

KOCHSCHULE

Sommerzeit ist Marillenzeit

Ob klassisch süß oder raffiniert pikant: Marille macht Lust auf Sommer. Die zuckersüße saftige Frucht ist extrem wandlungsfähig. Sie begeistert im Knödel genauso wie kombiniert mit Steinpilzen und Kalbsleber, findet Hans Jörg Bachmeier, Küchenchef vom „Blauen Bock“ in München. Schnell nachkochen, denn die Marillen-Saison ist kurz.

VON STEPHANIE EBNER

Sie sind klein. Sie sind zuckersüß. Sie haben einen unvergleichlichen Geschmack. Hans Jörg Bachmeier steht in seiner Küche im „Blauen Bock“ am Viktualienmarkt und kommt ins Schwärmen: „Die Marille ist der Inbegriff des Sommers.“

Der Küchenchef ist eigens nach Baumgarten in Österreich gefahren, um sie holen. „Da wachsen die besten Früchte“, ist er überzeugt. Tagsüber bekommen die Marillen viel Hitze ab, nachts ist es schön kühl. Die Freude an den Marillen währt allerdings nur kurz: Maximal noch zwei Wochen dauert die Saison, die heuer früher gestartet ist. „Weil sie so schön klein sind, eignen sich die Früchte hervorragend für Marillknödel.“ Michaela Micheu muss es wissen. Die Patissière vom „Blauen Bock“ stammt aus Österreich und ist mit den Marillen aufgewachsen.

Die gebürtige Österreicherin macht den Knödelteig aus mehligem Kartoffeln, die sie vorher im Ofen mitsamt der Schale gegart hat. „So behalten sie mehr Stärke. Das ist gut für den Teig.“

„Das habe ich jetzt auch noch nie gehört“, sagt Leserin Hildegard Böhm, die außerdem noch erfährt, dass man die Kartoffeln am besten noch heiß schält und durch die Kartoffelpresse drückt. Michaela Micheu vermeidet, mit zu viel Mehl zu arbeiten. „So schmecken die Knödel einfach besser.“ Marillen mit einem Stück Würfelzucker sind die klassische Füllung. Wer will, kann aber auch noch ein Stück Nugat oder Marzipan hineintun. Wichtig ist nur, dass der Knödel gut verschlossen und nicht rissig ist.

Marille süß kennt man. Dass sie auch pikant hervorragend mundet, zeigt anschließend Hans Jörg Bachmeier. Er hat sich einmal mehr eine außergewöhnliche Kombination einfallen lassen: Marillen mit Steinpilzen zur Kalbsleber. Wer Innereien nicht mag, greift alternativ zum Kalbsrücken.

„Das schmeckt ja irre gut“, freut sich Sabine Idzikowski. Das Beste daran ist, dass es auch noch schnell geht: Die Pilze werden nicht gewaschen, sondern mit einem Tuch fein abgerieben, die Marillen sind schnell klein geschnitten, die Kalbsleber angebraten.

Ein Essen ohne Schnickschnack, dafür mit Wow-Effekt. „So gut habe ich Marillen noch nie gegessen“, sagt schließlich Marlies Dollrieß. Dazu schmeckt ein „Berlucchi ‘61 Rosé“. Genau das Richtige für einen herrlichen Sommerabend.

Kochschule

Was gibt es an heißen Tagen Besseres als eine Süße? Wie man eine Knöchersüße selbst herstellt, zeigt Hans Jörg Bachmeier unseren Lesern Schritt für Schritt. Wer bei der Kochschule am Montag, 6. August, dabei sein möchte, schreibt uns eine E-Mail an gastro@merkur.de. Wie immer entscheidet das Los. Viel Glück.



Marille macht Lust auf Sommer: Hans Jörg Bachmeier (oben) und seine Patissière Michaela Micheu (Foto l. links) zeigen unseren Leserinnen Rezepte, die Spaß machen. Marille schmeckt als Knödel genauso gut wie mit frischen Steinpilzen zur Kalbsleber. „Man muss in der Küche auch mal etwas wagen.“ Dieses Motto hat Bachmeier von seinem einstigen Lehrer Eckart Witzigmann übernommen, der überraschend bei der Kochschule vorbeischaute (Foto unten). FOTOS: OLIVER BODMER



Die besten Rezepte mit Marille: Klassisch als Knödel und pikant mit Steinpilzen und Kalbsleber

Kalbsleber mit Marillen und Steinpilzen (2 Personen)

- 300 g Kalbsleber (vom Metzger pariert, in vier Scheiben geschnitten)
- 100 g Butterschmalz
- 2 EL Mehl zum Mehlieren
- 30 g kalte Butter
- 1 Rosmarinzwig
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g kalte Butter
- 120 g Steinpilze
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 100 ml roter Portwein
- 4 Marillen
- 2 Zweige Rosmarin



mit dem Portwein ablöschen. Den Rosmarin dazugeben sowie die Butter aus der Pfanne, in der die Leber gebraten wurde, dazugeben und kräftig durch-

schwenken. Immer wieder umrühren. Zum Schluss die Milch einrühren.

Marillknödel

- 600 g Kartoffeln, mehlig kochend
 - 1 Ei (M)
 - 75 g Speisestärke
 - 75 g Mehl
 - 50 g weiche Butter
 - 12 Marillen
 - 12 Stück Würfelzucker
 - Salz
- Für die Butterbrösel:
- 150 g Butter
 - 250 g Semmelbrösel
 - 50 g Puderzucker
 - 20 g Vanillezucker



Zubereitung:

- Kartoffeln waschen und im auf 150 Grad vorgeheizten Rohr weich backen. Heiß schälen und ca. zehn Minuten ausdampfen lassen. Durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.
- Ei, Speisestärke, Salz, Mehl und weiche Butter zur Kartoffelmasse geben und alles gründlich durchmischen. Die Masse sollte sich kompakt anfühlen. Je nach Kartoffelsorte kann es nun nötig sein, noch etwas Speisestärke dazuzugeben.
- Den Kartoffelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer fünf Zentimeter dicken Rolle formen und in etwa einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben ein wenig platt drücken

und die entkernten und mit Würfelzucker gefüllten Marillen darauflegen und zu Knödel formen.

3. Den Überstand abtrennen und die Knödel schön rund drehen. In kochendes Salzwasser einlegen, zwei Minuten köcheln und weitere 25 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen.

4. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und die Butter darin aufschäumen. Die Semmelbrösel mit dem Puderzucker und Vanillezucker zu der Butter geben und unter Rühren goldgelb rösten.

5. Die fertig gegarten Knödel mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und in den gerösteten Zuckerbröseln wälzen. Mit dem Marillenröster auf einem Teller anrichten und mit Puderzucker bestreuen.

Marillenröster

- 1 kg entsteinte Marillen
- 250 g Zucker
- Saft und Schale von einer Zitrone
- 2 cl Marillenschnaps

Zubereitung:

Die Marillen in einen Bräter geben. Mit dem Schnaps, Zucker und Zitronensaft vermengen. Zitronenschale dazu geben. Den Bräter mit einer Alufolie dicht verschließen und bei 120 ° ca. 40 Minuten im Backrohr garen.

Tipp: Die Marillen sind fertig, wenn sie schön weich sind. Zitronenschale entfernen. Die Marillen heiß in ein Einweckglas einfüllen und verschließen.



Knödelteig herstellen
Die Kartoffeln noch heiß schälen und ca. zehn Minuten ausdampfen lassen. Durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.



Knödel formen
Die Teigscheiben platt drücken und die entkernten und mit Würfelzucker gefüllten Marillen darauflegen und zu Knödel formen.



Knödel kochen
In kochendes Salzwasser einlegen, zwei Minuten köcheln und weitere 25 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen.



Butterbrösel
Eine Pfanne erhitzen und die Butter darin aufschäumen. Die Semmelbrösel mit dem Puderzucker und Vanillezucker zu der Butter geben.

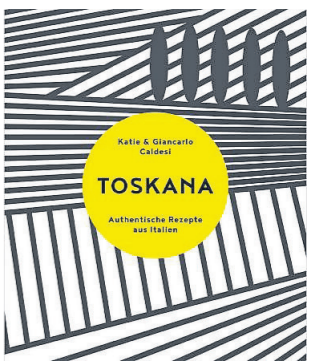


Anrichten
Die fertig gegarten Knödel mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und in den gerösteten Zuckerbröseln wälzen.

NEU AUF DEM BUCHMARKT

Toskana genießen

„Die Toskana ist eine Region der Seele. Man kann sie nicht einfach auf ihre geografischen Koordinaten reduzieren. Die Toskana muss man fühlen, entdecken und verstehen.“ Zur Liebeserklärung von Songwriter Andrea Bocelli muss man noch hinzufügen: Und man muss die Toskana schmecken. Vom Steinpilz-Risotto über Bistecca Fiorentina bis hin zu den Esskastanien-Pfannkuchen mit Ricotta-Creme reduzieren hier alle Genießer auf ihre Kosten. „Toskana“ heißt schlicht das neueste Buch von Katie und Giancarlo Caldesi. Giancarlo Caldesi stammt aus Montepulciano, hat als Bub der Mutter am Holzofen beim Kochen geholfen. Er ist mit regionalen und saisonalen Lebensmitteln aufgewachsen, lange bevor er trendy wurde. Man hat einfach gekocht, was der Garten hergab. Damals war es auch keine Seltenheit, dass die italienischen Mamas Stunden am Herd verbracht haben. Den Geschmack der Toskana hat das Ehepaar nun in Bücherseiten gebannt – allerdings sind die Rezepte deutlich modernisiert. Man steht nicht mehr stundenlang am Herd, auch in Italien muss heute die Zubereitung des Essens zügiger gehen, denn viele Frauen arbeiten auch dort. „Toskana“ ist ein Buch, in dem die Rezepte mit Geschichten, Anekdoten und stimmungsvollen Bildern garniert werden. „Toskana“ macht einfach Lust. Zum einen, all die feinen Gerichte einmal nach zu kochen. Aber auch diese Region einmal selbst zu erkunden. *se* „Toskana. Authentische Rezepte aus Italien.“ Katie und Giancarlo Caldesi. 272 Seiten. Erschienen im Südwest Verlag. 25 Euro.



Das einfachste Salatbuch der Welt

So schnell. So raffiniert. So gesund. Was will man an heißen Sommertagen mehr? Simplissime bleibt seinem Prinzip auch bei seinem Salat-Kochbuch treu und stellt Salate mit maximal sechs Zutaten vor. Kompakte Rezepte, die jeder versteht und ganz leicht, ohne großen Aufwand nachmachen kann. In fünf Minuten ist der Melonensalat mit Feta und Schinken fertig. So bleibt mehr Zeit fürs Freibad. *se* Simplissime. Das einfachste Salatbuch der Welt. Erschienen im EMF Verlag. 8,99 Euro.

