Grüne Walnüsse, die schwarz werden

Nüsse ernten im Herbst ist normal, im Juni ist es aber eher außergewöhnlich. Doch genau das passiert mit der grünen Walnuss. Expertin für Feines und Süßes Jeanette Marquis stellt ein Rezept für grüne Nüsse vor, dem man nicht wiederstehen kann.

Am Johannistag (24. Juni) wird die Johannisnuss – wie sie auch genannt wird – geerntet, weil die Nussschale dann innen noch weich ist. Trotzdem ist sie noch ungenießbar und muss verarbeitet werden.

Zutaten
1 kg Walnüsse, grün geerntet mit der Schale
1 kg Zucker
300 g Zucker für das Aufzuckern der Lösung
250 ml Wasser
Orangenschale
Muskatblüte
Nelken

Zubereitung
Vor der Verarbeitung: Wer die Nüsse selbst pflückt, sollte wegen der Gerbsäure Handschuhe tragen, denn die Gerbsäure geht schwer von den Händen ab.
Die grünen Walnüsse mit einer Nadel mehrfach einstechen und die Stielansätze abschneiden. Die Nüsse in einen Eimer geben und mit Wasser bedecken. Das Wasser über mindestens zehn Tage hinweg täglich zweimal wechseln.

Die Nüsse in einem Topf mit frischem, kaltem Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Zehn Minuten kochen lassen, dann abgießen. Nüsse in ein Glasgefäß umschichten. Aus Wasser, Zucker und Gewürzen eine Zuckerlösung kochen und diese heiß über die Nüsse geben.

Am nächsten Tag die Zuckerlösung durch ein Sieb in einen Topf abgießen, mit 100 Gramm zusätzlichem Zucker aufkochen und wieder heiß über die Nüsse geben. Die nächsten beiden Tage genauso verfahren.

Die Gewürze entfernen und am letzten Tag mit den Nüssen zusammen noch einmal aufkochen und heiß in die Vorratsgläser abfüllen. Sofort verschließen und mindestens bis zum Advent reifen lassen. Die dann entstandenen schwarzen Nüsse sind nahezu unbegrenzt haltbar und gewinnen mit jedem Monat an Reife.

Tipps
Wem das Abfüllen der heißen Nüsse zu gefährlich ist, kann auch alles in Ruhe kalt abfüllen und anschließend im Schnellkochtopf einkochen. Dafür die Gläser berührungsfrei auf den Siebeinsatz stellen, Mindestmenge an Wasser einfüllen (siehe Herstellerangaben) und bis zum ersten Ring für fünf Minuten kochen lassen. Vor dem Öffnen unbedingt komplett auskühlen lassen und nicht abdampfen oder mit Wasser abkühlen, da die Gläser im Inneren sonst brechen würden.
Die fertigen Nüsse für den Gebrauch mit einem Trüffelhobel oder scharfem Messer in hauchdünne Scheiben schneiden und zu Vanilleeis, Pudding, einer herzhaften Käseplatte oder statt Preiselbeeren zum Wildgulasch servieren. Den Sirup zum Süßen für Tee oder zum Abschmecken von Salatsaucen verwenden oder über den Obstsalat geben.