

Mit



gekocht

Ein Bettelmönch im Vollrausch

Der kulinarische Klostercode.

Heute versüßen wir Ihren Tag mit Hexenschaum, Nonnenfurzen und einem besoffenen Kapuziner.

PETER GNAIGER

In den geheimen Archiven des Vatikan sollen ja viele Geheimnisse schlummern. Das lässt uns der Kirchenhistoriker Hubert Wolf in seinem neuen Buch wissen (siehe Seite 7). Er hat in den Akten auch allerhand ausgegraben: verheiratete Priester etwa, ruchlose Frauen und Päpste, die mit Nazis und anderen Faschisten rumgemacht haben. „Rum machen?“ Das führte uns auf die erste Spur, mit der wir den kulinarischen Klostercode knacken konnten: Sie heißt „Baba au Rhum“. Das ist ein französischer Napfkuchen, der ordentlich in Rum getaucht wird. Apropos tauchen: „Baba au Rhum“ taucht sogar in allen Asterix-Bänden auf. Und zwar in Form des Römerlagers Baborum, das von den Galliern regelmäßig zerlegt wird. Und Agatha Christie führte „Baba au Rhum“ als Leibspeise ihres Lieblingsermittlers Hercule Poirot ein, der in der Branche als Babo aller Meisterdetektive gilt.

Unser Meisterdetektiv von Mitgekocht ist der Koch und Gastrophil Roland Essl. Er meint, die katholische Variante des Rumkuchens wäre der „besoffene Kapuziner“. Und tatsächlich gilt dieser unter Auskennern als Pforte zu einer kulinarischen Welt, die den meisten von uns bis heute verborgen blieb. Der alkoholgetränkte Bettelmönch weist uns zunächst den Weg zu den „Nonnenfurzen“. Dieses Schmalzgebäck wurde erstmals schriftlich im 14. Jahrhundert in Klosterneuburg erwähnt – und es war im Jahr 1314, als der Großmeister der Tempelritter, Jacques de Molay, mit der päpstlichen Erlaubnis von Clemens V. auf dem Scheiterhaufen verbrannt wurde. Beim „Scheiterhaufen“ klingelt doch etwas. Genau: So heißt eine Resteverwertung aus alten Semmeln, die mit Rosinen, Äpfeln, Zucker, Eiweiß und Mandeln eine köstliche Wiederauferstehung feiert. Und wenn wir schon beim Fluch der Tempelritter sind: Auch zahllose Hexen wurden auf Scheiterhaufen verbrannt. Und welches Gericht finden wir in einem uralten Kochbuch: „Hexenschaum“.



BILDER: SN/ROLAND ESSL, PATRIK TRIATLETEN

Ein Bettelmönch im Vollrausch

Der kulinarische Klostercode.

Heute versüßen wir Ihren Tag mit Hexenschaum, Nonnenfurzen und einem besoffenen Kapuziner.

PETER GNAIGER



BILDER: SN/ROLAND ESSL, PATRIK TRIATLETEN

Um ihn zu erzeugen, muss man wie ein Alchimist Äpfel braten, dann passieren sie mit Eiklar, Zucker und Marmelade so lang mixen, bis es schäumt. Und fertig ist es – unser jüngstes Gericht.

Zurück zu den „besoffenen Kapuzinern“: Diese heißen angeblich so, weil die Farbe des Kuchens jener der Kutten dieser Mönche ähnelt. Obwohl: Man kennt dieselbe Spezialität auch als „durstige Nonnen“. Egal: Hier ist das Rezept:

Zutaten: 40 g Kochschokolade, 70 g Haselnüsse (geröstet und gerieben), 60 g Semmelbrösel, Schalenabrieb einer halben Zitrone, 4 Eiklar, 70 g Zucker, 40 g Vanillezucker, 70 g Butter, 4 Eidotter, Prise Salz. Für die Formen: Butter zum Ausstreichen und griffiges Mehl.

Zubereitung:

- 1) Backrohr auf 180 Grad einstellen. Ein Backblech 1 cm hoch mit Wasser füllen und in das Rohr auf die unterste Stufe schieben.
- 2) Kuchenform mit halbflüssiger Butter ausstreichen und mit dem Mehl bestäuben.
- 3) Kochschokolade mit dem Messer klein hacken. Mit Haselnüssen, Bröseln und Zitronenschalenabrieb mischen.
- 4) Mit einem Handmixer die Eiklar mit Kristall- und Vanillezucker zu Schnee schlagen.
- 5) Handwarme Butter schaumig rühren, Eidotter nach und nach einschlagen, danach leicht salzen.
- 6) Schnee locker unter die Buttermasse heben und die Brösel-Nuss-Schokolade-Mischung einrühren.
- 7) Die Masse in die Kuchenform füllen und im Wasserbad ca. 40 Minuten pochieren.
- 8) Je nach Lust und Laune mit warmem Glühmost (evtl. auch mit Rum) übergießen.



Essl und sein „besoffener Kapuziner“.