

RAUM ACHT

Kochen und Forschen an der Bahnhofstrasse 8 in Aarau



2_ D001

OFENAPFEL

GEWÜRZMISCHUNG

Kassiazimtpulver und Galgantpulver mischen.

Anis, Koriandersamen und Voatsyperiferypfeffer in einer Pfanne bei mittlerer Hitze solange wärmen, bis der Duft gut wahrnehmbar ist. Gewürze auskühlen lassen und in der Kaffeemühle mahlen. Alle Komponenten zusammen vermischen.

Zimtkassia bricht aus der kindlichen Zimtduftwolke des Ceylonzimt aus. Mit seinem wesentlich höhere Cumarin-Gehalt bildet er eine eigenständige berauschte Atmosphäre. Galgant ist die Unverfrorenheit eines beigen unscheinbaren Wurzelstaubes im Januareis. Anis lockt nach seinem Auftritt im Dezember zur grünen Fee. Koriandersamen hat Wärme, die nicht verklebt, da sie auch die Frische von Zitronen dazu serviert.

Voatsyperiferypfeffer – rauschtausAromawildnis

ZUTATEN

17g	Zimtkassia
3g	Galgant
10g	Anis
1g	Sternanis
5g	Koriander
3g	Voatsyperiferypfeffer

OFENÄPFEL ZUBEREITUNG

Mit einem spitzen Messerchen den Stiel entfernen. Mit einem Melonenlöffelchen die Fliege entfernen und vom Kerngehäuse den obersten Teil ausstechen. Die Äpfel nicht schälen.

Butter, Honig und das Gewürz in die Vertiefung des Apfels geben. Die Äpfel in eine ofenfeste Form geben und und $\frac{1}{2}$ cm Apfelsaft dazu giessen.

Im Backofen bei 180°C während 30-40 Minuten backen. Mit dem Saft übergiessen, warm servieren.

Dazu passt Crème fraîche oder eine Vanillesauce.

ZUTATEN

4	Äpfel, säuerliche Sorte, Glockenäpfel, Boskop
20g	Butter
1EL	Honig, nach Belieben
1TL	Ofenapfel-Gewürzmischung oder 1 TL Zimtpulver, 1/2 TL Anis, zwischen den Fingern zerrieben
1dl	Süssmost

INSPIRATION

«Noch war die Jalousie nicht hochgezogen, da schob ich schon zum ersten Mal den Riegel der Ofentür beiseite, um dem Apfel in seiner Röhre nachzuspüren. Manchmal hatte er sein Aroma noch kaum verändert. Und dann geduldete ich mich, bis ich den schaumigen Duft zu wittern glaubte, der aus einer tieferen und verschwiegener Zelle des Wintertages kam als selbst der Duft des Baumes am Weihnachtsabend. Da lag die dunkle warme Frucht, der Apfel, der sich, vertraut und doch verändert wie ein guter Bekannter, der verreist war, bei mir einfand. Es war die Reise durch das dunkle Land der Ofenhitze, der er die Aromen von allen Dingen abgewonnen hatte, welche der Tag mir in Bereitschaft hielt. Und darum war es auch nicht sonderbar, dass immer, wenn ich an seinen blanken Wangen meine Hände wärmte, ein Zögern mich beschlich, ihn anzubeissen. Ich spürte die flüchtige Kunde, die er in seinem Dufte brachte, allzu leicht mir auf dem Wege über meine Zunge entkommen könnte.»

– Walter Benjamin