Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Seltene Spezialitäten: Eingelegte schwarze Walnüsse

Viel Liebe, Geduld und Pflege...

Schwarze Walnüsse sind eine seltene Spezialität. Sie zu einer Delikatesse zu veredeln braucht Pflege und Geduld. Und natürlich Liebe zum Einwecken.
Die Erntezeit spielt eine entscheidende Rolle. Mitte bis Ende Juni ist die beste Zeit. Danach bildet die innere Walnussschale ihre hölzerne Schale aus. Dann ist es zu spät. Also am Besten eine Walnuss anschneiden und gucken, ob sich die innere Walnussschale noch gut schneiden lässt. Ist sie noch weich, dann ist sie perfekt.

Aromenexplosion mit andere Spezialitäten

Die Nüsse schmecken in dünne Scheibchen geschnitten zu Käse, Schinken, Pasteten und zu Wildgerichten. Auch zu Vanille- oder Walnusseis geben sie einen spannenden Begleiter.

Besonders gut schmeckt mir **Schwarze Walnussmarmelade** zu Käse. Dazu schwarze, eingelegte Walnüsse würfeln und mit etwas Walnussöl und fermentiertem schwarzen Knoblauch zu einer stückigen Paste pürieren. Schmeckt unglaublich gut mit herzhaftem, reifem Bergkäse.

Hinweis: Wichtig ist, dass die Walnüsse bis Weihnachten reifen. Dadurch werden sie geschmacklich interessant. Das Aroma kann einziehen und die anregenden Bitterstoffe verbinden sich zu einem besonderen Geschmackserlebnis.

Hier nun die komplette Rezeptur für **"Eingelegte schwarze Walnüsse"**:

Zutaten

Für 25 Nüsse:

- 25 grüne, unreife Walnüsse (am besten Mitte bis Ende Juni sammeln)
- 500 ml schwarzer Johannisbeerlikör
- 200 ml Kaffee
- 150 g Zucker
- 1/2 TL Salz
- 10 Pimentkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Vanillestange
- 5 Wacholderbeeren
- 5 Nelken
- 1 Zimtstange

Zubereitung

Vorbereitung (14 Tage):

Jede grüne Walnuss rundherum mit einer Nadel 10 mal tief einstechen. **Tipp:** Dazu Einweghandschuhe tragen, sonst werden die Finger schwarz verfärbt.

Dann die Walnüsse in eine Schüssel geben und mit kaltem Wasser bedecken. Nun die Walnüsse an einem kühlen Ort lagern. Das Wasser morgens und abends wechseln. Das dauert 2 Wochen. Dabei gehen viele Bitterstoffe aus der Nuss und sie verfärben sich schwarz.

Einmachen am 14. Tag:
Die Walnüsse nochmal abgießen. In einem Topf mit neuem Wasser bedecken. Einen ½ TL Salz dazugeben und zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und die Walnüsse ca. 25-30 Minuten sanft köcheln lassen. Nun das Kochwasser abgießen und die Nüsse in einem Sieb auffangen.

In einem sauberen Topf 500 ml Likör mit 150 g Zucker, 200 ml Kaffee und allen Gewürzen aufkochen. Walnüsse dazu geben und 3 Minuten kochen. Dann die Walnüsse mit einem Sieblöffel auf saubere Einmachgläser verteilen. Den Sud nochmals aufkochen und heiß über die Walnüsse gießen. Gewürze in die Gläser verteilen. Deckel verschließen und abkühlen lassen.

Wichtig ist nun, dass die Walnüsse bis Weihnachten reifen. Dadurch werden sie geschmacklich interessant. Das Aroma kann einziehen und die anregenden Bitterstoffe verbinden sich zu einem besonderen Geschmackserlebnis.

TIPP: Die Nüsse schmecken in dünne Scheibchen geschnitten zu Käse, Schinken, Pasteten und zu Wildgerichten. Auch zu Vanille- oder Walnusseis geben sie einen spannenden Begleiter ab. Aus der schwarzen Likör-Walnuss- Einmachflüssigkeit bereite ich ein köstliches Eis zu Weihnachten oder Silvester zu.

Besonders gut schmeckt mir **Schwarze Walnussmarmelade** zu Käse. Dazu schwarze, eingelegte Walnüsse würfeln und mit etwas Walnussöl und fermentierten schwarzen Knoblauch zu einer stückigen Paste pürieren. Schmeckt unglaublich gut mit herzhaftem, reifen Bergkäse.