

KOCHSCHULE

Kochen mit Kohle

Im Sommer unter freiem Himmel kochen, ist ein Traum. Deshalb hat Hans Jörg Bachmeier diesmal eine Outdoor-Küche aufgebaut. Statt mariniertem Halsgrat legt er ein Karree vom Strohschwein auf den Grill. Dazu serviert er deutsche Klassiker und internationale Dip s.

VON STEPHANIE EBNER

„Die arme Sau ist in den vergangenen Wochen völlig zu Unrecht durchs Dorf getrieben worden.“ Hans Jörg Bachmeier spielt auf die jüngsten Fleischskandale an und sagt: „Das Schwein ist ein tolles Lebensmittel.“ Vorausgesetzt, das Fleisch stammt von einem glücklichen Tier. Bachmeier hält nichts vom Industriefleisch und fertig mariniertem Halsgrat.

Er setzt beim Grillen – wie auch sonst – auf Qualität und arbeitet daher diesmal mit einem Karree vom Strohschwein. Strohschweine haben, wie der Name schon sagt, eine mit Stroh eingestreute Liegefläche. Dies bietet Liegekomfort und schafft artgemäße Kühl- und Beschäftigungsmöglichkeiten. Strohschweine haben übrigens mehr Platz als ihre Artgenossen in konventionellen Ställen. „Dass das Tier artgerecht gehalten wurde, schmeckt man“, sagt der Profi und legt das Karree auf den Grill. Es muss im Übrigen nicht ein Keramikgrill sein. Bachmeier: „Diese Art, mit Kohle zu kochen, geht mit jedem anderen Kugelgrill auch.“

Oh klar, dass der Koch nicht mit Ketchup und fertigen Saucen hantiert. Bachmeiers Sommer schmeckt leicht, nach frischen Kräutern und Gemüsen. In seinem Fall heißt das Auberginenkaviar, Fenchelsalat und Pico de Gallo. „Dafür lässt man die Fertigsaucen garantiert gerne stehen“, sagt Bachmeier zuversichtlich.

Der Name Kaviar ist allerdings etwas irreführend – dabei handelt es sich um ein feines Mus, das im Sommer von den Franzosen gerne als Vorspeise oder zum Apéritif genossen wird. Mit den im Grill geschmorten roten Tropea-Zwiebeln wird das Gericht ein bunter Hingucker.

Zum Karree serviert Bachmeier ganz klassische Beilagen: Speckbohnen und Speckkartoffeln. Allerdings mit Lardo zubereitet. „Lardo ist ein besonders gereifter, fetter Speck der italienischen Küche.“ Bachmeier erklärt: „Für Lardo wird der feste Rückenspeck von italienischen Landschweinen verwendet, der schmeckt so fein, dass er auf der Zunge zergeht“, schwärmt der TV-Koch.

Später, beim Essen, stellt Leserin Sieglinde Schubert fest: „Da war nicht nur das Strohschwein selbst glücklich, sondern hat uns auch mit seinem Geschmack glücklich gemacht.“ Und Irmgard Müller-Rees, die selbst gerne am offenen Feuer kocht, fügt hinzu: „Wahnsinnig tolle Anregungen für das Kochen mit Kohle.“

KOCHSCHULE

Hans Jörg Bachmeier geht zum **Ferienbeginn kulinarisch auf Reisen**. Ziel ist diesmal Griechenland. Wer den Koch auf seiner kulinarischen Entdeckungsreise begleiten will, meldet sich unter **Gastro@merkur.de** an. Wie immer entscheidet das Los über die Teilnahme. Die nächste Kochschule ist am **Montag, 27. Juli**.



So schmeckt der Sommer vom Grill

Karree vom Strohschwein mit Auberginenkaviar, Fenchelsalat und Pico de Gallo
für 4 Personen

Karree vom Strohschwein

- 1,2 kg Karree vom Strohschwein
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- Schale von einer Zitrone
- 3 EL Olivenöl
- Meersalz
- außerdem:* Kugelgrill, idealerweise mit Schamottstein

Zubereitung:

- Für das Karree die Schwarte vom Karree mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Mit Meersalz und Knoblauch einreiben. Restliches Fleisch mit Salz würzen.
- Einen Keramikgrill oder Kugelgrill mit Holzkohle befüllen und auf ca. 220° C erhitzen.
- Das Karree mit der Schwarte nach unten direkt über der Kohle grillen und die Schwarte bräunen.
- Danach, falls vorhanden, zwischen der Kohle und dem Gitterrost einen Schamottstein legen, um die direkte Hitze zu unterbrechen. Den Grill etwas abkühlen lassen und das Fleisch bei ca. 180° C wieder auf den Grill legen und den Grill mit dem Deckel schließen. Das Fleisch braucht ca. 40 Minuten.

5. Rosmarin, Thymian, Zitronenschale mit Meersalz und Olivenöl verrühren.
Die Schwarte vom Karree damit bepinseln.

Tipp: Während das Fleisch gart, kann man die Garnituren vorbereiten.

Auberginenkaviar mit roten Zwiebeln
3 Auberginen
2 rote Zwiebeln
Weinessig
Saft von ½ Zitrone
Olivenöl
Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

- Auberginen zusammen mit den roten Zwiebeln im Ganzen auf den heißen Grill zu dem Schweinekarree legen.
- Wenn die Auberginen weich sind, halbieren und das Fruchtfleisch vorsichtig von der Schale lösen. Das Fruchtfleisch in eine flache Schüssel oder auf ein Brett geben. Mit einer Teigkarte leicht durchhacken, **nicht** mit einem Messer, da sonst die Kerne kaputtgehen und die Auberginen bitter werden.
- Mit Zitronensaft, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und zum Schluss mit Olivenöl verfeinern.
- Gegrillte rote Zwiebel halbieren und vorsichtig schälen. In längliche Streifen schneiden und mit Meersalz würzen. Auberginenkaviar in eine Schüssel geben und mit den roten Zwiebeln garnieren.

Bohnenröllchen

20 grüne Gartenbohnen
4 Scheiben Lardo
Salz, Pfeffer

Zubereitung: Bohnen putzen, in Salzwasser bissfest blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Jeweils fünf Bohnen mit Lardo einwickeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf den Grill legen und kross braten.

Lardo-Kartoffeln

12 Grenailla-Kartoffeln
12 Scheiben Lardo
Lorbeer, Salz und Pfeffer

Zubereitung: Kartoffeln mit Lorbeer und Zitronenschale in Salzwasser weich kochen, schälen und mit dem Lardo einwickeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf den Grill legen und kross braten.

Pico de Gallo

1 rote Zwiebel
2 vollreife Tomaten
½ Gartengurke
4 Radieserl
2 rote Chilischoten
1 EL gehackter Koriander
2 EL gehackte Petersilie
1 EL gehackte Kapern und Kapernwasser
1 EL gehackte Sardellen
Salz, Pfeffer und Olivenöl

Zubereitung: Für das Pico de Gallo die

Tomaten vierteln, entkernen. Gartengurke vierteln und das Kernhaus heraus schneiden. Radieserl waschen. Zwiebel schälen und alle Gemüse in ca. ½ cm große Würfel schneiden. Chilischoten fein hacken und zusammen mit dem Gemüse vermengen. Das Gemüse mit Kapernwasser, Kapern, Sardellen, Petersilie und Koriander vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken.



Das schmeckt dazu: Auberginenkaviar, Pico de Gallo und Fenchelsalat.

Fenchelsalat

2 Fenchel
Saft von ½ Zitrone
1 Spritzer Pastis
Prise Piment d'Espelette
Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Für den Fenchelsalat Fenchel in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Mit Salz würzen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Danach den Salat mit Pastis, Salz, Pfeffer, etwas Zitrone und Olivenöl abschmecken. Für die Schärfe etwas Piment d'Espelette dazugeben.

Anrichten: Das Karree noch ca. 10 Minuten ruhen lassen, in Scheiben schneiden und mit den Kartoffeln und Bohnen auf einem Teller servieren. Auberginenkaviar, Fenchelsalat und Pico de Gallo getrennt dazu servieren.



Im Sommer ist Outdoorcochen angesagt – auch bei Hans Jörg Bachmeier. Diesmal bereitet der bekannte Fernsehkoch für unsere Leserkochschule ein Karree vom Strohschwein zu. Dazu gibt es ein Grillbuffet, bei dem zahlreiche Sommergemüse verarbeitet werden. Ein paar Dinge werden in der Küche erledigt, wie das Putzen und Kochen der Bohnen. Die Auberginen werden im Ganzen auf dem Kugelgrill weich gegart und zerkleinert. **FOTOS: OLIVER BODMER**

Obstkuchen: Backen mit heimischem Obst

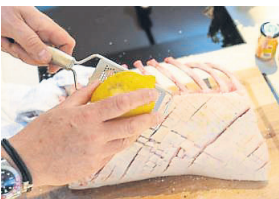
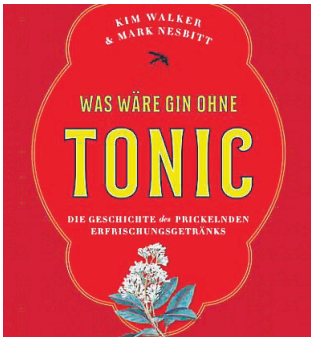
Vor allem im Sommer, wenn die Luft wärmer wird und die Vögel zwitschern, gibt es nichts Schöneres, als im Garten ein Stückchen Obstkuchen zu essen. Obstkuchen-Rezepte sind je nach Saison der Früchte vielfältig und der Kuchen am feinsten, wenn er selbst gemacht wird. Ist man auf der Suche nach einem raffinierten Obstkuchen-Rezept zum Selberbacken, wird man hier fündig. Das neue Obstkuchen-Backbuch liefert zahlreiche Anregungen. Äpfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen und Beeren präsentieren sich von ihrer bes-



ten Seite, sei es als Apfel-Pudding-Kuchen oder als Kirsch-Zupfkuchen. Das ist Fruchtgenuss vom Feinsten. Der garantiert gelingt. **se Obstkuchen. Backen mit heimischem Obst.** Erschienen im Dr. Oetker Verlag. 88 Seiten. 9,99 Euro.

Was wäre Gin ohne Tonic?

Nachdem Tonic Water in den 1860er-Jahren als gesundes Tonikum auf den Markt kam, entdeckte man 1868 im tropischen Indien auch die erfrischende Wirkung von Gin Tonic. Der in den 1920er-Jahren äußerst beliebte, typisch britische Longdrink eroberte in den 1950er-Jahren die USA, geriet dann aber in Vergessenheit. Im letzten Jahrzehnt hat handwerklich erzeugter Gin ein beachtliches Revival erlebt. Zeit, sich mit dem Kultgetränk auseinanderzusetzen. Denn wer weiß schon, dass Tonic ursprünglich als verdauungsförderndes Getränk genossen wurde? Und dass Chinin, das für den bitteren Geschmack im Tonic sorgt, einst mit Brandy, Rum oder Wein gemischt wurde und nicht mit Gin, wie viele glauben? Die Autoren Kim Walker und Mark Nesbitt schildern die spannende Geschichte des perlenden Erfrischungsgetränks – von der Entdeckung des Chinins, das aus der Rinde des Chinarindenbaums gewonnen wird und das bereits die dortigen Ureinwohner als fiebersenkendes Mittel einsetzten, bis zum ersten Gin Tonic, der von Soldaten des Britischen Empire gemixt wurde. Der Drink ist heute enorm populär, und es sieht nicht danach aus, als ob Gin Tonic jemals wieder aus der Mode käme. „Was wäre Gin ohne Tonic“ liefert nicht nur Geschichte, sondern zahlreiche Fotos und natürlich Rezepte. Somit gehört das Buch in jede Bar. **se Was wäre Gin ohne Tonic.** Erschienen im Gerstenberg Verlag. 144 Seiten. 20 Euro.



Für das Karree: Die Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Mit Meersalz und Knoblauch einreiben. Schwarte mit Zitronenschale würzen.



Für die Bohnenröllchen: Bohnen putzen, in Salzwasser bissfest blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Jeweils fünf Bohnen mit Lardo einwickeln, mit Salz und Pfeffer würzen.



Für den Auberginenkaviar: Das Fruchtfleisch mit einer Teigkarte leicht durchhacken, nicht mit einem Messer, da sonst die Kerne kaputtgehen und die Auberginen bitter werden.



Für den Fenchelsalat: Fenchel in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Mit Salz würzen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Danach den Salat unter anderem mit Pastis abschmecken.



Für das Pico de Gallo: das klein gewürfelte Gemüse mit Kapernwasser, Kapern, Sardellen, Petersilie und Koriander vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken.