

Pikantes Zwetschgen-Kürbis-Chutney oder: Was um Himmels Willen soll ich mit den ganzen Zwetschgen machen?

Ja, der Spätsommer und der Herbst sind wunderbar. Besonders wenn man wie ich auf dem Land groß wird (über die Nachteile einer Dorfkindheit und –jugend möchte ich hier lieber nicht sprechen). Pünktlich zu meinem Geburtstag Ende August sind die ersten Zwetschgen reif; auf der Obstwiese gegenüber, in den Gärten meiner beiden Omas, eigentlich überall im Dorf. Als Kind waren sie quasi immer verfügbar: direkt vom Baum stibitzt, auf Omas Zwetschgenkuchen, oder in der Zwetschgen-Nachsaison als Eingemachtes und Mus – in jeder erdenklichen Form für alle erdenklichen (und oftmals altersbedingten) Kaugewohnheiten. Merkwürdigerweise habe ich erst diesen Herbst so richtig bemerkt, wie schlecht mir die allherbstliche Zwetschgenlosigkeit hier in der Stadt bekommt. Ehrlich gesagt, das Mus und die schrumpeligen eingemachten Zwetschgen haben mir nie so richtig gefehlt. Aus den Augen, aus dem Sinn. Als Paps jedoch neulich mit einem riesigen Korb selbstgepflückter Zwetschgen aus Omas Garten ankam - es waren ungefähr 9 Kilo, mit Maßangaben („ein kleines Eimerchen reicht“) hatte er es leider noch nie so – musste ich mich wohl oder übel dieser Zwetschgen-Verarbeitungs-Herausforderung stellen. Da ich wahrscheinlich niemals genügend Abnehmer für ca. 9 Bleche Zwetschgenkuchen finden würde, wollte ich eine aufregendere Variante des guten alten Mus' ausprobieren: ein pikantes Zwetschgen-Chutney kombiniert mit allerlei Gewürzen und ebenfalls herbstlichem Hokkaidokürbis. Schmeckt prima zu frischem Bauernbrot und Bergkäse.

Vorneweg: Ich koche eigentlich nie nach Rezept, eine Marotte, die, als ich kochen lernen wollte, bei Oma und Mama verflucht habe („Ja, eben eine Prise davon und so zwei-drei Handvoll davon. Das sieht man ja dann.“). Hier nun der Versuch, das Entstehen meines Chutneys so gut es geht zu rekonstruieren. Nagelt mich nicht auf das Gramm fest – wie Oma ja immer sagte: „Kind, das sieht man ja. Probier's halt.“



Für 7 rekonstruierte Marmeladengläser voll leckerem Chutney habe ich verwendet:

- 1 mittelgroßer Hokkaido-Kürbis
- 5 Kilo Zwetschgen
- 6 rote und 6 weiße Zwiebeln
- 6 Knoblauchzehen
- ein fingergroßes Stück Ingwer
- 3 Lorbeerblätter
- 5 Nelken
- 2 EL Senfkörner

2 Zimtstangen

Rohrzucker und Crema di Balsamico zum Karamellisieren der Zwiebeln

Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Chili, Kreuzkümmel, gemahlener Koriander

Zugegeben, es bedarf ein wenig Schnippelarbeit: Zwiebeln in feine Ringe schneiden, Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken, Zwetschgen entsteinen und vierteln, Kürbis aushöhlen und würfeln (die Schale des Hokkaido ist essbar). Die Zwiebeln in einem großen Topf mit Zucker karamellisieren (je nachdem, wie süß ihr das Chutney haben wollt - ich habe ca. 150g verwendet). Dann Knoblauch und Ingwer dazugeben. Ca. 3 EL Balsamicocrema dazugeben. Ständiges Rühren und Beaufsichtigen der Masse nicht vergessen, der Grat zwischen karamellisiert und angebrannt ist ein sehr schmaler. Wenn die Zwiebeln schön bräunlich glänzen, könnt ihr Zwetschgen, Kürbis, Nelken, Lorbeerblätter, Zimtstangen und Senfkörner dazugeben. Nelken und Lorbeerblätter am besten in einen Teefilter oder eine professionelle Gewürzkugel geben, dann beißt nachher auch niemand auf verloren gegangenen Nelken herum. Das Fine-Tuning mit Salz, Pfeffer und Co. würde ich für den Schluss empfehlen, da die Masse für längere Zeit (ca. 1,5-2 Stunden) auf niedriger Temperatur reduzieren muss. Würzt ihr gegen Ende der Garzeit, wenn das Chutney dickflüssig wird, geht ihr sicher, dass ihr nicht überwürzt, da während des Garprozesses ja viel Wasser entweicht und das Chutney geschmacklich intensiver wird. Ich habe eine ordentliche Prise Chili verwendet, die Schärfe passt prima zu der fruchtigen Grundnote und wird durch den Kürbis ein wenig aufgefangen. Hat das Chutney die gewünschte Konsistenz erreicht, füllt ihr es in sterilisierte Twist-Off Gläser und stellt sie kopfüber zum Abkühlen hin. Wenn ihr das Chutney nicht nur einmachen, sondern professionell einkochen wollt, fragt Lena – da habe ich mich bisher noch nicht heran gewagt.