



Vanila und Xocolatl

Einst lebte in Mexiko, so erzählt eine alte aztekische Legende, das lieblich duftende Mädchen Vanila, deren braunes langes Haar und betörende Schönheit im ganzen Land bekannt waren. Sie liebte einen Jüngling namens Xocolatl (sprich: Schokolatl), von ebenso märchenhaftem Antlitz. Zur gleichen Zeit aber trieb ein böser alter Zauberer, erfüllt von Neid und Missgunst, sein Unwesen in der Nähe des jungen Glücks.

Ihm war die Liebe zwischen Vanila und Xocolatl so unerträglich, dass er die beiden Liebenden durch seine Zauberkräfte in Floras Garten entführte. Er verwandelte Xocolatl in einen Baum und Vanila in eine Orchidee. Doch die Liebe der beiden war so stark, dass sie die Verzauberung überdauerte. Nichts vermochte sie zu trennen. Die Blume umschlang den Baum – wie das Mädchen einst den Jüngling. Und, so berichtet die Legende, wer immer die Früchte des Baumes und die der Orchidee pflückte, um sich daraus einen Trank zu bereiten, spürte alle Angst und Bitternis aus seinem Herzen weichen. Einen jeden erfüllte die Macht der Liebe.

ANLEITUNG FÜR DAS DUFTENDE LIEBESELIXIER:

2 VANILLESCHOTEN
 1 LITER VOLLMILCH
 4 ESSLÖFFEL FEINSTER KAKAO
 1 GLAS KLARES WASSER (0,25 L)
 2 TEELÖFFEL HONIG
 4 GEHÄUFTE TEELÖFFEL BRAUNEN ZUCKER
 1 PRISE CHILLI
 1 MESSERSPITZE MEERSALZ
 16 CL BRAUNER RUM

Die Früchte der Orchidee (Vanilleschoten) in der cremigen Milch erhitzen und 8 Minuten ziehen lassen. Die Vanilleschoten herausnehmen und nur ihr Mark mit Kakao und Wasser vermischen. Die Flüssigkeit anschließend in die heiße Milch geben und mit Honig und Zucker verrühren.

Für die Würze den Chili und ein wenig Salz beimengen. Die heiße Köstlichkeit vorsichtig vom Feuer nehmen und einfühlend schaumig rühren.

Gefühlvoll in die mit Rum gefüllten Gläser fließen lassen und augenblicklich servieren.

