



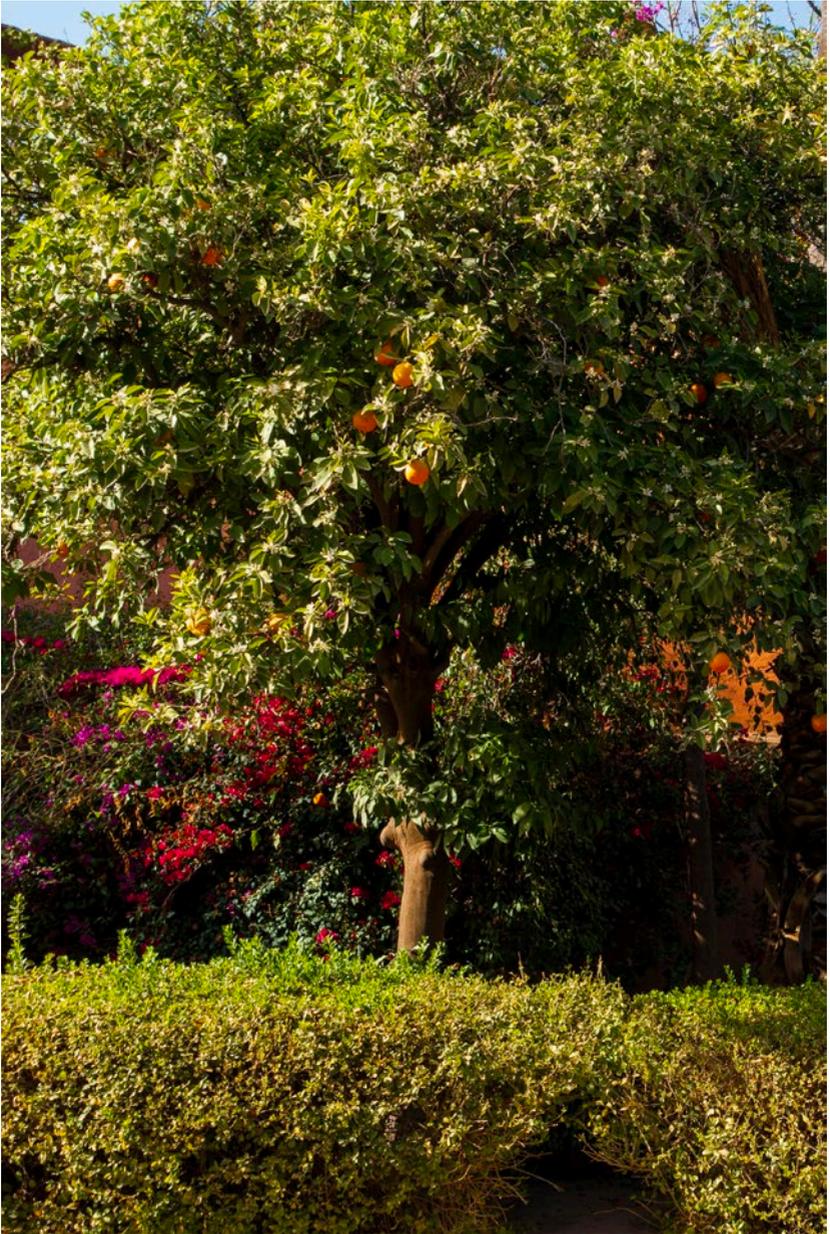
Ungewöhnlich ist, dass die Masse dieses Kuchens etwa zur Hälfte aus Orangen besteht.

## Kuastel Gwosgout

### **Kuchen aus ganzen Orangen, mit Wacholder und Mandeln**

Die Kombination aus Orange und Wacholder hat ihren berühmtesten Auftritt sicher im Gin-Orange – einem etwas aus der Mode gerutschten Cocktailklassiker. Caroline Kaeser, die bei St-Anne en Pyès eine Table d'hôte führt, kombiniert Orange und Wacholder in verschiedenen Gerichten. Zum Beispiel kocht sie eine Wacholder-Orangensauce, die sie zu einem Rehrücken serviert – oder sie reicht zum Dessert einen Orangensalat mit Wacholder (und manchmal Gin). Auch der hier vorgestellte Gato Gwosgout kombiniert die Aromen von Orange und Wacholder. Aufregend an dem Kuchen ist auch, dass ganze Orangen dafür verarbeitet werden.

Wenn die Köchin das Wacholderaroma des Kuchens verstärken möchte, dann mengt sie dem Puderzucker etwas gemahlene Wacholder bei. Manchmal serviert sie das Gebäck auch mit Schlagsahne, die sie mit einem Hauch Orangenblütenwasser aromatisiert – oder aber mit etwas Gin.



Dieser Orangenbaum steht laut Caroline Kaeser schon seit dem 19. Jahrhundert in dem ummauerten Garten im Süden des Schlosses.

Caroline Kaeser hat den Kuchen nach der Stadt Gwosgout benannt, in deren Umgebung die besten Orangen der Insel wachsen. Sie verwendet allerdings ausschließlich Früchte von dem hübschen Baum, der in dem ummauerten Garten auf der Südseite von Chato Kaeser steht – vor einer orangen Mauer, umrankt von Bougainvillea. Der Baum soll schon von ihrem Urgroßvater, dem Erbauer des Schlosses hier gepflanzt worden sein. Er war offenbar das Geschenk von einem Enkel des berühmten Georges Chanson, der im 19. Jahrhundert die ersten Zitrusplantagen der Insel anlegen ließ. Familiengeschichte in Kuchenform.

*Für eine 22 cm Rundform*

- 2 stattliche Orangen (je 300 g)
- 5 TL Wacholder, frisch gemahlen
- 3 Eier
- 220 g Zucker
- 100 g Mandeln, gemahlen
- 200 g Weizenmehl (Type 550)
- 2 TL Backpulver
- ~ Salz
- ~ Puderzucker zum Bestreuen
- ~ Orangenzeste als Dekoration

*In diesem Rezept werden die Orangen in drei Etappen insgesamt 90 Minuten gekocht. Der etwas aufwendige Prozess dient auch dazu, der Orangenschale Bitterkeit zu entziehen.*

*Der Orangenkuchen hat nur ein dezentes Wacholderaroma. Wer es verstärken möchte, kann zum Beispiel dem Puderzucker etwas gemahlene Wacholder beimischen.*

- 1** | Orangen in kaltem Wasser aufsetzen, zum Kochen bringen und 30 Minuten lang in leicht sprudelndem Wasser garen. Wasser abgießen und die Orangen kalt abspülen. Diesen Prozess zwei Mal wiederholen.
- 2** | Die Orangen abkühlen lassen, in Stücke schneiden, dabei Kerne und den weißen Strang im Zentrum der Frucht entfernen. Die Stücke zusammen mit dem Wacholder pürieren.
- 3** | Eier trennen. Eigelb und Zucker miteinander verrühren, Eiweiß zu Schnee schlagen.
- 4** | Mandeln, Mehl, Backpulver und eine Prise Salz miteinander vermischen. Eigelb-Zucker-Mischung, Eiweiß und Orangenpüree zugeben und sorgfältig zu einer Masse verrühren.
- 5** | Den Boden einer runden Kuchenform (Durchmesser 22 cm) mit Backtrennpapier auslegen, die Seitenwände einfetten. Teig in diese Form geben, glatt streichen und in der Mitte des auf 180° C vorgeheizten Ofens etwa 50 Minuten backen.
- 6** | Auf ein Kuchengitter setzen und abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen, mit etwas Orangenzeste dekorieren.

# Das Kalkül des Kuchens

## Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Ein Kuchen wollte nicht gefressen werden. Um das zu verhindern, ließ er jede Glasur, die der Bäcker über ihn goss, mit steifer Haut von sich abgleiten. Ohne einen prächtigen Überzug, so dachte der Kuchen, wird keiner mich kaufen wollen und ich bleibe am Leben. Drei Mal versuchte der Bäcker vergeblich, dem Kuchen einen Zuckerguss zu verpassen, dann stellte er ihn unglasiert in die Vitrine. Tatsächlich wollte niemand das fahle Stück erstehen. Kurz vor Ladenschluss aber gab der Bäcker den Kuchen gratis seiner reichsten Kundin mit, die ihn an ihren Gaul verfütterte. Seither weiß man im Reich der Kuchen: Man entgeht seinem Schicksal nicht – auch wenn man auf jeden Glanz verzichtet.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 152.

# KUASTEL



Zeichnung von Ida Versmer. KUASTEL ist das lemuische Wort für «Kuchen».