

Schwarze Nüsse selbst gemacht

Sie sind bislang nur in Feinkostläden erhältlich. Hobbykoch Peter Moscher zeigt Schritt für Schritt, wie sich schwarze Nüsse selbst herstellen lassen. Die Delikatesse schmeckt besonders lecker zu Vanilleeis, Obstsalat oder Wildgerichten.

Schwarze Nüsse – dahinter verstecken sich unreife, also grün geerntete Walnüsse, die nach einer aufwendigen Prozedur tiefschwarz im Aussehen und extrem süß im Geschmack werden. Sie sind, in dünne Scheiben aufgeschnitten, eine Delika-

tesse zu Desserts und Wildgerichten. Früher wurden sie auch als „Trüffel der armen Leute“ bezeichnet. Der Hobbykoch und gebürtige Österreicher Peter Moscher zeigt, wie die schwarzen Nüsse gemacht werden, und worauf dabei besonders zu achten ist.

Grundrezept (ergibt etwa 8 bis 10 230-ml-Gläser):

500 g grüne Walnüsse
625 g Zucker (geschmacklich
am besten sind brauner Zucker
oder Rohrzucker)
1 Zimtstange
15 bis 20 Gewürznelken
Schale von 1 Zitrone
100 ml Weinessig



Erst in Wasser eingelegt, später mit Läuterzucker übergossen – durch eine aufwendige Prozedur werden aus grünen Walnüssen süße, schwarze Nüsse.

Fotos: M. Cramer

Erst Nüsse ernten und wässern ...

Der richtige Zeitpunkt zum Ernten ist im Juni. Achten Sie darauf, dass sich die Walnusschale noch nicht gebildet hat. Dazu einfach eine Walnuss durchschneiden. Dabei darf kein Widerstand spürbar sein, sonst wäre die Schale schon ausgebildet. Bei den geernteten grünen Walnüssen Ansätze und Stiele entfernen. Nüsse mit einer Stopfnadel oder einem Rouladenspieß vier- bis sechsmal tief ein- bzw. durchstechen. Tragen Sie dabei unbedingt Gummihandschuhe,

weil Gerbsäure austritt, die die Hände schwarz färbt. Nun die Nüsse in ein hohes Glas geben und reichlich kaltes Wasser zugeben. Das Glas offen bei Zimmertemperatur stehen lassen. Das Einlegen der Nüsse bewirkt, dass die Gerbsäure ins Wasser übergeht. Dabei kann sich möglicherweise Schaum auf dem Wasser bilden. Wechseln Sie über einen Zeitraum von zehn Tagen zweimal täglich das Wasser. In dieser Zeit werden die Nüsse erst dunkler, dann schwarz.



So sollte die unreife Walnuss von innen aussehen. Es hat sich am Rand noch keine Schale gebildet.



Damit die Gerbsäure austreten kann, die Walnüsse mehrmals einstechen. Dabei unbedingt Handschuhe tragen.



Die Gerbsäure tritt aus: Zehn Tage lang täglich zweimal das Wasser der eingelegten Nüsse wechseln.

... dann Läuterzucker herstellen und Nüsse einlegen

Stellen Sie als Nächstes Läuterzucker her, um die Nüsse darin einzulegen. Dazu 625 g Zucker unter Rühren in einem großen Topf auflösen, karamellisieren lassen. 500 ml kochendes Wasser langsam dazugießen. Zwischendurch umrühren.

Dann die Nüsse abgießen, in einen Topf geben, mit heißem Läuterzucker aufgießen. Zimtstange, Gewürznelken, Zitronenschale und Weinessig dazugeben. Die nächsten acht bis zehn Tage

täglich die Zuckerlösung abseihen, einmal aufkochen, wieder über die Nüsse gießen. Würde man die Nüsse mitkochen, würden sie zu weich werden. Nach acht bis zehn Tagen die Zuckerlösung ein letztes Mal abseihen und aufkochen.

Zusätzlich die Nüsse 10 Minuten in Salzwasser kochen, damit sie sterilisiert werden und anschließend den Läuterzucker besser aufnehmen. Nüsse abgießen, auf vorbereitete Gläser verteilen, mit der

heißem Zuckerlösung aufgießen, sofort verschließen, damit sich ein Vakuum bilden kann. In ein 230-ml-Glas passen etwa vier bis fünf Nüsse. Nun müssen die schwarzen Nüsse mindestens vier Monate durchziehen, um ihren Geschmack zu entwickeln.

Tipp: Ähnlich wie Wein schmecken schwarze Nüsse jedes Jahr anders. Kenner lassen die Delikatesse sogar über mehrere Jahre stehen. mp



Für den Läuterzucker braunen Zucker auflösen und langsam kochendes Wasser dazugießen. Vorsicht: Hierbei besteht Verbrennungsgefahr! Anschließend den fertigen Läuterzucker über die schwarzen Nüsse gießen.