



Leicht, mit einer frischen Säure, und doch auch süß: Trübelichueche, fast eine Bündner Spezialität. (7/2013)

TRÜBELICHUECHE

Cake aus Maisgrieß, Eiern und Quark mit Johannisbeeren

Johannisbeeren sind für mich die Sommerfrucht par excellence: Rot, prall, spritzig und sauer sind sie eine wunderbare Erfrischung für Mund und Moral. Allerdings ist ihre Säure nicht jedermanns Sache – weshalb viele Zeitgenossen die Stirn runzeln, die Augenbrauen wellenförmig aufwerfen, die Nase rümpfen und heftig den Mund verziehen, um der sauren Beere dann mit einigem Zucker zu Leibe zu rücken. Aber natürlich gibt es noch andere Möglichkeiten.

Es wäre verwegen, zu behaupten, der hier vorgestellte *Trübelichueche* sei ein für Graubünden typisches Rezept. Gerne hätte ich als Begleitung zur Episoda vom 13. Juli 2013 eine schöne Bündner Spezialität von der Alp Strassberg nachgekocht. Leider aber wurde mir in dem kuscheligen Hotel, das am Ostende des Dorfes liegt, nur sehr Liebloses vorgesetzt. Ich will nicht davon sprechen.

In Graubünden ist der Maisgrieß zwar nicht ganz so populär wie im benachbarten Tessin, erfreut sich aber auch hier grosser Beliebtheit. Nebst salzigen Speisen gibt es auch manch süße Zubereitung aus Polenta (auf S. 131 von Nestlé's *Kochkunst der Schweiz* etwa wird eine *Polenta mit Sultaninen* als Bündner Rezept vorgestellt). Auf Basis

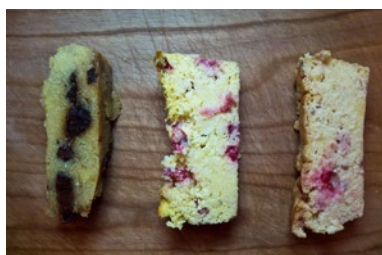


Taubenkropf-Leimkraut | «Das blasse und etwas bräunlich verschmutzte Fliederblau des Kelchs scheint so unzeitgemäß wie die Glöckchenform oder die frivolen Zotteln am Kelchrand. Die Äderung hat etwas von einer Haut, wie man sie bei alten oder besonders dünnchaligen Menschen findet. Und die Bewegung der Pflanze im Wind wirkt bedächtig, als halte sie...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episoda vom 13. Juli 2013.

FÜR EINEN CAKE VON 20 CM

- 300 ml Wasser
- 90 g feiner Maisgrieß, wie für Polenta
- 2 Eier
- Etwas Salz
- 80 g Zucker
- 250 g Quark
- 25 g Weißmehl
- 2 EL Zitronenzeste, entspricht der Zeste von 1 Zitrone, ein wenig gehackt
- 130 abgezupfte Johannisbeeren, entspricht etwa 1 Tasse
- Etwas Puderzucker für das Bestäuben des Kuchens
- 3 schöne Johannisbeer-Trauben für die Dekoration



Evolution eines Rezepts. Bei den ersten vier Versionen meines Sommerkuchens, die hier abgebildet sind, vermischte ich den Maisgrieß mit Milch, erst beim fünften Auflauf kam ich auf die Idee mit dem Quark. (Zürich, 7/2013)



Man könnte zu dem Kuchen auch noch eine Sauce aus Johannisbeeren servieren, die man mit etwas Honig und vielleicht einem Likör aromatisiert – doch das macht die Sache natürlich etwas weniger leicht.

solchen Gebäcks wollte ich ein Rezept für einen Kuchen entwickeln, der zu dem Bild passt, das ich mit Sommer in den Schweizer Bergen verbinde: etwas Leichtes, Fruchtiges und doch auch Süßes, Flirrendes sollte es sein, ohne Butter und mit einem Minimum an Zucker.

Ich habe einige Anläufe gebraucht. Nach Anfängen mit Dörrbirnen, die mir sofort etwas zu winterlich erschienen, kam ich bald auf die Johannisbeere als aromatisches Sommersymbol. Etwas aufwendiger war es, die richtige Zusammensetzung des Teigs zu finden, zumal es bei dieser Art Kuchen an Vorbildern fehlt, die man adaptieren könnte. Doch schließlich fand ich das richtige Verhältnis.

Das Rezept ist denkbar einfach und das Resultat passt meiner Ansicht nach wunderbar auf einen sommerlich leichten Tisch.

Zubereitung (Ziehzeit 30 Minuten, Backzeit 40 Minuten)

1 | 300 ml Wasser aufkochen lassen. Maisgrieß einrieseln lassen und unter ständigem Rühren 1–2 Minuten kochen. Vom Feuer nehmen und 30 Minuten zugedeckt ziehen und abkühlen lassen. In eine Schüssel geben und vollständig erkalten lassen.

2 | Die Eier trennen, Eiweiß mit einer Prise Salz vermischen und steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und nochmals 2 Minuten schlagen.

3 | Eigelb, Quark, Mehl, Zitronenzeste und Johannisbeeren unter die Polenta ziehen und gut verrühren, dann das Eiweiß unterheben. Masse in eine rechteckige Kuchenbackform von etwa 20 × 10 cm geben und in dem auf 200 °C heißen Ofen 40 Minuten backen.

4 | Aus dem Ofen nehmen, in der Form ganz abkühlen lassen, stürzen und mit Puderzucker bestäuben.

Während des Backens geht der Kuchen wegen der Eier ein wenig auf wie ein Soufflé, fällt aber dann außerhalb des Ofens wieder etwas in sich zusammen. Da man ihn später stürzt, stört die leicht schrumpelige Oberfläche kaum, die dabei entsteht. Wenn man den Kuchen aus dem Ofen nimmt, dann ist der Teig noch sehr weich und flüssig – er wird erst mit dem Auskühlen fester.