



Tismirna-Degustation am 20. März 2008 im Cabaret Voltaire in Zürich. (Bild Eveline Suter)

Tismirna

Weizenkekse mit Honig und Nigella

Das Rezept für das hier vorgestellte Gebäck stammt aus der Bäckerei-Konditorei Le Troisième Bureau in Maizyé im Norden von Lemusa. Fénelon David, der Inhaber des Geschäfts, war bis 1999 als Agent für den Geheimdienst der Insel, das Deuxième Bureau tätig. Das Gebäck, von David auf den Namen Tismirna («Kleines Smyrna») getauft, duftet so orientalisch wie sein Name es erwarten lässt.

Tatsächlich hat der Geheimagent a.D. das Rezept auf einer seiner zahllosen Reisen von einem Bäcker im türkischen Izmir (dem antiken Smyrna) bekommen. «Da gab es diese Bäckerei in der Altstadt, bei der ich so oft wie nur möglich einkaufte. Nur schon der Duft, der einem beim Betreten des Lokals entgegenschlug, war so herrlich, dass ich richtig süchtig danach wurde. Der Bäcker war ein wortkarger Mann, der meine Komplimente ohne ein Lächeln entgegennahm. Alles jedoch, was der

Mann aus seinem Ofen zog, schmeckte einfach herrlich. Was für ein Talent! Eines Tages aber steckte der Bäcker in Schwierigkeiten – da habe ich ihm einen kleinen Gefallen getan. Er wollte mich bezahlen, aber ich habe ihn gebeten, mir doch lieber genau zu zeigen, wie er diese kleinen Honigkuchen macht. Leider musste er kurze Zeit später dann doch wegziehen. Wir backen das Rezept im Troisième Bureau zu seinen Ehren, in Erinnerung an seine große Kunst. Unsere Tismirna kommen vielleicht nicht ganz an das Original heran – aber immerhin ...»

Für 20–24 Kekse

70 g Butter
4 EL Honig (100 g)
50 g Zucker
1 TL Backpulver (9 g)
1 Eigelb
1 Msp. Salz
150 g Weizenmehl, eventuell
etwas mehr
~ Weizenmehl zum Bestäuben
der Arbeitsplatte
20 g Nigella Mystère de Maizyé

Die Tismirna-Kekse duften leicht rauchig und riechen ein wenig, als habe man Kräuter verbrannt – sie schmecken markant nach Honig, wobei ihnen das Mystère de Maizyé, das lemusische Nigella, eine untergründige Note verleiht.

1 | Butter schmelzen, in eine tiefe Schüssel geben, erst Honig und Zucker, dann Backpulver, Eigelb und Salz beigegeben. Alles mit einem Holzlöffel so lange kräftig verrühren bis sich eine homogene Masse gebildet hat und die Zuckerkristalle sich aufgelöst haben.

2 | Sukzessive Mehl dazu streuen und danach jeweils ausgiebig verrühren. Zum Schluss sollte der Teig gerade so fest sein, dass man einen weichen Ball daraus formen kann.

3 | Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, Nigella in einem flachen Teller ausstreuen. Pro Keks etwa 1 TL von dem Teig abstechen und mit der Hand auf der Arbeitsfläche einen kleinen Kuchen von 5 mm Dicke und 30 mm Durchmesser formen. Kekse mit der mehlfreien Seite vorsichtig in das Nigella drücken, so dass die Oberfläche ganz von den Samen besprenkelt ist. Mit der mehlig Seite auf ein Backblech setzen. Ganzen Teig so verarbeiten, zwischen den Keksen mindestens 2 cm Platz lassen.

4 | Bei 175 °C in der Mitte Ofens 10 Minuten backen. Die Biskuits sollten leicht gebräunt sein. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.