

Ginger's Delight

»GINGER'S DELIGHT« ist eine Fruchtkomposition, die den verwöhnten Gaumen zu erfreuen versucht. Sie wurde speziell zu einer Druckgrafik-Edition geschaffen, die sich mit Texten aus dem Tao Te King von Lao Tse auseinandersetzt. Ihr Gelingen ist garantiert, wenn die in Folge beschriebenen Schritte gegangen werden:

Beginnen wir mit der Zutatenliste für 8 Gläser à 200 ccm dieser Konfitüre.

- ▶ 500 g Lychees ohne Steine (frisch oder aus der Dose)
- ▶ 900 g Mango geschält, ohne Kern gewogen (2 Stück mittlerer Größe)
- ▶ 500 g Diät-Gelier-Fruchtzucker (tut dem Geschmack keinen Abbruch und erlaubt auch dem Diabetiker Genuß ohne Reue)
- ▶ 1 Tüte Gelfix Extra (25 g)
- ▶ 1 Tütchen Zitronensäure
- ▶ 1 Tütchen Vanillin-Zucker
- ▶ 5 - 7 gehäufte Teelöffel geriebener Ingwer
- ▶ 50 ccm Mango Bar Sirup (kann, muss nicht sein)
Einmal angeschafft zaubert er aus kaltem Mineralwasser ein köstliches Erfrischungsgetränk und passt auch toll zu Speiseeis. Cocktail-Freaks haben ihn ohnehin.

Und so wird's gemacht:

- ▶ Lychees schälen, Kerne entfernen oder einfach Dose öffnen, Doseninhalt abtropfen lassen und in einen großen Topf aus **Emaille oder Edelstahl mit ca. 6 - 9 Liter Fassungsvermögen** geben.
- ▶ Bei den Mangos auf den Reifegrad achten, sie dürfen nicht hart, aber auch nicht überreif sein. Wenn die Mango auf leichten Daumendruck gesittet nachgibt, ist sie in Ordnung. Gegebenenfalls noch ein oder zwei Tage zu Hause liegen lassen. Mangos schälen, in kleine Stücke schneiden, ebenfalls in den Topf geben.
- ▶ Des weiteren folgt der Diät-Gelier-Fruchtzucker und das

Gelfix Extra.

- ▶ Dann kommt der **Pürierstab** ins Spiel. Mit Ausdauer den Topfinhalt »atomisieren«. Zum Schluss haben wir eine Fruchtpaste.
- ▶ Jetzt die Zitronensäure, den Vanillin-Zucker, die 5 - 7 gehäufte Teelöffel geriebenen Ingwer, sowie, wenn vorhanden, 50 ccm Mango Bar Sirup zugeben. Umrühren.
- ▶ Der erste große Schritt ist getan.

Die Vorbereitungen für das Einkochen.

Für alle Konfitüre/Marmelade Einkochvorgänge ist das Szenarium das gleiche; ich habe meine **Einweck Twist-Off Gläser** im heißen Wasser stehen, ebenso schwimmen die Deckel in einem Topf mit kochendem Wasser. Neben einem **feuchten Tuch**, auf welchem die befüllten Gläser zu stehen kommen, liegt der **Einfülltrichter**, die **Schöpfkelle** und das **Einkochthermometer**.

Sicher nicht ganz stressfrei erlebt nun der Debütant sein »erstes Mal«. Aber keine Bange, es wird gelingen. Zu Beginn meiner »Leidenschaft« hatte ich seinerzeit für ein paar Märker ein Einkochthermometer gekauft, welches bis auf den heutigen Tag seinen Dienst auf das beste erfüllt. Dieses wird das Einkochgut bis zur magischen Grenze von **90 Grad** begleiten. Unter ständigem Rühren wird nun auf höchster Stufe der Herdplatte die Fruchtpaste aufgekocht. Sind die 90 Grad erreicht, folgt der Abfüllvorgang. Dazu stelle ich den Topf auf einen feuerfesten Untersetzer und beginne mit Hilfe der Schöpfkelle und des Einfülltrichters, die heißen Gläser randvoll zu füllen. Umgehend mit den Deckeln verschließen und auf dem Kopf stehend auskühlen lassen.

Nach dem Befüllen sollte möglichst nichts mehr bewegt oder gar geschüttelt werden. **Innerhalb von ca. 24 Stunden ist der Geliervorgang abgeschlossen.** Anschließend die Gläser beschriften, danach kühl und dunkel lagern, lieben Freunden schenken, Tante Frieda bedenken, oder sich selbst daran götlich tun.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen Ihr Gerd Meissner.

