Karotte, Kardamom und etwas Wehmut bestimmen das Aroma des *Gâteau de carottes Pardon.*

Gâteau de carottes Pardon

Karottentorte mit Orange und Kardamom

Das Rezept stammt nicht von Moti Mahal Singh, dem Chef des Restaurant Dibru, sondern von einem ehemaligen Lehrling namens Samir. Und seine Entstehung verdankt sich eigentlich einer Kränkung. Samir wuchs in einer bürgerlichen Familie in Voltes auf, einem Vorort von Port-Louis. Seine Mutter pflegte zu den Geburtstagen ihrer Söhne jeweils einen Kuchen zu backen. Samirs Brüder bekamen Schokoladekuchen mit einer dicken Butter-Schoko-Glasur. Samir aber, der Schokoladenkuchen ebenfalls über alles liebte, hatte das große Pech, mitten im Sommer zur Welt gekommen zu sein. Und da seine Mutter fürchtete, ihr Schokokuchen könnte den sommerlichen Temperaturen nicht standhalten, wich sie ausgerechnet an Samirs Geburtstag stets auf Karottenkuchen aus, da nützten alle Proteste und Bitten des Geburtstagskindes nichts. Samir mochte seinen Kuchen nicht und fühlte sich deswegen benachteiligt, ungeliebt.

Die Karotte und der Ozean

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Eine Karotte wurde plötzlich von dem heftigen Wunsch ergriffen, das Meer zu sehen. Sie machte sich also schön, reckte sich aus der Erde und streckte sich, so verführerisch sie nur konnte, einem Esel entgegen, der zufällig des Weges kam. Der zupfte sie ohne Zögern aus dem Boden, zerbiss sie in Stücke und zerkaute sie zu Saft.

Als das Tier wenig später den Schwanz hob, um seine Blase zu erleichtern, geschah dies zufällig über einem kleinen Bächlein, dass ein paar hundert Meter weiter in die Bandole floss und bei Port-Louis schließlich ins Meer. Allerdings fällt es schwer zu sagen, ob die Karotte den Ozean nun erreicht hat oder nicht.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa.* Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 149.

Zeichnung von Ida Versmer. BATO heißt «Schiff». KAWÒT wäre das lemusische Wort für «Karotte».

Als Samirs Mutter einige Jahre später starb und folglich nie wieder irgendeinen Kuchen für ihn backen würde, kamen ihm seine gekränkten Geburtstagsgefühle von früher plötzlich wie ein großer Undank vor. Also nahm er sich das Rezept seiner Mutter vor und ergänzte es um das, was er in der Küche von Moti Mahal gelernt hatte: die Kunst, die Dinge mit Gewürzen zu verzaubern. Kardamom ist das Leitmotiv im Restaurant Dibru – kein Wunder also, kommt Samirs Karottentorte mit einem feinen Kardamomaroma daher, das den süßlichen Möhren eine sanft ätherische Note verleiht. Ungewöhnlich für eine Karottentorte ist auch die Orange, die sowohl im Kuchenteig wie auch in der Glasur eine zentrale Rolle spielt und dem Gebäck eine leicht frivole Note verleiht.

Die Glasur muss möglichst dick sein und süß – ein bisschen so, wie wenn es sich um eine Butter-Schoko-Glasur handeln würde. Das gelingt nur, wenn man den richtigen Moment für das Glasieren erwischt. Ist die Torte noch zu warm, verläuft die Glasur zu schnell auf der Oberfläche und es bleibt folglich nur eine dünne Schicht. Ist die Torte aber ganz ausgekühlt, wird sich die Zuckersauce nur mit Mühe in eine Glasur verwandeln.

Für eine Torte mit einem Durchmesser von 25 cm

300 g	Karotten, geschält und fein gerieben (gut 200 g)
30	Kardamom, Samen ausgelöst
6	Eier
250 g	Zucker
1 Pr.	Salz
1 EL	Zitronenabrieb (entspricht dem Abrieb von 1 Zitrone)
2 EL	Orangenabrieb (entspricht dem Abrieb von 1 Orange)
300 g	Mandeln, gemahlen
100 g	Weizenmehl
4 EL	Orangenzeste, entspricht der Zeste von 1 Orange
2 EL	Orangensaft für die Glasur
100 g	Puderzucker

1 | Boden einer runden Springform mit einem Durchmesser von 26 cm mit Backpapier auslegen.
2 | Kardamomsamen kurz anrösten und in einem Mörser zu einem feinen Pulver verarbeiten.
3 | Eier trennen. Eigelb mit einem Drittel des Zuckers (80 g), dem zerstoßenen Kardamom, Salz, Zitronen- und Orangenschale schaumig rühren.
4 | Eiweiß steif schlagen und dabei in kleinen Etappen den verbleibenden Zucker (170 g) einstreuen. Schlagen bis der Eischnee schnittfest ist.
5 | Mandeln, Karotten und Mehl so gut wie möglich vermischen, am besten mit den Fingern.
6 | Etwa ein Drittel des Eischnees mit der Eigelbmischung gut verrühren. Den restlichen Eischnee und dann die Mandel-Mehl-Karottenmischung darüber geben und alles mit Hilfe eines Spachtels sorgfältig vermischen.
7 | Masse in die Springform füllen, wenn nötig glatt streichen und in der Mitte des auf 190 °C vorgeheizten Ofens 60 Minuten backen.
8 | Torte wenigstens 2 Stunden lang in der Form auskühlen lassen. Den Rand der Springform entfernen und den Kuchen sorgfältig auf eine mit Backpapier ausgelegte Unterlage ziehen.
9 | Für die Glasur 1–2 EL Orangensaft mit Puderzucker verrühren, sodass eine zähflüssigen Sauce entsteht. Oberfläche des Kuchens mit der Glasur bestreichen. Orangenzeste dekorativ dem Rand entlang über den Kuchen verteilen. Zwei Stunden trocknen lassen.