



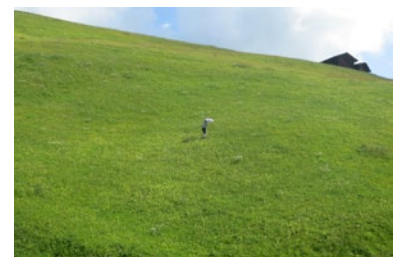
Sommer in den Schweizer Bergen, etwas Leichtes, Fruchtiges und doch auch Süßes, Flirrendes... (Zürich, 7/2013)

JOHANNISBEERKUCHEN

Kuchen aus Maisgrieß, Eiern und Quark, mit Johannisbeeren

Johannisbeeren sind für uns 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. Das hier vorgestellte Rezept haben wir im Zusammenhang mit einer Episode entwickelt, die Peter Polter am 13. Juli 2013 ins Graubünden, auf die Alp Strassberg führte.¹ Nun wäre es verwegen zu behaupten, der hier vorgestellte Kuchen sei eine typische Bündner Spezialität. Im Südosten der Schweiz 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. Nestlé's *Kochkunst der Schweiz* etwa stellt eine *Polenta mit Sultaninen* als typisches Bündner Rezept vor.² Auf Basis solchen Gebäcks wollten wir ein Rezept für einen Kuchen entwickeln, der zu dem Bild



Taubenkropf-Leimkraut | Peter Polter taucht auf der Alp Strassberg in die Vergangenheit ab: «Meine eigenen Kindheits-Sommer kommen mir heute vor wie ein ferner Traum, und sie verschmelzen mit den Sommern meiner Vorfahren zu einem diffusen, flirrenden und vibrierenden Sommerbild. Manchmal fällt es mir sogar schwer, mich selbst darin von meinen Ahnen zu unterscheiden.»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten [Episode vom 7. Juli 2013](#).



Evolution eines Rezepts: die ersten drei Versionen unseres Sommerkuchens. (Zürich, 7/2013)



Die vierte Version des Kuchens war dann schon fast so, wie wir uns das vorgestellt haben.



Doch erst mit der fünften Fassung, für die wir die Milch durch Quark ersetzt haben, war dann das Ziel erreicht.

KUCHEN VON 20 CM LÄNGE

- 90 g feiner Polenta-Grieß
- 2 Eier
- 1 Msp. Salz
- 80 g Zucker
- 250 g Quark
- 25 g Weißmehl
- 1 EL Zitronenzeste, gehackt
- 130 g abgezupfte Johannisbeeren
- Etwas Puderzucker
- 4 Zweiglein Johannisbeere für die Dekoration

passt, das wir mit Sommer in den Schweizer Bergen verbinden: etwas Leichtes, Fruchtiges und doch auch Süßes, Flirrendes sollte es sein, ohne Butter und mit einem Minimum an Zucker.

Wir haben einige Anläufe gebraucht: nach Anfängen mit Dörrbirnen, die uns sofort etwas zu winterlich erschienen, kamen wir bald auf die Johannisbeere als aromatisches Sommersymbol – etwas aufwendiger war es, die richtige Zusammensetzung des Teigs zu finden, zumal es bei unserer Art Kuchen an direkten Vorbildern fehlt, die man adaptieren könnte. Das Rezept ist denkbar einfach und das Resultat passt unserer Ansicht nach wunderbar auf einen sommerlich leichten Tisch. Die einzige kleine Hürde ist eher psychologischer Natur: Wegen der Eier geht der Teig im Ofen ein wenig auf wie ein Soufflé – wenige Minuten nachdem man den Kuchen aus der Hitze entfernt hat, sackt er allerdings leicht in sich zusammen. Aber, da man den Kuchen ohnehin stürzt, liegt die etwas eingefallene Seite dann unten – stört also nicht.³

Johannisbeeren oder Riebisel sind rot oder weiß, reich an Zitronensäure, Vitamin C und Pektin. Auch die schwarzen Früchte der Cassis sind Johannisbeeren, haben aber ein anderes Aroma. Riebisel wird 1490 als *Uva di frati* («Mönchstraube») erwähnt, tritt schon 1497 aber als *Ribes Johannis* auf³ – der Name verdankt sich dem Umstand, dass die Beere jeweils etwa am 24. Juni, dem Johannistag zum ersten Mal geerntet werden kann.⁴

Zubereitung (Backzeit 40 Minuten)

- 1 | 300 ml Wasser aufkochen lassen. Polenta 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 vorgeheizten Ofen 40 Minuten backen.
- 4 | Aus dem Ofen nehmen, in der Form ganz abkühlen lassen, stürzen und mit Puderzucker bestäuben. *Wenn man den Kuchen aus dem Ofen nimmt, dann ist der Teig noch sehr weich und flüssig – er wird erst mit dem Auskühlen fester.*

Man könnte zu dem Kuchen auch eine Sauce aus Johannisbeeren servieren, die man mit etwas Honig und vielleicht einem Likör aromatisiert hat.

¹ Seite: Taubenkropf-Leimkraut. In: *Episoda 2013*. <http://www.hoio.ch/index-id=2890.html> (abgerufen am 2. Juli 2017).

² *Kochkunst und Tradition in der Schweiz*. Vevey: Fondation Nestlé Pro Gastronomia, 2001 [8., 1. 1985]. S. 131.

³ Robert Habs und Leopold Rosner: *Appetit-Lexikon - ein alphabetisches Hand- und Nachschlagebuch über alle Speisen und Getränke*. Badenweiler: Oase Verlag, 1997 [durchgesehene Neuauflage des 1894 in Wien erschienenen *Appetit-Lexikons*]. S. 216.

⁴ Das hier vorgestellte Rezept haben wir 2017 in Zusammenarbeit mit Susanne Vögeli und ihrer Kochschule Cookuk in Aarau leicht revidiert.