

**KOCHSCHULE**

# Sommer satt: Kochen mit Kirschen

Die Kirsche ist ein Alleskönner in der Küche: Sie kann süß, aber auch salzig macht sie eine gute Figur. Hans Jörg Bachmeier, Küchenchef vom „Blauen Bock“ in München, und seine Pâtissière Michaela Micheu haben herrliche Ideen, was man mit den roten Früchten alles machen kann. So schmeckt uns der Sommer.

VON STEPHANIE EBNER

Für Kinder ist es ein beliebter Wettbewerb: Wer kann die Kirschkernchen am weitesten spucken? „Sie sind viel zu schade, um sie einfach wegzuzwerfen.“ Bei Hans Jörg Bachmeier wandern die Kerne nicht auf dem Boden oder im Kompost, sondern in den Topf. „Wegen ihres Mandelaromas.“

Das hatte davor noch keine der drei Leserinnen gehört, die diesmal zur Kochschule in den „Blauen Bock“ gekommen waren. „Ernsthaft?“, lautet die skeptische Frage. „Ja klar“, sagt der Küchenchef und stellt die Kirschkernchen zusammen mit Rotwein und Portwein auf den Herd. Es dauert nicht lange, da wabert ein angenehmer Mandelduft durch die Küche – Grundlage für die roten Fruchtden zum Perlhuhn.

In der Küche sind Kirschen und Geflügel ein Klassiker. Nicht nur zur Weihnachtszeit, dann passen auch gut Zimt und Sternanis zur Fruchtsauce. Diesmal soll es ein Perlhuhn sein, das ursprünglich aus Afrika stammt, wie die Küchenprofi erklärt. Erst die Portugiesen brachten das Geflügel im 15. Jahrhundert nach Europa. „Das Fleisch des Perlhuhns ist gesund. Es enthält wenig Fettanteil, dafür viele hochwertige Proteine.“ Davon abgesehen habe es einen delikaten Wildgeschmack.

Heute kommt nur die Brust zum Einsatz, die zunächst nicht (!) auf der Hautseite angebraten wird, sondern auf der Bauchseite. Bachmeier erklärt warum: „Die Haut wird dadurch flacher und krosser.“

Die dritte Komponente auf dem Teller ist – neben Kirschen und Geflügel – der Sellerie. Die Knolle verarbeitet der Küchenprofi zu einem Püree, den Stangensellerie zu einem Salat. Die Stangen werden im Übrigen nicht geschält – das erbeugt viel zu viel Abfall. Stattdessen „bricht man sie an den Enden und zieht so die Fäden ab. Fertig.“ Ein Trick, den die Hobbyköchinnen nicht kannten.

Während man sich am Kochtopf frei entfalten kann, gilt es in der Pâtisserie, sich genau an die Rezepte zu halten. Normalerweise. Diesmal landet der fein gemahlene Mohn in der Topfenmasse. Michaela Micheu muss kurzfristig umdisponieren. So wird aus den ursprünglich zwei verschiedenen Kuchenmassen eine einzige (siehe Rezept). Die besten Kreationen entstehen durch Zufall, sind sich alle am Herd und später zu Tisch einig.

Dazu schmeckt ein Secco aus Franken von Schmitt's Kinder.

**Kochschule**

Die heißen Hundstage stehen uns bevor. **Doch was kochen in der heißesten Zeit des Jahres?** Hans Jörg Bachmeier behält in der Küche einen kühlen Kopf und tischt bei der nächsten Kochschule erfrischende Köstlichkeiten auf. Diese findet am **Montag, 29. Juli, statt.** Wer dabei sein will, bewirbt sich unter [Gastro@merkur.de](mailto:Gastro@merkur.de).



**Im Sommer locken süße Früchte:** Diesmal dreht sich bei der Kochschule von Hans Jörg Bachmeier alles um Kirschen. Er serviert das rote Steinobst mit Perlhuhn. Pâtissière Michaela Micheu bäckt einen Kirschkuchen mit Mohn-Topfen-Masse. So schmeckt uns der Sommer, sind sich die Leserinnen einig.

FOTOS: OLIVER BODMER

**Köstliches für den Sommer: Kirschen einmal süß, einmal salzig**

**Perlhuhn mit Balsamico-Kirschen und Selleriepüree**

- für das Perlhuhn:
- 2 Perlhuhnbrüste
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Rosmarinzweige
- 2 Thymianzweige
- 40 g Butter
- 2 EL Öl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Das Perlhuhn erst auf der Bauchseite, dann auf der Hautseite in 20 g Butter und dem Öl anbraten. Salzen, pfeffern, ein Zweig Rosmarin, ein Zweig Thymian und eine Knoblauchzehe dazugeben. Die Brust immer wieder mit dem Bratensaft übergießen, aus der Pfanne nehmen und bei 150° C im Ofen circa 8 Minuten garen. Aus dem Rohr nehmen und 5 Minuten ruhen lassen.
2. Die übrigen 20 g Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, restlichen Thymian, Rosmarin und Knoblauch zugeben und die Perlhuhnbrüste darin nochmals anbraten und mit dem Saft übergießen.

- Selleriepüree**
- 200 g Knollensellerie
- 50 g Butter
- 200 g Sahne
- Salz
- frisch geriebene Muskatnuss

1. Für das Püree den Sellerie putzen, schälen und in etwa walnussgroße Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und bei mittlerer Hitze leicht bräunen. Den Sellerie darin kurz andünsten. Die Sahne angießen und den Sellerie etwa 20 Minuten weich garen.
2. Sellerie mit dem Küchenmixer fein

pürieren, bis die Masse eine cremige Konsistenz hat. Das Püree mit Salz und Muskatnuss würzen.

- Balsamico-Kirschragout**
- 300 g Kirschen
- 200 ml Kirschsaft aus dem Reformhaus
- 200 ml Portwein
- 100 ml Rotwein
- 50 ml Balsamico
- ½ Vanilleschote
- 10 g Puddingpulver
- Saft von 1 Zitrone
- Honig nach Geschmack

1. Die Kirschen waschen und entsteinen. Die Steine mit Kirschsaft, Wein und Portwein aufkochen. Vanilleschote dazugeben und auf die Hälfte einkochen.
2. Das Puddingpulver mit dem Zitronensaft verrühren und den Fond damit abbinden. Balsamico dazugeben und mit dem Honig nach Geschmack süßen. Den Fond passieren, die Kirschen einlegen und ziehen lassen.

- Staudensellerie-Salat**
- 4 Stiele vom Staudensellerie
- feine Blätter vom Staudensellerie
- Essig
- Olivöl
- Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette

Sellerie waschen, putzen und die Fäden ziehen. In kleine Stücke schneiden und im kochenden Salzwasser blanchieren. Sellerie mit kaltem Wasser abbrausen. Den noch warmen Sellerie mit Salz, Zucker und Essig abschmecken. Etwas Piment d'Espelette

sowie die Sellerieblätter zugeben und mit dem Öl marinieren.

**Anrichten:** Selleriepüree mit einem Esslöffel auf den Tellern verstreichen. Selleriesalat auf das Püree geben. Die Brüste in längliche Scheiben schneiden und mit etwas Sud von den Kirschen nappieren.

**Mohnkuchen mit Kirschen und Vanillesahne**

- für den Mohnkuchen:
- 100 g Butter
- 50 g Puderzucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eiweiß
- 4 Eigelb
- 150 g Zucker
- 80 g gemahlene Mandeln
- 120 g gemahlener Mohn
- 10 frische entsteinete Herzkirschen
- 400 g Magerquark
- 1 Ei
- 20 g Maisstärke
- 50 ml Milch
- Saft einer Zitrone
- 2 EL gehackte Nüsse

1. Für den Kuchen Butter, Puderzucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Eigelbe nach und nach einrühren. Eiweiß mit 70 g Zucker steif schlagen. Beide Massen mischen und die gemahlene Mandeln unterheben. Magerquark mit dem Ei, Maisstärke, Zitronensaft, Milch und dem restlichen Zucker gut verrühren. Mohn dazugeben. Alle Massen mischen und gut vermengen.
2. Die Kuchenmasse in eine runde Backform (Ø ca. 28 cm) einfüllen. Die

frischen, entsteineten Kirschen verteilen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 160°C 50 – 60 Minuten backen.

**für die Vanillesahne:**

- 50 ml Sahne
- 50 g Zucker
- 200 g Mascarpone
- ½ Vanilleschote
- 250 ml Sahne
- 2 Blatt Gelatine

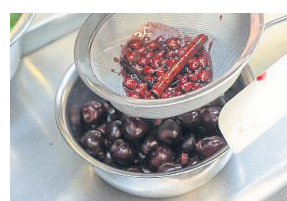
Für die Vanillesahne 50 ml Sahne mit dem Zucker und der Vanilleschote aufkochen. Gelatine im kalten Wasser einweichen und gut ausdrücken. Diese dann zur Sahne geben und auflösen. Anschließend mit der Mascarpone verrühren. Am besten über Nacht kaltstellen.

**für die Kirschen**

- 100 ml Sauerkirschsafte
- 20 g Zucker
- 10 g Vanille-Puddingpulver
- 30 Stück Herzkirschen
- Saft von zwei Zitronen
- Spritzer Kirschwasser

Kirsch- und Zitronensaft mit dem Zucker aufkochen. Die Stärke mit etwas Wasser anrühren und den Saft abbinden. Kirschwasser dazugeben. Die Kirschen entkernen und zum Sud geben.

**Anrichten:** Die Vanillesahne mit einem Handmixer aufschlagen und in einen Spritzsack füllen. Den ausgekühlten Kuchen aus der Form stürzen. Die Vanillesahne beliebig auf den Kuchen spritzen und mit den Kirschen ausganieren. Mit Nüssen bestreuen und mit Puderzucker bestäuben. Die restlichen Kirschen und Sahne getrennt zum Kuchen servieren.



**Steine mit Kirschsaft und Portwein aufkochen.** Würzen. Fond passieren, die Kirschen einlegen und ziehen lassen.



**Für das Püree den Sellerie putzen, schälen und in etwa walnussgroße Würfel schneiden.** In der Sahne weichkochen.



**Das Perlhuhn** erst auf der Bauchseite, dann auf der Hautseite in 20 g Butter und dem Öl anbraten. Dann im Rohr garen.



**Stangensellerie** waschen, putzen und die Fäden ziehen. In Stücke schneiden und im kochenden Salzwasser blanchieren.



**Anrichten:** Selleriepüree auf Tellern verstreichen. Kirschen verteilen. Selleriesalat und Brüste verteilen.

**KOCHBUCH**

**Delikatessen zu gewinnen**

Seit über 20 Jahren ist Delikatessen eine feste Größe in der Gastronomie-Szene. Wie gewohnt haben die Tester gut 200 Restaurants, Cafés und Bars, aber auch Imbisse und das Nachtleben unter die Lupe genommen. Neueröffnungen wurden ebenso bedacht wie auch Dauerbrenner, die in einen Münchner Gastronomieführer hineingehören. So ist eine gute Mischung entstanden, die für jede (Essens-) Gelegenheit einen Ratsschlag bietet, egal ob es mal etwas Besonderes sein soll, etwas Traditionelles, etwas Exotisches oder Schnell und Gut. Der Reportageanteil widmet sich aktuellen Themen rund um die Münchner Gastronomie. Die Delikatessen-Macher haben sich aber nicht nur auf die Stadt München konzentriert. Im Sonderteil zum Münchner Umland sprechen sie Empfehlungen aus, die nicht nur Appetit, sondern auch Lust auf einen Ausflug ins Grüne mit anschließendem Einkehrschwung machen. Ein Heft, das Spaß macht zu lesen und hilfreich ist, das Passende zum Essen-Gehen zu finden (mit über 700 Lokaladressen). Wir verlosen das aktuelle Heft. Wer eine aktuelle Delikatessen-Ausgabe möchte, schreibt eine E-Mail an [Gastro@merkur.de](mailto:Gastro@merkur.de). Wichtig: Genaue Adresse nicht vergessen. Sonst wissen wir nicht, wohin wir das Heft schicken sollen. se Delikatessen. Ausgehen in München. Anonym besucht und bewertet. Über 700 Lokaladressen. Soeben erschienen. Erhältlich überall da, wo es Zeitschriften gibt. 9,80 Euro.



**Rote Fruchttchen**

Brombeeren, rote und schwarze Johannisbeeren, Heidelbeeren, Kirschen. Der Sommer spart nicht mit roten Früchten. Diese Schätze der Natur verarbeitet Frédéric Cassel in 70 Rezepten – von der originalen Charlotte über sahnige Schichttorten, klassische Obstkuchen, Macarons und Pralinen bis hin zu vollmundigen Konfitüren. Lauter tolle Ideen, die aber nicht immer ganz einfach umzusetzen sind. Ein Buch für ambitionierte Schleckermäuler, die gerne viel Zeit beim Backen bringen. Denn dann gilt: Besser kann man die Farben und Aromen des Sommers nicht einfangen.

**Rote Fruchttchen.** 70 köstliche Rezepte mit Sommerbeeren. Erschienen bei Gerstenberg. 188 Seiten. 24 Euro.

