

Herbst & karamellierte Maroni

Vorgestern Samstag preschte ich mit dem Triathlon Bike von Zürich nach Landquart. Nach 110 km war mein Tank leer und ich stieg vom Rad. Es macht riesig Spass, so eine Leistung zu vollbringen. Dabei geht es nie um meine Zeit, den Druck auf die Pedale, sondern es geht darum, dass ich mit 56 Jahren noch so eine Geschichte vollbringen kann und darf. Es erfüllt mich mit Stolz und ich weiss, dass es ein Geschenk ist, so etwas tun zu dürfen.

Was mich noch mehr mit Freude und Kraft erfüllte war die Natur, die ich durchfahren konnte. Während mich an der Seestrasse die grossen SUVs der Bewohner der 'Pfnüselküste' viel zu schnell überholten, waren es über den Kerenzerberg die Subarus der Glarner oder die Cabriolets und Motorräder der Ausflügler und Geniesser.

Doch nein, Spass beiseite!

Was mich wirklich mit Kraft und Freude erfüllte war die Natur, die sich mit jedem Meter veränderte. Der Zürichsee, der sich in den starken Farben des Herbstes spiegelte, wundervolles Blau neben kräftigen vollen Farben, ein Naturschauspiel. Dann die verzuckerten Glarner Berge, die sich langsam hinter den Wolken hervorkämpften und der Wald, der sich auf dem Kerenzerberg in wundervollen Farben präsentierte, als Gegensatz zu den noch grünen Wiesen in der Linthebene.

In Walenstadt waren meine Beine leer. Doch ich wollte mehr als 100 km fahren und entschloss mich, bis nach Landquart zu rollen. In Bad Ragaz bewunderte ich die Ausstellung 'Ragartz' aus den Augenwinkeln. Dann, im genau richtigen Moment erwischte mein Blick den einen Golfer beim perfekten Abschlag.

Ich habe schon oft über diese wunderbaren Momente geschrieben, die ich immer wieder in meiner Umgebung erlebe. Ich denke, es hat mit meiner Betrachtungsweise zu tun. Es ist ein Glück, dass ich damit gesegnet bin, das Leben positiv zu sehen. Dafür bin ich dankbar und es erfüllt mich eben mit dieser Freude.

Die Geschichten, die ich jeweils schreibe, werden mir geschenkt. Es passiert von allein, die Finger rauschen über die Tastatur des Surface Book. Es ist, als ob ich mit dem Triathlon Rad durch diese wunderbare Natur rolle. Dabei entstehen Geschichten und Ideen entfalten sich und - ich danke Ihnen für's Lesen und für's Mittragen meiner Ideen im Rias. Schön, dass Sie mein Gast sind!

Das Rezept heute birgt ein kleines Geheimnis. Mein Vater wurde oft gefragt, wie er diese feinen Kastanien zubereiten würde. Das Geheimnis habe ich im Rezept niedergeschrieben. Das Rezept heute: karamellierte Maroni mit einem kleinen Geheimnis.

Ich wünsche gutes Gelingen!

Karamellierte Maroni

Zutaten

für 5 Gäste

200 g tiefgekühlte Maroni
200 g Griesszucker

Zubereitung

Den Zucker in einer sehr heissen Pfanne karamellisieren. Mit Wasser ablöschen und beiseite ziehen. Dann leicht ein reduzieren lassen. Mindestens so lange kochen, bis sich alle Karamellstücke aufgelöst haben.

Die tiefgekühlten Maroni zum Karamellsirup geben und aufkochen lassen. Neben dem Herd einige Zeit ziehen lassen. Nicht mehr kochen.

Wenn der Sirup zu dünn ist, die Maroni herausnehmen und den Sirup etwas einkochen. Dann die Maroni im fertigen Sirup aufbewahren.

Mein Vater wurde oft gefragt, warum seine Maroni so fein seien. Er hat geschmunzelt und zur Antwort gegeben, dass er die Maroni einfach im Karamellsirup für einige Tage im Kühlschrank schön zugedeckt stehen lasse. Wenn er sie dann verwenden würde, seien sie vollgesogen und man könne sie langsam aufwärmen und geniessen. Ja, das war das ganze Geheimnis. Keine Butter, kein Maizena, nur Geduld!