

Schwarze Nüsse

Schwarze Nüsse sind eine fast vergessene Spezialität, welche in früheren Jahren in ländlichen Regionen weit verbreitet war. Sie finden heute aufgrund der aufwändigen Herstellung hauptsächlich Verwendung in der gehobenen Gastronomie.

Es handelt sich hierbei um unreif (grün) geerntete Walnüsse, welche in einer aufwändigen, mehrtägigen Prozedur (unzählige Male eingestochen, über Wochen gewässert, mehrere Male aufgekocht) verarbeitet werden und anschließend mehrere Monate in einem würzigen Sirup reifen, bis sie ihren köstlichen herb-aromatischen, einmaligen Geschmack und ihre dunkle Farbe erlangen. Abschließend werden sie mit dem Einlegesirup heiß abgefüllt.

Schwarze Nüsse verwendet man dünn aufgeschnitten zum aromatisieren (ähnlich wie Trüffel) für:

- herbstliche Wildgerichte
- zum Sonntagsbraten
- zu Blatt- und Rohkostsalaten
- zu Käse
- zu Pasteten
- Durch den intensiven, süßlichen Sirup eignen sie sich auch zu den verschiedensten Dessertvarianten (z.B. zu Vanilleeis, Pudding oder Creme).
- Den Sirup kann man, mit Weinbrand oder Rum verdünnt, als Nußlikör servieren.



Zutaten: grüne Walnüsse, Zucker, Wasser, Nelken, Vanille, Zimt, Sternanis, Zitronenschale