

Marmalade ist unverzichtbares Element des original-englischen Five'o'clock-Teas, passt aber auch prima zu einem frischen Croissant am frühen Nachmittag. Wobei Marmalade eben nicht irgendeine Konfitüre oder Fruchtaufstrich ist. Englische Marmalade wird aus Orangen oder Grapefruits oder anderen Zitrusfrüchten bzw. Mischungen davon gemacht. Wichtig auch, dass mehr oder weniger grob geschnittene Schale hinzukommt und die Sache am Ende eher bitter daherkommt. Letzteres ist der Grund dafür, dass viele Menschen Marmalade nicht mögen.

Am besten aber schmeckt natürlich selbstgemachte Marmalade. Die zu bereiten ist nicht schwer, aber ein bisschen mit Aufwand verbunden. Für vier (große) Gläser brauchst du neben diesen Gläsern (mit Twist-off-Deckel!): 5 pinke Pampelmusen, 1 große Orange, 300 g 3:1-Gelierzucker oder 500 g 2:1-Gelierzucker, 1 Tütchen Zitronensäurepulver und einen Sternanisstern pro Glas. Ob du die Marmalade mit einem kräftigen Schuss Cointreau würzen willst, bleibt dir überlassen.

Du beginnst am Vortag damit, eine Grapefruit mit dem Sparschäler zu schälen. Die Streifen zerlegst du in schmale, kurze Stücke und legst sie über Nacht in warmem Wasser ein. Jede Frucht wird anschließend nach folgendem Muster über einer ausreichend großen Schüssel bearbeitet: Quer halbieren, mit dem Messer parallel zu den Trennwänden bis zur Schale einschneiden, dann die Hälfte umstülpen und das Fruchtfleisch mit den Fingern und/oder einem Löffel auskratzen, sodass möglichst wenig vom weißen Flaum mit in die Schüssel fällt; zum Schluss per Hand so viel wie möglich Saft auspressen. Das Ganze zugedeckt über Nacht stehen lassen.

Beim Konfitürekochen geht es auch um Genauigkeit. Nachdem du das Einweichwasser mit der Schale am nächsten Tag zur Südfruchtpulpe gegeben hast, musst du die ganze Suppe abwägen. Es dürfte irgendwas zwischen 1 und 1,2 Kg dabei herauskommen. Entsprechend wiegst du den Gelierzucker ab. Bei einem Kilo brauchst du 350 g von der 3:1-Version bzw. 500 g vom 2:1-Zucker. Von 1:1-Gelierzucker rate ich grundsätzlich ab – es wird zu süß; mit anderen Geliermethoden kenne ich mich nicht aus. Die Zitronensäure unterstützt das Gelieren. Gib Pulpe plus Zucker plus Zitronensäure in einen Kochtopf, der MINDESTENS doppelt so groß ist wie nötig – die Sache wird später stark aufschäumen und kocht leicht über, wenn der Pott zu klein ist.

Jetzt bereitest du die Gläser vor. Natürlich sind Gläser und Deckel frisch gespült. Gib die Deckel in eine Schüssel und übergieß sie mit kochendem Wasser. Stell die Gläser ins Spülbecken und fülle jedes mit kochendem Wasser. Bereite einen Abstellplatz neben der Spüle vor, indem du dort ein Geschirrtuch auslegst. Wenn du eine Gelierporbe machen möchtest solltest du eine Untertasse in den Kühlschrank stellen.

Rühr die Zucker-Fruchtmischung sorgfältig durch und bring sie dann zum sprudelnden Kochen. Sprudeln soll das Zeug nun 5 bis 6 Minuten lang. Du MUSST ständig rühren, damit es a) nicht überkocht und b) alles gut durchmischt ist. Nach der angegebenen Zeit ziehst du den Pott vom Feuer. Gelierprobe: Hol die Untertasse aus dem Kühlschrank und gib ein wenig Marmalade darauf – sie sollte in wenigen Sekunden ausgelieren. Falls nicht, musst du mehr Gelierzucker zugeben und noch einmal durchkochen.

Hol die Deckel aus dem Wasser und leg sie bereit. Entleere die Gläser. Gib je einen Sternanisstern in jedes Glas und füll es wirklich bis ganz an den oberen Rand mit Marmalade. Wenn alle Gläser gefüllt sind, setzt du die Deckel auf und drehst kräftig zu. Dreh jedes Glas um, und lass es eine Viertelstunde auf dem Kopf stehen. Danach kannst du die Marmaladengläser abkühlen lassen und später kühl lagern. Geschlossen hält sich der Inhalt bei Zimmertemperatur mindestens drei Monate, eher ein halbes Jahr – aber nur, wenn keine Luft zwischen Deckel und Marmalade ist – deshalb das Auf-den-Kopp-Stellen. Und der Rest? Was nicht in die Gläser gepasst hat, gibst du einfach zum Alsbaldverbrauch in ein Schälchen.