

KOCHSCHULE**Wiesn-Schmankerl für daheim**

Ein Münchner Original: die geschmorte Kalbshaxe. „Genau das Richtige zur Oktoberfest-Zeit“, findet Hans Jörg Bachmeier. Der Küchenchef vom „Blauen Bock“ in München serviert dazu Brezn-Gnocchi und Krautsalat. So schmeckt die Wiesn daheim.

VON STEPHANIE EBNER

Wenn am Samstag um Punkt 12 Uhr Oberbürgermeister Dieter Reiter die erste Wiesn-Mass zapft, ist in München für 16 Tage Ausnahmezustand. In den kommenden zwei Wochen wird sich hier alles ums Bier, die Schmanckerl und die Liebe drehen.

Hans Jörg Bachmeier bringt uns die Wiesn in die eigenen vier Wände. Er serviert die Kalbshaxe, ein Münchner Traditionsgericht, mit Brezn-Gnocchi. „Das ist zwar etwas mehr Arbeit, dafür machen sie halt auch mehr her – typisch Wiesn.“ Apropos Oktoberfest-Kenner: Im Bayerischen Rundfunk läuft am 3. Oktober ein kulinarischer Wiesn-Rundgang mit ihm.

Doch zurück zu den Gnocchi. Die altbackenen Breznstangen dafür müssen „in wirklich kleine Würfel geschnitten werden“, betont der Küchenchef. Leserin Elisabeth Förg sagt später: „Die viele Arbeit lohnt sich. Am besten man bereitet gleich mehr zu.“ Denn sollten – wider Erwarten welche übrig bleiben – schmecken die Gnocchi garantiert auch am nächsten Tag. Gemäß dem Motto: Knödel mit Soße gehen immer.

Ein Tipp vom Küchenchef: Den Bergkäse, den man für die Gnocchi braucht, rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen. So trocknet er an und lässt sich besser reiben. Die Gnocchi haben einen italophilen Touch, bei der Kalbshaxe liebt es Bachmeier dagegen diesmal ganz klassisch. Nicht mal ein Tomatenmark (wegen der Bindung der Soße) kommt dem Küchenchef zum Anbraten in den Topf. „Ich bevorzuge bei der Kalbshaxe den reinen Natur-saft.“

Kalbshaxe ist im Übrigen nicht für den spontanen Genuss geeignet, wenn man diese zu Hause zubereiten will. „In der Regel muss man sie beim Metzger vorbestellen.“ Auch für die Zubereitung sollte man etwas Zeit mitbringen. Und nicht vergessen: Während die Haxe im Rohr schmort, immer wieder umdrehen und mit dem Schmor-gemüse begießen. Sie muss feucht bleiben.

Der Krautsalat dazu ist ein Klassiker, doch so wie ihn Bachmeier macht, haben ihn die Kochschüler noch nie gegessen. Jedes Blatt wird einzeln verlesen, vom Strunk befreit, eingerollt und fein geschnitten. Auch wieder viel Handarbeit – doch Bachmeier nennt es schlicht: „Mit ganz viel Liebe gekocht.“

Die Sisyphusarbeit am Schneidbrett rentiert sich, denn so tritt die versprochene Geschmackssteigerung allein für den Krautsalat ein. Von den Gnocchi und der Haxe ganz zu schweigen.

Kochschule

Weil die Ernte abgeschlossen ist, kann Hans Jörg Bachmeier bei der nächsten Kochschule aus dem Vollen schöpfen. „Herbstküche“ lautet das Motto der nächsten Kochschule. Diese findet am **Montag, 14. Oktober**, statt. Wer dabei sein will, meldet sich unter gastro@merkur.de an. Wie immer entscheidet das Los. Viel Glück.



Feinste Handarbeit in der Küche: Diesmal geht's beim Zubereiten der Zutaten ganz genau zu, die Brezn müssen in ganz kleine Würfel geschnitten werden, auch das Kraut wird von Hand für den Salat fein geschnitten. „Das ist zwar aufwendiger“, erklärt Hans Jörg Bachmeier seinen Kochschülern, aber es lohnt sich. Recht hat er: Vom Wiesn-Schmanckerl für daheim sind alle ganz begeistert.

FOTOS: OLIVER BODMER

**Kalbshaxe mit Brezn-Gnocchi und Krautsalat (für 4 Personen)****Kalbshaxe**

1 Kalbshaxe (ca. 2,5 kg)
3 Karotten
½ Selleriekopf
2 Haushaltszwiebeln
½ Stange Lauch
0,2 l Weißwein
0,2 l helles Bier
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
Zitronenschale
1 Lorbeerblatt
1 Knoblauchzehe, angeknackst
100 g Butter
2 EL Olivenöl
1 EL gehackte Petersilie
Paprikapulver, Salz, Pfeffer zum Würzen

Zubereitung:

1. Die Kalbshaxe mit Wasser bedeckt kalt in einen Topf geben. Aufkochen und den entstandenen Schaum mit einer Schöpfkelle abschöpfen. Kalbshaxe aus dem Wasser nehmen, trocken tupfen und leicht abkühlen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika gut einreiben.
2. Gemüse waschen, schälen und in walnussgroße Würfel schneiden. Die Abschnitte und Schalen vom Gemüse in das Kochwasser der Kalbshaxe legen und köcheln lassen.
3. Backofen auf 160° C vorheizen.
4. Butter und Öl in einem ausreichend großen Topf aufschäumen lassen. Die Haxe auf allen Seiten mit Farbe anbraten. Haxe aus dem Topf nehmen, das Gemüse mit der Knoblauchzehe in dem Bratensatz anrösten und mit dem Weißwein ablöschen. Ca. ¼ Liter von dem Kochwasser hinzufügen. Aus dem Thymian, Rosmarin, Lorbeer und der Zitronenschale ein Bouquet garni binden und zu dem Gemüse ge-

ben. Die Haxe wieder dazulegen und im Backofen für ca. 2 Stunden garen. Wenn die Flüssigkeit verdampft ist, immer wieder etwas von dem Gemüsesofond angießen, dabei die Haxe immer wieder wenden und mit dem Bratensatz übergießen. 10 Minuten vor Ende der Garzeit das Bier über die Kalbshaxe schütten und mit dem Bratensatz übergießen.



Die geschmorte Kalbshaxe ist ein typisch Münchnerisches Gericht.

5. Die Haxe aus dem Ofen nehmen und ca. 15 Minuten ruhen lassen. Die gehackte Petersilie mit dem Olivenöl und der Zitronenschale verrühren und die Haxe damit einstreichen.
6. Das Gemüse mit dem Fond durch ein Sieb streichen und reduzieren lassen.

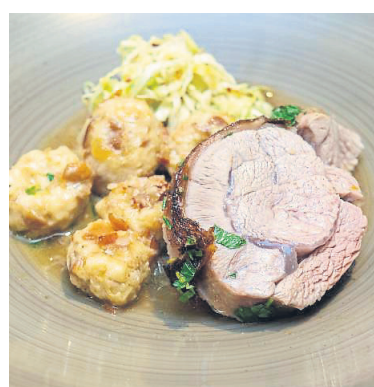
Krautsalat

1 Spitzkraut
100 g Bauchspeck, in feine Würfel geschnitten
40 g fein gehackte Zwiebeln
2 EL Pflanzenöl
1 EL Essig
zum Würzen: 1 Messerspitze Kümmel, Salz, Zucker, Pfeffer aus der Mühle

mel, Salz, Zucker, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Spitzkraut halbieren, den Strunk in der Mitte keilförmig herausschneiden. Die einzelnen Blätter verlesen. Aus den Blättern den verbliebenen Strunk herausschneiden. Die Blätter wie eine Zigarre rollen und in feine



Schmanckerl: geschmorte Haxe mit Gnocchi und Krautsalat.

2. Das Kraut vorsichtig einsalzen und locker durchheben, für ca. 20 Minuten stehen lassen.
3. Speck in einer Pfanne mit dem Pflanzenöl glasig werden lassen, die Zwiebeln dazugeben und röschen anbraten.
4. Kümmel in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten, im Mörser fein mahlen.
5. Speck-Zwiebel-Mischung durch ein Sieb schütten, das Öl in einer Schüssel auffangen. Essig, Salz, Kümmel und Pfeffer zu dem Öl geben und zu dem Kraut gießen. Bei Bedarf nachschmecken.

6. Zum Schluss die Hälfte Speckzwiebeln dazugeben. Rest beiseitestellen.

Brezn-Gnocchi

500 g Laugenstangerl, ungesalzen
300 ml Milch
300 g Allgäuer Bergkäse
3 Eier
1 EL frisch geriebener Parmesan
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Semmelpulver
1 EL Butter
Petersilie

Zubereitung:

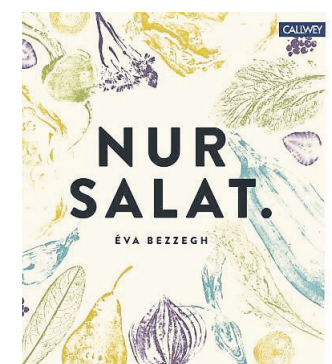
1. Laugenstangerl in kleine Würfel schneiden. Milch erhitzen und über die Brotwürfel gießen, die Eier dazu geben, durchrühren und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Den Käse fein reiben und mit der Brotmasse vermengen.
2. Falls die Masse zu feucht sein sollte, etwas Semmelpulver dazu geben.
3. Aus der Masse Rollen formen und ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden. Die Scheiben in kleine Kugeln rollen und zu Gnocchi formen. Die Gnocchi in Salzwasser aufkochen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Fertigstellen und anrichten:

1. In einer Pfanne die Butter aufschäumen lassen. Die Gnocchi dazugeben, die restlichen Speckzwiebeln zu den Gnocchi geben. Mit etwas Kalbshaxenfond ablöschen und Parmesan einstreuen. Gehackte Petersilie dazugeben, evtl. nachwürzen.
2. Pro Portion ca. 8 Stück Gnocchi in einem tiefen Teller anrichten. Das Fleisch von der Haxe lösen, in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden und zu den Gnocchi legen. Mit etwas Soße angießen und mit Krautsalat anlegen.

KOCHBUCH**Nur Salat – Rezepte rund ums Jahr**

Da haben wir den Salat. Und das nicht nur im Sommer, sondern das ganze Jahr über. Zwölf Monate. Denn Eva Bezzegh hat ihr Buch „Nur Salat“ in 12 Kapitel aufgeteilt, für jeden Monat eines. Das ist praktisch. So erfahren wir ganz nebenbei, was wann wirklich Saison hat und frisch auf den Markt kommt. Selbst im Spätherbst und Winter. In „Was bietet die Natur?“ geht die Autorin jeden Monat dieser Frage nach und serviert, immer passend zur Jahreszeit, Salat. Jetzt im September sind dies beispielsweise ein „Orientalischer Salat aus grünen Hülsenfrüchten mit Cashewkrokant“, ein „Spinatsalat mit gebratenen Wildpilzen“ (der im Übrigen ganz schnell geht) oder ein Röstpaprikasalat mit Minze, Feta und Walnüssen. Man merkt gleich: Salat ist hier weit mehr als nur schnöde Beilage. Es handelt sich um Salatgerichte, häufig vegetarisch, manchmal wird aber auch mit Fleisch oder Fisch gearbeitet. Eine gesunde Küche satt, die auch noch Genuss verspricht. Dass Eva Bezzegh aus Ungarn stammt und in Budapest wohnt, sieht man an den stimmungsvollen Bildern, die sie immer wieder zwischen den rund 100 Rezepten einstreut. Die Gerichte selbst sind nicht typisch ungarisch, sondern international, die Zutaten somit nicht landestypisch, sondern auch hierzulande einfach zu beziehen. Da haben wir den Salat – ist diesmal kein entsetzter Aufschrei, son-



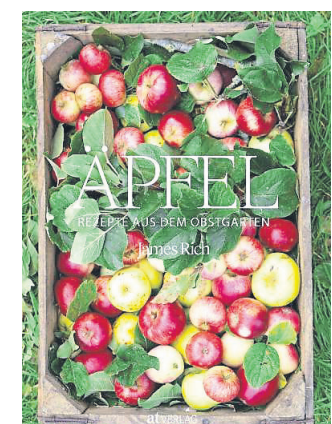
dern ein Jubelruf. Salat zum Sattessen. Einfach herrlich gesund.

Nur Salat. Eva Bezzegh. 320 Seiten. Erschienen bei Callwey. 39,95 Euro.

Äpfel – Rezepte aus dem Obstgarten

„An apple a day, keeps the doctor away.“ Das altenglische Sprichwort, wonach man täglich einen Apfel essen sollte, um gesund zu bleiben, ist auch hierzulande bekannt und wird gerne gepredigt. Äpfel schmecken nicht nur pur, sondern auch zu herzhaften oder süßen Gerichten und Getränken verarbeitet. Äpfel liefert eine große Auswahl an Gerichten. Das schmeckt nicht nur den Engländern, aus deren Land die Familienrezepte ursprünglich stammen. Apfelgerichte – einfach zum Anbeißen.

Äpfel. Rezepte aus dem Obstgarten. James Rich. 224 Seiten. Erschienen im AT Verlag. 25 Euro.



Die Kalbshaxe nach dem ersten Abkochen trocken tupfen und mit Gewürzen gut einreiben.



Butter und Öl in einem Topf aufschäumen. Die Haxe auf allen Seiten mit Farbe anbraten.



Auf einem Gemüsebett die Haxe in den Ofen geben. Immer wieder mit der Flüssigkeit begießen.



Haxe aus dem Ofen nehmen, mit Petersilie, dem Olivenöl und Zitronenschale einstreichen.



Das Fleisch von der Kalbshaxe lösen und in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden.