

## Kochen &amp; Genießen

## Likör-Tipps

## Genuss aus grünen Nüssen

Um Walnusslikör selbst herzustellen, muss man zunächst die Früchte in der Mitte teilen, so dass der darin enthaltene Saft herauslaufen kann. Dann werden die Nüsse zerkleinert und in einen Obstbrand nach Wahl gegeben. Den Geschmack kann man mit Kräutern und Gewürzen wie Kümmel, Anis oder Zimt bestimmen. Sechs bis acht Wochen muss das Gemisch stehen, dann wird es mit der Handpresse, abgepresst und mit Zuckersirup aufgegossen.

## Süßer Alkohol zum Nachtisch

Besonders süße Liköre sollte man am besten zum Nachtisch reichen. Dabei lässt sich der Likör leicht auf das Essen abstimmen: Ein Orangenlikör lässt sich beispielsweise sehr gut mit einer Orangen-Soße im Nachtisch kombinieren.



Die Schlehe ist vielseitig nutzbar. FOTO: ARCHIV

## Frost macht Schlehen süßer

Schlehenfrüchte werden durch die ersten Fröste süßer und schmecken dadurch weniger herb. Sie sind roh nicht genießbar, eignen sich aber für die Herstellung von Likör, Saft, Marmelade oder Sirup. Schlehen zählen zu den Steinobstgewächsen und wachsen vor allem auf kalkreichen sonnigen Standorten an Waldrändern, Böschungen und Hängen. Der Saft der Früchte lässt sich auch für Punsch verwenden

## So stellt man Likör selbst her

Wenn man das Getränk für besondere Anlässe selbst macht, weiß man, was enthalten ist und kann unter vielen Möglichkeiten wählen

Ob aus Früchten, Kräutern oder Nüssen – Liköre bieten Abwechslung beim Alkoholgenuss und machen sich gut als Mitbringsel für Gastgeber. Sie lassen sich einfach selbst zubereiten – als Geschenk, als Highlight für Gäste oder für den eigenen Genuss.

„Das Wichtigste sind gute Zutaten“, sagt die Autorin Annette Schierhorn. Klaus Hagmann, ebenfalls Autor, ergänzt: „Am besten besorgt man sich eine Nylon-Handpresse zum Abpressen.“ Außerdem ist ein Anti-Gelier-Mittel wichtig. Das Pektin-Enzym sorgt dafür, dass der Likör später nicht verklumpt.

Anfänger sollten mit einem Frucht-Likör starten, rät Hagmann. „Mit Likören aus Beerenfrüchten hat man am Anfang den größten Erfolg.“ Bei der Zubereitung hat man die Wahl zwischen verschiedenen Verfahren, erklärt Marcus Siebert, Vizepräsident der Deutschen Barkeeper-Union. „Bei zuckerarmen Früchten, wie Himbeeren, macht ein sogenannter Kaltauszug Sinn.“

Dafür 500 bis 600 Gramm Früchte mit 250 bis 300 Millilitern hochprozentigem Neutralalkohol übergießen. Sogenannten Weingeist mit 96,6 Prozent bekommt der Verbraucher nur in der Apotheke.



Viele Likörvarianten: Ein leckeres Getränk lässt sich auch aus Quitten herstellen.

FOTO: BLV VERLAG/BETHEL FATH

Alternativ lässt sich sortenrein gebrannter Alkohol von derselben Frucht des Likörs verwenden – zum Beispiel Himbeergeist für Himbeerlikör.

Die übergossenen Früchte lässt man am besten in einem Steinguttopf oder Rumtopf stehen, sagt Schierhorn. Nach drei bis vier Wochen werden die Früchte abgepresst. Die nächste Zutat ist der Invertzucker, auch als Zuckersirup bekannt. Davon braucht man un-

gefähr 250 Milliliter – je nach persönlichem Geschmack, sagt Schierhorn. Wer mag, kann 100 Milliliter Himbeergeist hinzufügen, bevor er die verbleibende Menge bis zu einem Liter mit Wasser auffüllt.

Wer den Likör kurzfristiger braucht, kann ihn auch anders zubereiten, erklärt Hagmann: Dabei werden Beeren bei 35 Grad in einem Topf erwärmt. Dann das Anti-Gelier-Mittel hinzugeben. Nach einer hal-

ben Stunde das Gemisch mit der Handpresse abpressen – und heraus kommt der Beeren-saft. „Durch die geringe Hitze und das Anti-Gelier-Präparat hat man einen besonders flüssigen und farbigen Saft.“ Anschließend 600 Milliliter von dem Saft mit 200 Millilitern Zuckersirup mischen. Dann 200 Milliliter des hochprozentigen Alkohols dazugeben – und der schnelle Likör ist fertig. Auch Kräuterliköre las-

sen sich selbst zubereiten, sagt Siebert. Die Schwierigkeit: Die geschmackliche Balance zwischen süß und bitter erhalten, denn Kräuterliköre schmecken schnell zu bitter. Ein Klassiker unter den Kräuterlikören sei Pfefferminzlikör, sagt Schierhorn. Die Pfefferminzblätter nach einem Tag im hochprozentigen Alkohol abgießen und ausdrücken, dann kommt der Invertzucker dazu. Marie Blöcher

## Ein Gericht, um Eindruck zu schinden

Rezept für Coq au Vin: Viele schrecken davor zurück, das festliche Essen zuzubereiten, obwohl es mit etwas Zeit ganz leicht gelingt

**Zutaten:** 1 Landhuhn (1,8 bis 2 kg), Salz, 1 Zwiebel, 4 Zehen Knoblauch, 3 Karotten, 1 Fenchel, einige Zweige Rosmarin und Thymian, 2 Lorbeerblätter, 1 TL schwarze Pfefferkörner, 700 ml Rotwein, Olivenöl zum Braten, 150 g kalte Butter, 750 ml Wasser oder Geflügelbrühe

**Zubereitung:** Das Huhn zerlegen, dabei das Pfannenstück auslösen. Die Keulen am

Gelenk halbieren, die Karkassen halbieren und vierteln. Alle Stücke in eine Auflaufform legen und mit etwas Salz gut einreiben. Den Knoblauch andrücken. Zusammen mit den Kräutern, dem Lorbeerblatt und den Pfefferkörnern zum Hühnchen geben, vermengen und den Rotwein angießen. Alles 6 bis 8 Stunden marinieren. In der Zwischenzeit die Zwiebel und die Karotten schälen und würfeln. Den Fenchel put-



Coq au vin ist ein klassisches französisches Gericht. FOTO: MANUELA RÜTHER

zen und würfeln. Die Hühnerstücke aus der Marinade nehmen, abtupfen und in einem Topf in Olivenöl von allen Seiten anbraten. Das Gemüse anschließend im selben Fett anbraten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen und mit der Marinade ablöschen. Mit 750 Milliliter Wasser oder Geflügelbrühe auffüllen und aufkochen. Die Brüste beiseite legen, die restlichen Hühnerstücke dazugeben und das Coq

au vin knapp unter dem Siedepunkt (im Ofen bei 120 °C) 2 Stunden ziehen lassen. 15 Minuten vor Ende der Garzeit die Brüste zugeben. Zum Schluss die Hühnerstücke herausnehmen, die Soße passieren und aufkochen. Abschmecken und die kalte Butter einrühren. Die Hühnerstücke hineingeben und servieren. (Zubereitung: 40 Minuten, Marinieren: 6 bis 8 Stunden, Schmorzeit: 2 Stunden)

## Geschmackvoll

## Max is(s)t beschwipst...

Kennen Sie auch Situationen, wo Sie dem Sprichwort erliegen, dass man sich einem Gläschen in Ehren nicht verwehren kann? Gemeint sind Momente, in denen man sich „einen gönnt“, um abzuschalten und nach den Mühen des Tages den inneren Motor wieder auf Normal-Drehzahl zu bringen. Dass aber meine kulinarische Freundin Ute, Sie wissen schon: das ist die Köksch aus der ollen Dörpschau in Rosenow, solchen Gelüsten sogar in der Küche erliegt, war mir bisher nicht bekannt. Sie hat mich allen Ernstes für einen Bierbraten mit Rummöhren und Rotweinkartoffeln heiß gemacht. So etwas konnte ich nicht von der Tischkante schubsen. Also ran an die Prozente...

Für den Braten empfiehlt sie, etwa zwei Kilogramm schieres Schweinefleisch (mein Favorit) oder Putenfleisch einen Tag vorher mit Lorbeer, Pfefferkörnern, Piment und Zwiebel in zwei Litern Schwarzbier einzulegen. Vor der

Weiterverarbeitung wird das Fleisch herausgenommen und gut abgetropft. Die Lake aber nicht entsorgen. Sie wird später noch benötigt. Mein Freund Stefan Zeisler, Küchenchef im Fackelgarten Plau, empfiehlt übrigens, einen Teil des Bieres durch kräftige Rinder- oder Geflügelbrühe und den Pfeffer durch peppigen Chili zu ersetzen. Man sieht: Bescheidenheit zeichnet uns Männer gerade in Sachen Alkohol aus...

Nun werden grob geschnittene Zwiebeln, Möhren und Porree in einer Pfanne angeschwitzt, das Fleisch dazugegeben und kräftig angebraten. Jetzt kommt die Bierlake wieder ins Spiel, die nach und nach zum Ablöschen benutzt wird. Raus mit dem Fleisch, die Soße mit einer kleinen Flasche Malzbier ablöschen und aufkochen lassen, mit dem Gemüse pürieren, nochmals aufkochen, etwa 200 Milliliter Sahne unterheben und gut abschmecken.

Für die Gemüsebeilage werden 500 Gramm Möhren in Scheiben oder Stifte geschnitten

und mit etwas Salz bissfest gegart. Wasser abgießen, mit Zucker karamellisieren, 100 Milliliter Rum dazugeben, der langsam verköcheln soll. Um beim Anrichten ein Farbspiel zu erhalten, kann man auch verschiedenfarbige Karotten verwenden und als optische und geschmackliche Abrundung ein paar Butterflocken hinzufügen sowie mit Petersilie garnieren. Ich habe übrigens statt Rum ein wenig Cognac verwendet, damit die Prozente nicht zu vordergründig in Szene gesetzt werden. Für die Sättigungsbeilage werden 800 Gramm Kartoffeln geviertelt oder in nicht zu große Stücke geschnitten, in Salzwasser nicht ganz gar gekocht und abgegossen. Um den Garprozess abzuschließen, werden 200 Milliliter trockener, kräftiger Rotwein zugegeben, der zum Ende der Garzeit nahezu vollständig verkocht sein sollte. Hier heißt es aufpassen, dass die Kartoffeln nicht am Topfboden anbren-

nen, oder Brei daraus wird. Sodann etwas Zucker dazugeben, 200 Milliliter Sahne unterheben und sämig einköcheln lassen. Als I-Tüpfelchen kann ein Hauch Majoran zum Einsatz kommen. Alternativ könnte man hier auch Bier verwenden und den Wein zum Essen reichen. Trennkost sozusagen. Nun alles schön anrichten, guten Appetit. Als Qualitätskontrolle dient nach dem Essen eine Art Sprachtest. Wenn

Sie oder Ihre Gäste (nichts für Kinder und werdende Mütter) dann noch deutlich „Flanelläppchen, Filialeiterin“ oder „Rummöhre...“ sagen können, haben Sie den kochtechnischen Spagat bestanden und dem guten Geschmack Genüge getan. Denn letzteren soll der „Allohol“ schließlich nur raffiniert und dezent unterstützen und nicht die erste Geige

Michael H. Max Ragwitz  
www.kulinarische-portraits.de

