



Slow Food® Karlsruhe

Geschmackserlebnis Walnuss

20.11.2010 im PRINZIP

Die Walnuss (lat. Juglans regia) ist eine bereits sehr lange von Menschen vielfältig genutzte Kulturpflanze und wird in Mitteleuropa spätestens seit der Römerzeit kultiviert. Von Menschen werden v.a. die Früchte, die Blätter und das Holz des Walnussbaumes genutzt. Die Walnüsse können in unterschiedlichem Reifegrad zu vielfältigen interessanten Rezepten verarbeitet werden. Da sie im Spätherbst als frischer Jahrgang zur Verfügung stehen, bot es sich an, sie als saisonales Thema für unser Geschmackserlebnis auszuwählen.



Bernadette Baumann hatte folgende Rezepte ausgewählt, die ein breites Spektrum der geschmacklichen Möglichkeiten zwischen herzhaft und salzig bis zu süßem Gebäck darstellen:

- Pikanten Walnussaufstrich und Walnusspesto
- Chicorée-Radicchio-Salat
- Walnuss-Backpflaumenaufstrich
- Engadiner Nusstorte
- Walnuss-Brownies



Der erste Arbeitsgang bestand naturgemäß darin, die schmackhaften Nusskerne aus ihrer Schale zu befreien. Diese Aktion nutzten wir gleichzeitig noch für einen Praxistest von unterschiedlichen Nussknacker-Modellen. Einer der Testkandidaten erwies sich als reines Schaustück – er überstand diesen Test nämlich nicht; ein zweites Exemplar trug nur noch reparable Schäden davon...

**Slow Food
Karlsruhe**

Conviviumsleitung
Jens Herion
Yorckstr. 23
76185 Karlsruhe

fon 0721 856047

karlsruhe@slowfood.de
www.slowfood.de

**Ein Convivium von Slow Food
Deutschland e.V.**

Vereinsregister
Münster VR 4429



Slow Food® Karlsruhe

Damit die Arbeit nicht zu staubtrocken ausfiel, öffneten wir an dieser Stelle einen interessanten Weissburgundersekt, den uns die Winzergenossenschaft Hex vom Dasenstein freundlicherweise im Sommer spendiert hatte und von dem praktischerweise noch Restbestände vorhanden waren.



Da unter anderem ja auch Gebäck auf der Agenda stand, mussten auch gleich verschiedene Teige vorbereitet werden.

Die Walnüsse selbst durchliefen – je nach Rezept - mehrere Verarbeitungsstufen, vom Knacken über das Anrösten in der Pfanne bis hin zum Kleinhacken.





Slow Food® Karlsruhe



Auf der Rezepte-Liste standen unter anderem eine Engadiner Nusstorte und Brownies; da es sich bei den vorhandenen Zutaten so anbot, wurde kurzerhand auch noch eine nicht schriftlich dokumentierte Version Kleingebäck ins Programm mit aufgenommen. Ein Weinglas funktionierte auch gut zum Ausstechen des Teiges.





Slow Food® Karlsruhe



Während die süßen Sachen ja noch ihre Zeit im Backofen verbringen mussten, ging die Zubereitung vom Walnussaufstrich und dem Chicorée-Radicchio-Salat relativ zügig.





Slow Food® Karlsruhe



Zum letzten Teil von unserem Samstag-nachmittäglichen Eventle fanden dann alle Platz an der „langen Tafel“. Obwohl wir keine komplizierten Rezepte zubereitet hatten, gab es schöne Geschmackserlebnisse, die nicht unbedingt von Anfang an von allen erwartet worden waren.

Zum Beispiel waren die Röstaromen des Baguettes eine schöne Kombination mit den Röstaromen der in der Pfanne gerösteten Walnüsse, die in den Chicorée-Radicchio-Salat gewandert waren.



Die Backpflaumen-Walnusspaste, die ihren Platz auf dem Kleingebäck gefunden hatte, vertrug sich sehr gut mit grobem Roggenvollkornbrot und auch mit einigen Geschmacksnoten aus einem Vin de Pays d'Oc, einer im Eichenholz ausgebauten Cuvée aus den Rebsorten Syrah, Merlot und Viognier.





Slow Food® Karlsruhe



Was vom Walnussbaum und seinen Früchten übrig blieb: Eine furnierte Möbelfront und ein Karton mit leeren Schalen...

Die von uns bei diesem Geschmackserlebnis ausprobierten Rezepte finden Sie (an gleicher Stelle wie diesen Bericht) unter unserer Internet-Adresse <http://www.slowfood.de/karlsruhe>

Dieses Geschmackserlebnis war unser letztes Geschmackserlebnis als Slow Food Convivium Karlsruhe im Jahr 2010. Das nächste Geschmackserlebnis ist geplant für den 19. Februar 2011, wieder an bewährter Stelle im PRINZIP.

Da wir im ersten Quartal 2011 das Schwerpunktthema „Milch und Milchprodukte“ beleuchten, wird sich das erste Geschmackserlebnis 2011 dann dem Thema „Milch“ widmen.

Viel Erfolg beim weiteren Verwenden der Rezepte!

Jens Herion (Text und Fotos)

Matthias Nohlen (Fotos)