadellen – durch zurechtgeschnittenes Backpapier getrennt – aufeinander und verpacken Sie sie in einer wiederverschließbaren Gefriertüte. Tiefgekühlte Frikadellen sind 6 Monate haltbar.

»Hänsel und Gretel«

Gewürzkuchen mit Lebkuchengewürz und Blutorangensirup

In den Annalen der Bücher, die mich verstört und mir Angst gemacht haben, fehlen komischerweise die Märchen der Brüder Grimm. Eigentlich hätte man doch erwarten sollen, dass mich diese gruseligen und schrecklich gewalttätigen Geschichten als Kind um den Schlaf brachten, doch aus irgendeinem Grund bekam ich einfach nicht genug davon. Ich war in der dritten Klasse, als ich oben auf dem Dachboden, wo ich mit meinen beiden besten Freundinnen Christie und Meg nach der Schule herumstöberte, eine alte, verstaubte Ausgabe der Märchen entdeckte. Wir waren gerade sehr in Kriminal- und Geistergeschichten vernarrt, und als wir das Buch fanden, waren wir sofort überzeugt, auf ein dunkles Geheimnis gestoßen zu sein, das meine Eltern vor uns verschlossen halten wollten.

Es war ein wunderbares altes Buch, mit Goldschnitt und Illustrationen, die von hauchdünnem Transparentpapier geschützt wurden, und voller schöner Worte wie »Hungersnot«, »Prophezeiung« oder »Lindwurm«. Von nun an schlichen wir bei jeder sich bietenden Gelegenheit auf den Dachboden, machten es uns auf ein paar abgenutzten Packdecken bequem und lasen im Schein der Taschenlampe darin.

In Wirklichkeit hatten meine Eltern das Buch von einer entfernten Verwandten zur Geburt meiner älteren Schwester geschenkt bekommen und es auf dem Dachboden verstaubt, weil es ihnen – aus gutem Grund – als Gute-Nacht-Lektüre nicht ganz geeignet schien. Ich habe an diese Verwandte nur die Erinnerung, dass ich, als ich noch ganz klein war, bei Familienfeiern immer auf ihrem Schoß sitzen musste und sie mir dann erklärte: »Wenn du dir nicht ordentlich die Haare kämmst, fallen dir die Daumen ab!« Es überrascht also nicht weiter, dass ausgerechnet sie meinen Eltern das Buch geschenkt hat. *Grimms*

Märchen wimmeln nur so von Kindern, die ein gewaltsames Ende finden, Gliedmaßen verlieren, sich im Wald verirren oder wahlweise von Hexen oder Wölfen gefressen werden – aber es wimmelt darin auch von Essen.

Jacob und Wilhelm Grimm wussten sehr genau, was es hieß, nichts zu essen zu haben. Ihre ersten Lebensjahre verbrachten sie zwar noch in behaglichen Verhältnissen, doch schon als Jugendliche waren sie verwaist und mussten sich um ihre jüngeren Geschwister kümmern. In der Zeit, als ihre Märchensammlung entstand, nahmen sie oft nur eine Mahlzeit am Tag zu sich, damit ihre Brüder und Schwestern genug zu essen hatten, es ist also nur folgerichtig, dass das Essen in fast allen Geschichten eine tragende Rolle spielt. Entweder ist es in Hülle und Fülle vorhanden, oder es fehlt komplett; es heilt und zerstört, es lockt, piesackt, nährt und rettet, und es ist immer Teil der Erzählung.

Nachdem wir ein paar Märchen gelesen hatten, bekamen Christie, Meg und ich jedes Mal schrecklichen Hunger, und wenn wir dann unsere Vollkornkekse mit Erdnussbutter mampften und dazu eiskalte Milch tranken, hatten wir oft ein leise schlechtes Gewissen beim Gedanken an die halb verhungerten Figuren, von deren Schicksal wir gerade erfahren hatten. Passenderweise war es kurz vor Weihnachten, als wir das Märchen von Hänsel und Gretel lasen. Wir hatten etwas Weihnachtsdekoration auf den Dachboden geschmuggelt, von der wir glaubten, dass unsere Eltern sie nicht vermissen würden, und statt beim Schein der Taschenlampe lasen wir nun beim Schein elektrischer Adventskerzen.

Wir hatten alle drei zu irgendeinem Zeitpunkt schon eine veränderte, kinderfreundliche Version der Geschichte gehört. Umso schockierender war es jetzt, das Original zu entdecken. Wir waren angewidert von Hänsels und Gretels Vater, der einfach so dem Drängen seiner fürchterlichen neuen Frau nachgibt und den Tod seiner eigenen Kinder in Kauf nimmt, und wir empörten uns heftig darüber, dass er am Ende ungestraft davonkommt. Mich allerdings entsetzte am meisten

die Stelle, als Hänsel und Gretel das Hexenhaus finden, sofort ganz selbstvergessen anfangen, daran zu knabbern, und sich nicht einmal davon stören lassen, dass die alte Frau von drinnen fragt, wer da an ihrem Häuschen knusper! Ich war dazu erzogen worden, Erwachsene respektvoll zu behandeln, und war fassungslos, dass Hänsel und Gretel sich gegenüber einer alten Dame so ruppig und unhöflich benahmen, selbst wenn sie eine Hexe war.

Wir kamen zu dem Schluss, dass sich diese abscheuliche Untat nur wieder ausbügeln ließ, indem wir unser eigenes Hexenhaus bauten, und so machten Christie, Meg und ich uns daran, aufwendige und hochkomplizierte Entwürfe für das ultimative Lebkuchenhaus zu zeichnen. Bei Meg gab es Wendeltreppen und Balkone, von deren Brüstung Eiszapfen aus Zuckerguss hingen, Christies Haus hatte farbenfrohe Buntglas-Zuckerfenster, über meinem schwebten rosa Zuckerwatte-wölkchen, und das Haus grenzte an einen Sumpf aus Pistaziencreme. Als es dann an die Umsetzung ging, mussten wir allerdings feststellen, dass erhebliche Abstriche nötig waren.

Schließlich einigten wir uns darauf, unsere Anstrengungen zu bündeln und lieber ein großes Haus zu bauen als drei kleine. Wir zeichneten, schnitten aus und pausten durch, auf Papier und auf Teig, korrigierten und überarbeiteten unsere ursprünglichen Einfälle, und während wir anrührten, ausrollten und darauf warteten, dass alles abkühlte, redeten wir über das Märchen. Im Grunde unterschied es sich nicht groß von den vielen beruflichen Küchenerfahrungen, die ich Jahre später machen sollte: Man tauscht Ideen mit anderen Köchen aus, entwirft und misst ab, baut riesige Luftschlösser, nur um sie dann immer weiter und weiter zu vereinfachen. Viele Stunden später traten wir mit müden Augen und steifen Fingern einen Schritt zurück und betrachteten stolz unser windschiefes Meisterwerk. Und obwohl uns der Magen knurrte und wir den Duft von Sirup und Nelken in der Nase hatten, aßen wir nicht das kleinste Stück davon, noch nicht einmal ein abgebrochenes Eckchen.

Ich fand es immer schon frustrierend, dass Lebkuchenhäuser, die doch gerade deshalb so großartig sind, weil man sie komplett vernaschen kann, trotzdem nicht zum Essen gedacht sind. Da schwitzt und schuftet man stundenlang, schnuppert die köstlichsten Düfte, rührt mit vom Teig ganz klebrigen Fingern süße Zuckerglasur zusammen, und zur Belohnung darf man das Ergebnis dann nur anschauen! Das ist doch einfach falsch. Der folgende Lebkuchen ist nicht nur insofern etwas Besonderes, als er tatsächlich zum Verzehr gedacht ist, sondern auch, weil es sich um einen ernsthaften, erwachsenen, dunklen Lebkuchen handelt, von dem ich glaube, dass er auch den Brüdern Grimm geschmeckt hätte. Der Blutorangensirup passt perfekt zur schweren Würze des Kuchens und sieht auch noch schön gruselig aus.



»Hänsel und Gretel«

Gewürzkuchen mit Lebkuchengewürz und Blutorangensirup

Dieser Kuchen schmeckt schon wunderbar, wenn er aus dem Ofen kommt – und wird im Laufe von ein paar Tagen sogar noch besser.

Für 8 Personen

- 300 g Weizenmehl
- 2 EL gemahlener Ingwer
- 1½ TL Backpulver
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1 kräftige Prise Salz
- 1 Msp. geriebene Muskatnuss
- 1 Msp. gemahlene Gewürznelken

1 kleine Msp. gemahlener Kardamom
240 ml ungeschwefelte Melasse
240 ml dunkles Stout-Bier (z. B. Guinness)
½ TL Natron
170 g Butter, geschmolzen
180 g dunkler Rohrzucker
200 g Kristallzucker
3 große Eier
Blutorangensirup (Rezept folgt)

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Gugelhupfform sorgfältig mit Backtrennspray einsprühen. (Wenn Sie eine Form mit ca. 1,5 l Inhalt verwenden, erhalten Sie einen höheren Kuchen, wenn Sie eine Form mit ca. 2 l verwenden, wird der Kuchen flacher.)

Das Mehl mit dem Ingwer, dem Backpulver, dem Zimt, dem Salz, der Muskatnuss, den Gewürznelken und dem Kardamom in eine große Schüssel sieben und beiseitestellen. Die Melasse mit dem Stout-Bier in eine Kasserolle mit schwerem Boden füllen und bei mittlerer bis hoher Temperatur zum Kochen bringen. Die Kasserolle vom Herd nehmen. Das Natron mit einem Schneebesen unter die Melasse-Bier-Mischung rühren und beiseitestellen.

Die geschmolzene Butter in die Rührschüssel der mit dem Flachrührer bestückten Küchenmaschine geben. Beide Zuckersorten zur Butter hinzufügen und glattrühren. Die Eier einzeln nacheinander unterschlagen, bis eine locker flaumige Masse entstanden ist. Abwechselnd die trockenen Zutaten und die Melasse-Bier-Mischung zur Buttermasse hinzufügen und nur so lange mischen, bis sich alle Zutaten gerade eben miteinander verbunden haben.

Den Teig in die eingefettete Gugelhupfform füllen und 40-50 Minuten backen, bis ein mittig in den Kuchen eingestochener Holzspieß sauber wieder herausgezogen werden kann. Den Kuchen mindestens 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann auf eine Kuchenplatte oder einen Teller stürzen. Kurz vor dem Servieren die einzelnen Kuchenstücke mit dem abgekühlten Blutorangensirup beträufeln.

Blutorangensirup

Ergibt etwa 480 ml

200 g Zucker

240 ml Wasser

Fein abgeriebene Schale und ausgepresster Saft von 2
unbehandelten Blutorangen

Den Zucker mit dem Wasser in eine Kasserolle geben und bei mittlerer Temperatur erhitzen, bis sich der Zucker auflöst. Die Schale und den Saft der Blutorangen hinzufügen und zum Kochen bringen. 10 Minuten sanft köcheln lassen. Dann den Sirup durch ein Sieb abseihen und vollständig abkühlen lassen.