

My Feldt

Mit
Fotos von
Linda
Lomelino

APFELDUFT & HEIDELBEERBLAU

Backen mit Früchten, Beeren und Blüten

atVERLAG



*Für Mama und Oma.
Euer Geist lebt durch mich weiter.*

INHALT

- 14 FRÜHLINGSERWACHEN
Brennnesseln und das Ploppen des Rhabarbers
- 50 FRÜHSOMMER
Fliederduft und sonnenwarme Erdbeeren
- 98 HOCHSOMMER
Sommerduft und Beerenrausch
- 142 SPÄTSOMMER
Heidelbeerdickicht und fruchtbeladene Pflaumenbäume
- 170 HERBSTLICHE ERNTE
Apfelbutzen und farbig leuchtendes Laub
- 212 WINTERRUHE
Schokoladenschmelz und Zitrusfrische
- 274 REGISTER
- 278 DANK





DIE NATUR UND ICH

Ich blicke auf und sehe, wie sich die Baumwipfel im Wind wiegen. Ich bin zwar noch klein, aber ich will hinauf und mit den Blättern durch die Luft gewirbelt werden. Doch die Zweige sind zu schwach, und wenn ich hinaufklettere, komme ich nie so weit, wie ich es mir wünsche. So bleibt mir nur, in der Fantasie zwischen den Blättern der Baumwipfel zu balancieren.

Ich freue mich so sehr darüber, dass gerade ich auserwählt wurde, Enkelin meiner Oma Agda zu werden. So konnte ich große Teile meiner Kindheit in ihrem Haus verbringen, umgeben von Wald, Wiesen, Lichtungen und Gärten. In dem rot gestrichenen Haus, das weder Kühlschrank, Gefriertruhe noch Zentralheizung besaß und dessen Plumpsklo sich neben der Scheune befand. Hinter dem Plumpsklo bauten wir Kartoffeln an, direkt beim Komposthaufen. Um für Wärme zu sorgen, musste man Holz hacken und ein Feuer im Kamin machen. Aus dem Ruß auf der Innenseite des Ofens las Oma das Wetter des folgenden Tages ab.

Im Erdkeller unter dem Acker hinter dem Gehege, wo die Schafe grasten, war es immer kalt, und es roch nach Erde. Dort gab es einen Tisch in derselben türkisen Farbe wie die Küchenmöbel. Unter dem Wachstum, das den Tisch bedeckte, zeigte mir Oma eine Schublade, die man ausziehen konnte. Das sei ganz allein meine, sagte sie. Eine geheime Schublade, versteckt unter dem Wachstum im Keller unter dem Acker! Ich fertigte kleine Männchen aus den Streichhölzern, die Oma benutzte, um den Ofen einzuheizen, und bewahrte sie darin auf. Ich setzte ihnen blaue Hüte aus Glockenblumen auf, die ich am Wegrand fand und die mit der Zeit weiß wurden; aber jedes Jahr zur Blütezeit bekamen sie neue Hüte auf ihre spitzen Köpfe gesetzt. Manchmal erhielten sie





noch einen Schmuck aus den schönsten Gräsern, die ich beim Spielen auf der Wiese gefunden hatte. Oft malte ich mir aus, was sie alles anstellten, wenn Oma und ich die schwere Holztür zum Keller mit einem Haken verschlossen. Zwängten sie sich durch einen winzigen Kellerspalt hinaus ins Tageslicht? Durch die Brombeerbüsche und hinauf zum Fichtenhügel, wo die Wildorchideen wuchsen?

Jeder Baumstamm war für mich der Rücken eines Pferdes, jeder Busch eine Höhle und jeder Acker eine unendliche Weite. Ich stapfte mit immer nassen Füßen über den sumpfigen Boden etwas weiter weg. Ich sammelte Blätter und Blüten und presste sie zwischen den dünnen Seiten der Bücher, die im Bücherregal standen.

Im alten Hühnergehege wuchsen Spitzmorcheln. Im Hühnerhaus vergrub ich oft die Hände im Futtersack und ließ die kalten Körner durch meine Finger rinnen, nahm einige Körner heraus und hielt sie in das Licht, das durch die Ritzen der Wand drang. Im Licht sah man den Staub tanzen, wenn die Körner durch meine Finger in den Sack zurückglitten. Das alles waren meine Schätze.

Alle Kinder klettern gerne auf Bäume. Sie klettern und fallen, hüpfen und bauen, aber mit zunehmendem Alter landen wir alle irgendwann auf dem Boden der Tatsachen – und wir sehen die Schönheit der Natur nicht mehr. Vielleicht hat die Natur weiterhin eine beruhigende Wirkung auf uns, aber das Laub wird wegerecht, statt dass wir hineinspringen. Ich nutze immer noch jede Gelegenheit, auf Bäume zu klettern, und ich kann die Welt immer noch mit den Augen eines Kindes betrachten und Orte finden, die kein anderer sieht.

Als ich zwanzig war, bin ich wieder zum Haus meiner Oma gefahren, obwohl sie damals schon gestorben war. Sie wurde vom Winde verweht und vielleicht mit ihr auch ein Stück der Seele dieses Ortes. Meine Begleiter stehen mit beiden Beinen fest auf dem Boden, aber ich muss auf den Baum hinauf. Auf meinen Baum, auf dem ich in meiner Kindheit so viel Zeit verbracht habe. Es ist eine Buche mit weit ausladenden Ästen, die als Kind für mich unerreichbar waren. Die anderen sehen mich an und schütteln den Kopf.

Ich schwinde mich an einem Ast nach oben. Die Rinde der Buche fühlt sich an wie die Haut eines Elefanten: grau und dick. Ich setze meine schwarzen Stiefel sicher auf jeden neuen Ast. Der Wind weht stärker, je höher ich komme, und alle am Boden werden immer kleiner. Ich greife die letzten stabilen Äste, die ich



erreiche, und ziehe mich nach oben. Die Zeit steht still, als sich unsere Blicke treffen. Ihre Augen sind vollkommen schwarz, meine blau. Wir starren einander an, bis sie im nächsten Augenblick ihre Flügel ausbreitet und mit Getöse über meinen Kopf hinweg abhebt. Ich schreie kurz auf, mein Herz rast, Adrenalin durchströmt meinen Körper. Da oben treffen wir uns, sie und ich. Sie kann fliegen, ich kann klettern. Die anderen stehen immer noch unten und blicken hinauf. Ich bin soeben in der Krone der Buche einer wunderschönen Eule begegnet. Ich sehe zu den anderen hinunter und weiß, dass ich niemals eine von denen sein will, die auf dem Boden zurückbleiben und sich fragen, was sie im Wipfel verpasst haben.

Die Natur war schon immer mein Reich, ein Ort, an dem alles passieren kann und passiert. Ich habe mich immer nach draußen gesehnt, wenn ich drinnen war, und den Geräuschen gelauscht, die man hört, wenn alles ganz still ist. Ich glaube, eben dort, im Haus meiner Oma, wurde meine Liebe zur Natur geweckt. Ich sehe sie jeden Tag, jeden Augenblick, in den Baumwipfeln, spüre sie in meinem Rücken, wenn ich im Gras liege, aber auch wenn ich koche oder backe. Ich möchte alles Essbare nutzen, das die Natur uns schenkt.

Ich wünsche mir, dass die Natur immer ein Ort sein darf, an dem Unkraut, Wiesenblumen, Vögel, Schmetterlinge und Insekten ganz nach ihren Bedürfnissen leben können. Ich will die saisonalen Zutaten verwenden, die die Natur gerade reifen lässt. In diesem Buch folge ich denn auch dem Lauf der Jahreszeiten und verwerte alles, was uns die Natur schenkt. Den Rhabarber, die ersten Erdbeeren, auf die alle schon gewartet haben, Johannisbeeren und Äpfel, wenn der Herbst Einzug hält. All die Blüten, aus denen man Saft kochen kann, und zum Schluss, wenn wir der Natur ihre verdiente Ruhe gönnen, koche und backe ich mit Schokolade, Karamell und Vanille.

Ich wünsche mir, dass alle die Schönheit der Natur erkennen und lieben lernen. Dinge, die man liebt, hegt und pflegt man. Dieses Buch erzählt von sanft im Wind wehenden Mohnblütenblättern, saurem Himbeerkaramell und dem Schatten, den die großen Rhabarberblätter werfen.





RHABARBER-VANILLE-SCHNECKEN

Zartschmelzende Vanillecreme, säuerliches Rhabarberkompott und feine Kardamomwürze – was gibt es Besseres? Die Schnecken schmecken frisch gebacken am besten.

ERGIBT ETWA 24 SCHNECKEN

Hefeteig

700 g Weizenmehl
120 g weißer oder Rohrohrzucker
1½ TL feines Meersalz
2 EL Kardamom, grob gemahlen
12 g Hefe
360 ml Vollmilch
1 kleines Ei
110 g Butter, weich

Füllung

175 g Butter, weich
100 g Puderzucker
1 TL Vanillezucker (siehe Seite 215)
2 TL Kardamom, gemahlen

Vanillecreme (Seite 181)

Rhabarberkompott (Seite 28)

Puderzucker zum Bestäuben

1. Vanillecreme und Rhabarberkompott zubereiten und kühl stellen.
2. Mehl, Zucker, Salz und Kardamom in einer großen Schüssel mischen. Die Hefe in der Milch auflösen. Zusammen mit dem Ei zur Mehlmischung geben und mit den Händen zu einem glatten Teig zusammenfügen. Sie brauchen den Teig nicht zu kneten. 10 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
3. Nun die Butter hinzufügen und mit den Händen unter den Teig kneten, bis er glatt ist. In Frischhaltefolie gewickelt mindestens 2 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.
4. Für die Füllung alle Zutaten verrühren.
5. Den Teig zu einem 60 × 40 cm großen Rechteck ausrollen. Gleichmäßig dünn mit der Füllung bestreichen. Von einer Seite her aufrollen, in 24 Stücke schneiden und diese in Muffinformen setzen.
6. Die Schnecken auf das doppelte Volumen aufgehen lassen. Sie können die Schnecken auch im kalten Backofen über einer auf den Backofenboden gestellten Schüssel Wasser bei geschlossener Ofentür 4–6 Stunden oder über Nacht gehen lassen.
7. Die Schnecken und die Wasserschüssel aus dem Backofen nehmen. Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
8. Die Vanillecreme in einen Spritzbeutel füllen und jeweils die Menge von etwa 2 EL in die Mitte der Schnecken spritzen. 2 EL Rhabarberkompott daraufgeben.
9. Die Schnecken 8–10 Minuten backen, bis sie eine schöne goldbraune Farbe haben. Herausnehmen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



ERDBEERMARMELADE AN EINEM VERREGNETEN SOMMERTAG

Nicht alle Tage des Sommers sind Sonnenschein pur, manchmal regnet es auch leise vor sich hin oder es entlädt sich ein Sommergewitter. Das Fenster zu öffnen, dem prasselnden Regen zu lauschen und dabei Erdbeeren zu putzen, bringt mich zur Ruhe. Die Haare kräuseln sich von der Feuchtigkeit, und der Duft der reifen Beeren erfüllt das Haus. Ein verregneter Tag ist kein verlorener Tag, alle Tage haben ihren Sinn und Zweck, und dieser ist zum Marmeladekochen da. Für Marmelade eignen sich auch Beeren, die Druckstellen haben, unschön oder überreif sind – die Marmelade wird trotzdem lecker.

ERGIBT ETWA 1½ LITER

1 kg frische Erdbeeren

½ Vanilleschote

630 g weißer oder Rohrohrzucker

4 EL frisch gepresster Zitronensaft
(ca. 1 Zitrone)

1. Die Erdbeeren putzen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark über dem Zucker auskratzen.

2. Alle Zutaten in einen Topf füllen und zum Kochen bringen. Die Temperatur reduzieren und die Marmelade unter Rühren 10–20 Minuten köcheln lassen, bis sie die richtige Konsistenz hat.

Erdbeeren enthalten kaum natürliches Pektin, deshalb geliert diese Marmelade weniger und wird flüssiger als zum Beispiel Himbeermarmelade. Für eine Gelierprobe stellen Sie einen Teller mit etwas Marmelade in den Kühlschrank; nach dem Abkühlen können Sie den Geliergrad erkennen.

3. Die heiße Marmelade in sterilisierte Gläser füllen (siehe Seite 269). Dunkel und kühl lagern. Ungeöffnet hält sie sich bis zu 1 Jahr.





REGISTER

A

Apfelcreme, karamellisiert 185
Apfel-Mandel-Kuchen mit Zimt 174
Apfelpüree 179
Apfelsaft 189
Apfel-Zimt-Drops 177

B

Biskuitrolle 139
Brennnesselsaft 24

C

Croissantkuchen mit karamellisierter
Apfelcreme 185

E

Eis und Sorbet
Erdbeer-Wildrosen-Sorbet 80
Heidelbeersorbet mit schwarzem Pfeffer
und Olivenöl 159
Schokoladeneis mit Salzkaramellsauce 220
Schokoladensorbet mit schwarzen
Johannisbeeren 119
Vanilleeis 193
Erdbeeren, Torte mit Holunderblüten und 73
Erdbeerkuchen mit Rhabarber 49
Erdbeermarmelade 64
Erdbeerpüree 179
Erdbeersaft 67
Erdbeer-Wildrosen-Sorbet 80

F

Flieder-Rosen-Zucker 58
Fliedersaft 61
Fliedersirup 57

G

Geleekonfekt
Apfel-Zimt-Drops 177
Himbeer- 106
Gewürzkuchen, Omas 251
Gurken-Limetten-Limonade 130

H

Hagebuttenpüree 179
Hagebuttensuppe mit Vanilleeis 193
Haselnüsse, karamellisiert 233
Heidelbeerkuchen, Margaretas 148
Heidelbeermarmelade mit Kamille 150
Heidelbeerpüree 179
Heidelbeerschnecken 144
Heidelbeersorbet mit schwarzem Pfeffer
und Olivenöl 159
Heidelbeertorte 155
Himbeer-Baisertorte 109
Himbeer-Crumble 113
Himbeergelee-Konfekt 106
Himbeerkaramell 100
Himbeermarmeladenkekse 102
Himbeerpüree 179
Holunderblüten und Schwarze-Johanni-
beer-Blätter, Saft 76
Holunderblüten, Torte mit Erdbeeren und 73

I

Italienische Meringue 109, 263

J

Johannisbeergelee, Rote 121
Johannisbeerpüree 179
Johannisbeersaft, Schwarze 117

K

Karamell
Himbeerkaramell 100
Vanille-Salz-Karamellen 223

Karamellkekse 20
 Karamell-Mohn-Kekse 87
 Karamell-Tartelettes mit Nüssen 234
 Karamelliger Haselnusskuchen 237
 Karamellisierte Haselnüsse 233
 Karotten-Zucchini-Kuchen 197
 Käsekuchen 95
 Kekse
 Karamellkekse 20
 Karamell-Mohn-Kekse 87
 Marmeladenkekse 102
 Mürbteigkekse mit Flieder-Rosen-Zucker 83
 Safranbiscotti 210
 Schokoladenkekse 17
 Zitronenkekse mit Mohn 91
 Kuchen
 Croissantkuchen mit karamellisierter
 Apfelcreme 185
 Karamelliger Haselnusskuchen 237
 Karotten-Zucchini-Kuchen 197
 Kürbiskuchen 201
 Omas Gewürzkuchen 251
 Rote-Betekuchen mit karamellisierten
 Walnüssen und Sonnenblumenkernen 194
 Safrankuchen mit gerösteten Mandeln 208
 Schokoladenkuchen mit Einkorn und
 Orange 238
 Kürbiskuchen 201

 L
 Lemon Curd 263
 Limonade, Gurke und Limette, geist 130

 M
 Macarons, Rhabarber- 37
 Mamas traumhafte Biskuitrolle 139
 Mandelcreme 224
 Margaretas Heidelbeerkuchen 148

Marmelade, Gelee, Kompott
 Erdbeermarmelade 64
 Gelee von Roten Johannisbeeren 121
 Heidelbeermarmelade mit Kamille 150
 Himbeermarmelade 104
 Pflaumenmarmelade mit Vanille 163
 Preiselbeeren im Glas 166
 Rhabarberkompott 28
 Marmeladenkekse 102
 Marzipan 224
 Mohn, Zitronenkekse 91
 Mohnkekse, Karamell- 87
 Mohnschnecken mit Vanillefüllung 88
 Mousse
 Heidelbeercreme 155
 Heidelbeermousse 155
 Himbeermousse 109
 Holunderblüten-Mousse 73
 Zitronen-Joghurt-Mousse 155
 Mürbteigkekse mit Flieder-Rosen-Zucker 83

 O
 Obstpüree 179
 Omas Gewürzkuchen 251

 P
 Pflaumenmarmelade mit Vanille 163
 Preiselbeeren im Glas 166
 Püree
 Apfelpüree 179
 Erdbeerpüree 179
 Hagebuttenpüree 179
 Heidelbeerpüree 179
 Himbeerpüree 179
 Johannisbeerpüree 179
 Rhabarberpüree 179



R

Rhabarber, Erdbeerkuchen mit 49
Rhabarberkompott 28
Rhabarber-Macarons 37
Rhabarber-Mandelkuchen 45
Rhabarberpüree 179
Rhabarbersaft 31
Rhabarber-Tartelettes 42
Rhabarber-Vanille-Schnecken 32
Rosenzucker, Flieder- 58
Rote-Bete-Kuchen mit Walnüssen
und Sonnenblumenkernen 194

S

Safranbiscotti 210
Safrankuchen mit gerösteten Mandeln 208
Saft und Limonade
Apfelsaft 189
Brennnesselsaft 24
Erdbeersaft 67
Fliedersaft 61
Geeiste Gurken-Limetten-Limonade 130

Rhabarbersaft 31
Saft von Holunderblüten und Schwarzen
Johannisbeerblättern 76
Saft von Schwarzen Johannisbeeren 117
Sanddornsaff 169
Weidenröschensaft 124
Zitruslimonade 260
Salzkaramellsauce 220
Sanddornsaff 169
Saucen und Cremes
Karamellisierte Apfelcreme 185
Lemon Curd 263
Mandelcreme 174, 224
Orangencreme 255
Roh pürierte Zitruscreme 259
Salzkaramellsauce 220
Vanillecreme 181, 218
Vanillesauce 218
Schnecken
Heidelbeerschnecken 144
Mohnschnecken mit Vanillefüllung 88
Rhabarber-Vanille-Schnecken 32
Vanille-Apfel-Schnecken 181
Zimtschnecken 203
Schokoladeneis 220
Schokoladenkekse 17
Schokoladenkonfekt 227
Schokoladenkuchen mit Einkorn
und Orange 238
Schokoladensorbet mit Schwarzen
Johannisbeeren 119
Sommerliche Torte mit Holunderblüten
und Erdbeeren 73
Sorbet (siehe Eis, Sorbet)



T

Tartes und Tartelettes

- Apfel-Mandel-Kuchen mit Zimt 174
- Erdbeerkuchen mit Rhabarber 49
- Himbeer-Crumble 113
- Karamell-Tartelettes mit Nüssen 234
- Margaretas Heidelbeerkuchen 148
- Rhabarber-Mandelkuchen 45
- Tartelettes mit eingelegtem Rhabarber 42
- Zitronen-Tartelettes 263
- Zitrustarte 255

Torten

- Heidelbeertorte 155
- Himbeer-Baisertorte 109
- Mamas traumhafte Biskuitrolle 139
- Sommerliche Torte mit Holunderblüten und Erdbeeren 73

V

- Vanille-Apfel-Schnecken 181
- Vanillecreme 218
- Vanilleeis 193
- Vanille-Salz-Karamellen 223
- Vanillesauce 218
- Vanillezucker 215

W

- Weidenröschensaft 124

Z

- Zimtschnecken 203
- Zitronencreme (Lemon Curd) 263
- Zitronenkekse mit Mohn 91
- Zitronen-Tartelettes 263
- Zitruscreme, roh püriert 259
- Zitruslimonade 260
- Zitrustarte 255
- Zucchini, Karottenkuchen 197
- Zucker mit Vanillegeschmack 215
- Zucker, Flieder-Rosen- 58