

DIE GRÜNE FEE DES VAL-DE-TRAVERS

Im Neuenburger Jura ist der Konsum von Wein mit Auszügen der Wermutpflanze seit 1737 belegt. Es verwundert darum nicht, dass das Neuenburger Juratal als Geburtsort des legendären Absinth gilt. In der zweiten Hälfte des 18. Jh. als Heilselixier entstanden, entwickelte sich die Spirituose vor allem im Frankreich des «Fin de siècle» – in der zweiten Hälfte des 19. und im frühen 20. Jh. – zum «Treibstoff der Dichter und Denker» (Roger Liggenstorfer, «Grüne Fee» Solothurn). Baudelaire, Gaugin, Hemingway, Van Gogh, Toulouse-Lautrec u.v.m. sollen dem Absinth als inspirierende Muse intensiv zugesprochen haben. Doch billige, mit Chemikalien und Industrialkohol verfälschte Kopien machten ihn zur Massendroge – mit gesundheitlichen Folgeschäden, sodass auch das Original in Verruf geriet. Begründet wurde dies mit dem hohen Thujon-Gehalt, einem ätherischen Öl aus der Wermutpflanze. In vielen europäischen Staaten und in den USA wurde die Herstellung von Absinth daraufhin verboten – in der Schweiz 1919. Im Jura lebte die Tradition jedoch in vielen Privatbrennereien weiter, der Handel florierte im Verborgenen. 1998 wurden Herstellung und Handel von Absinth in den meisten europäischen Ländern wieder legalisiert – in der Schweiz erst 2005.

Der alkoholstarken Spirituose (45 Volumenprozent und mehr), die ritualisiert zubereitet und mit Wasser verdünnt getrunken wird, verleihen die Wermutpflanze *Artemisia absinthum* – von da stammt der Name auch –, Anis und Fenchel den charakteristischen Geschmack. Dazu kommen zur Abrundung je nach Rezeptur Kräuterauszüge von Sternanis, Ysop, Zitronenmelisse, Beifuss, Koriander, Engelwurz, Wacholder, Muskat usw. Die oft grüne Farbe stammt vom Chlorophyll der grünen Kräutersorten. Deshalb auch der Name «Grüne Fee – fée verte».

Panna Cotta mit Parmesan an Basilikum- Absinthe-Sauce

FÜR 8 GLÄSCHEN ALS
ANTIPASTO ODER
KLEINE VORSPEISE

2 Gelatineblätter
3 dl Halbrahm
60 g geriebener
Parmesan
Pfeffer aus der Mühle
50 g Basilikumblätter
30 g Mandelblättchen
oder -stifte
2–3 Esslöffel Olivenöl
1 Knoblauchzehe
2 Esslöffel Absinth
(alternativ Pastis oder
Pernod)
Salz

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einlegen.
2. In einer Pfanne den Rahm erhitzen, bis er kocht. Den Parmesan dazugeben, 2 Minuten schmelzen lassen und verrühren. Mit einigen Umdrehungen aus der Pfeffermühle würzen.
3. Die Gelatine ausdrücken und ebenfalls unterrühren. Die Masse in die Gläser füllen; sie sollen zu $\frac{3}{4}$ gefüllt sein. In den Kühlschrank stellen und während mindestens 2 h auskühlen lassen.
4. Im Mixer oder mit dem Stabmixer Basilikum, Mandeln, 1 Schuss Olivenöl und den geschälten Knoblauch zu einer cremigen Masse mixen. In eine Schüssel geben, den Absinth und so viel Olivenöl unterrühren, bis die Mischung die Konsistenz einer Pestosauce hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Zum Servieren die Basilikum-Absinth-Sauce auf die Panna Cotta verteilen und mit Basilikumblättchen garnieren.



i Maison de l'Absinthe,
Grande Rue 10T,
2112 Môtiers NE
maison-absinthe.ch

Tipp Das Rezept entstammt dem Buch «Absinth. 40 Rezepte mit der grünen Fee», Aurélie Brunner und Yann Klausner, Ed. Alphil 2019, CHF 27.–.

