

KOCHSCHULE

Das schmeckt nicht nur an Ostern!

Zu Ostern laden wir liebe Menschen ein und schleppen nach Herzenslust. Damit das Kochen aber nicht in Stress ausartet, hat sich Hans Jörg Bachmeier, Küchenchef vom „Blauen Bock“ in München, ein Ostermenü ausgedacht, „das nicht nur leicht nachzukochen, sondern auch gut vorzubereiten ist“.

VON STEPHANIE EBNER

Zeit haben für Familie und Freunde und trotzdem ein tolles Menü zubereiten, das muss sich nicht ausschließen. Hans Jörg Bachmeier zeigt uns, wie's geht. „Die meisten Schritte lassen sich gut vorbereiten, wenn die Gäste da sind, ist wirklich nur noch wenig zu machen.“

Ostern und Lamm – das gehört zusammen, das hat Tradition. Tipp: Wenn man kein Lammkarree mehr bekommt, ist das auch nicht tragisch: „Man kann das Gericht mit jedem anderen Rippenstück auch zubereiten.“

Das Karree muss erst einmal sauber vorbereitet werden, bevor es in die Pfanne kommt. „Die Knochenhaut ordentlich entfernen“, sagt der Küchenchef. Am besten, man kratzt diese mit einem scharfen Messer ab. Und: „Richtig drücken, das hält das Messer schon aus.“ Je ordentlicher gearbeitet wird, desto besser – das Abkratzen macht man wegen der Optik. Die verbrannte Knochenhaut würde später nicht schön aussehen.

Das Vorbereiten des Lammkarrees sowie das Kochen des Fonds kann man getrost am Vortag erledigen, ebenso wie das Artischocken-Gemüse kochen, das mit dem Lammfond gewürzt wird. Bachmeier: „Das Gemüse nicht ganz fertig kochen, dann hat es auch am nächsten Tag noch Biss.“

Bitternis beflügelt Geist und Seele – gerade jetzt im Frühjahr. Hans Jörg Bachmeier arbeitet deshalb diesmal mit Artischocken zum Lamm. „Sie haben einen aromatischen und leicht herben Geschmack.“

Wichtig ist, dass beim Arbeiten eine Schale mit Zitronenwasser bereitsteht – die Artischocken werden an der frischen Luft nämlich sehr schnell braun. Das Entfernen des Heus erfordert etwas Übung – „das sieht leichter aus, als es dann ist“, sind sich die drei Kochschülerinnen Andrea Schart, Zita Vierneißel und Ingrid Eichner einig, doch „es lohnt sich“.

Nicht vergessen, Artischocken-Messer und -Brett anschließend gründlich abwaschen, „sonst werden die nachfolgenden Gerichte bitter“.

Süß ist der Abschluss. Auch hier gilt, das meiste kann man bereits am Vortag machen: Mürbeteig eh, man kann die Tartellets auch fertig backen – und nur die Baiserhaube am Ostertag selbst kurz vor dem Servieren im Ofen trocknen.

„Beim Aufschlagen der Baiserhaube nicht mit Zucker sparen: Baiser braucht Zucker sowie eine Prise Salz und einen Schuss Zitronensaft für die Schlagfestigkeit“, rät Patissière Michaela Micheu.

Fazit der drei Damen in Bachmeiers Kochschule: „Das kochen wir garantiert nach.“ Gemäß dem Motto: Kleiner Aufwand, große Wirkung. So bleibt viel Zeit für die Gäste.

Kochschule

Wegen der erneuten Kältewelle geht die Spargel-Saison heuer erst nach Ostern los. Gerade rechtzeitig für die nächste Kochschule am Montag, 23. April. Wer beim Spargel-Kochen dabei sein will, meldet sich unter gastro@merkur.de an. Bachmeier verrät dann zahlreiche Tipps und Tricks rund um das Königsgemüse.



Bachmeiers Ostermenü: Lammkarree mit Artischocken-Zwiebel-Gemüse sowie Rhabarber-Tarteletts

Lammkarree mit Artischocken-Zwiebelgemüse (2 Personen)

- 1 Lammkarree, ca. 300 g
- 1 Knolle junger Knoblauch
- 1 TL Tomatenmark
- 0,1 l weißer Portwein
- 0,1 l Weißwein
- 0,2 l Wasser
- 1 Zehe aus der Knoblauchknolle
- 2 geschälte Schalotten
- je ein paar Zweige Bohnenkraut, Rosmarin und Thymian
- 2 Artischocken, mittlere Größe mit Stiel
- 1 Zitrone für das Wasser
- 6 Tellerzwiebeln (flache Schaschlikzwiebel)
- 1 TL Kapern in Salz
- 1 EL eingelegte Oliven
- 1 EL Butter
- Olivenöl

Zubereitung:

1. Lammkarree parieren (Häute, Sehnen, Fett etc. entfernen). Diese Parüren mit einer Knoblauchzehe und den Schalotten in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Tomatenmark dazugeben und anrösten. Mit Portwein und Weißwein ablöschen und Wasser aufgießen. Einen Zweig Bohnenkraut mit dazugeben und den Fond ca. 20 Minuten köcheln lassen.
2. Die Artischocken entblättern, vierteln und das Heu herauskratzen. In Zitronen-

wasser legen, damit sie nicht braun werden.

3. Die Kartoffeln in Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren, kurz abschrecken und schälen. Die Tellerzwiebeln schälen.

4. In einem Schmortopf Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen, etwas Knoblauch von der Knolle abschneiden und dazugeben. Die Artischocken abtropfen und mit den Kartoffeln zu den Zwiebeln geben und mit anschwitzen. Mit dem Lammfond ablöschen und zugedeckt ca. 20 Minuten schmoren lassen. Nach ca. 10 Minuten die Kapern dazugeben (als Salzersatz).

5. Lammkarree mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, 2 Knoblauchzehen zugeben. Lamm auf der Rückseite in die Pfanne setzen und scharf anbraten. Wenden, aus der Pfanne nehmen und etwa 15 Minuten bei 140 Grad im vorgeheizten Backofen garen. Wiederrum wenden und weitere 8 Minuten rosa braten. Aus dem Ofen nehmen und bei ca. 50 Grad 10 Minuten ruhen lassen.

6. In einer Pfanne kalte Butter mit dem restlichen Knoblauch, Rosmarin und Thy-

mian aufschäumen, Lammkarree einsetzen und immer wieder mit der Butter übergießen.

7. Bohnenkraut zupfen und zu dem Gemüse geben. Mit etwas Pfeffer aus der Mühle würzen, falls nötig noch etwas salzen.

Anrichten: Lammkarree aufschneiden, das Gemüse mit dem Fond auf Tellern verteilen und das Fleisch daraufsetzen. Mit dem restlichen Bohnenkraut garnieren.

Rhabarber-Baiser-Tarteletts

- (7 bis 8 Tarteletts-Förmchen, 10 cm ø)
- für den Mürbeteig:**
- 100 g Puderzucker
- 200 g Butter
- 300 g Mehl
- 1 Ei
- Vanillezucker
- 1 Prise Salz

- für die Topfenmasse:**
- 350 g Topfen
- 1 Ei
- 70 g Zucker
- 20 g Vanillepuddingpulver
- 120 ml Milch
- 2 bis 3 Stangen Rhabarber

- für das Baiser:**
- 50 g Eiweiß (etwa 2 Eier)
- 130 g Zucker

Saft von einer halben Zitrone
1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Als erstes den Mürbeteig herstellen. Mehl, Puderzucker, Salz, Vanillezucker, weiche Butter und das Ei zu einem Teig verkneten. Den Teig für ein paar Stunden kaltstellen.

2. Teig dünn ausrollen und die Förmchen damit auskleiden.

3. Für die Topfenmasse alle trockenen Zutaten mischen, dann mit Topfen, Milch und Ei gut verrühren. 2 bis 3 Stangen Rhabarber schälen, halbieren und in Würfel schneiden. Die Topfenmasse bis ca. 1/2 cm unter dem Rand in die Förmchen füllen. Dann den Rhabarber in die Förmchen verteilen.

4. Die Tarteletts bei 170 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.

5. Für das Baiser Eiweiß mit Zucker, einer Prise Salz cremig schlagen, Zitronensaft beifügen und weiter steif schlagen. Die Schaummasse in einen Spritzsack füllen. Auf die Tarteletts kleine Tupfen dressieren und nochmals bei 210 Grad im Ofen ca. 3 bis 4 Minuten gratinieren.

Tipp zum Anrichten:

Mit frischen Himbeeren und Puderzucker bestäubt servieren.



Verführerisch: Baiser-Tarteletts.



Das Karree parieren

Zunächst das Lammkarree parieren. Das heißt, Sehnen, überflüssiges Fett und Häute entfernen. Besonders den Knochen ordentlich von der Haut befreien.



Fond ansetzen

Mit den sogenannten Parüren – also dem überflüssigen Fett, Haut und Sehnen einen Fond ansetzen. Mit Weißwein und Portwein ablöschen.



Artischocke putzen

Die Artischocken entblättern, vierteln und das Heu herauskratzen. Die fertig bearbeitete Artischocke sofort in Zitronenwasser legen, damit sie nicht braun wird.



Gemüse schmoren

Die Artischocken abtropfen und mit den Kartoffeln zu den Zwiebeln geben und mit anschwitzen. Mit dem Lammfond ablöschen und zugedeckt schmoren lassen



In der Küche von Hans Jörg Bachmeier hält der Frühling Einzug: Zu Ostern tischt der Küchenchef vom „Blauen Bock“ klassisch Lamm auf. Dazu gibt es ein Artischocken-Gemüse. Die Rhabarber-Tarteletts, die Patissière Michaela Micheu (Foto unten, links) den Leserinnen zeigt, runden das Ostermenü ab. Dazu gibt es einen Rotwein („Die Entdeckung der Langsamkeit“). FOTO: OLIVER BODMER



NEU AUF DEM BUCHMARKT

Wein genießen mit Paula Bosch

Sie ist die Beste. Aber keinesfalls abgehoben. Das macht ihr jüngstes Buch so sympathisch und praxisnah: In „Wein genießen“ gibt die bekannte Sommelière Paula Bosch auch auf ganz pragmatische Fragen Antwort. Etwa: „Dürfen falsch gekühlte Weine mit Eiswürfeln gekühlt werden? („Ja, das kann man machen, aber in diesem Fall akzeptiert man verwässerten Wein. Was einer Weinschorle nahe käme.“) oder „Ist eine Bowle oder Kalte Ente in Weinkreisen salonfähig? („Natürlich. Erfrischende Getränke dieser Art sind mehr denn je en vogue.“) Paula Bosch ist Deutschlands wohl bekannteste Sommelière. 20 Jahre war sie Chef-Sommelière im Münchner Restaurant Tantris und erhielt zahlreiche Auszeichnungen. In „Wein genießen“ macht sie eine Spritztour durch die Weinwelt, gibt Tipps zum Weinkauf und Wein lagern und beantwortet Fragen rund um den Weinalltag – längst ist alles erlaubt, was schmeckt. Aber nicht alles, was erlaubt ist, macht auch Sinn: Denn selbst die Frage, wozu Wein gar nicht schmeckt – nämlich zu Rettich, Meerrettich und Senf. Paula Bosch: In Bayern weiß man Bescheid. Deshalb trinkt man dort zu Rettich nur Bier. Die im Bier enthaltene Maltose reduziert, das heißt, puffert die Schärfe ab. So macht Weintrinken Spaß. „Wein genießen“ ist gesammeltes Wissen. Die ultimative Anleitung für den höchsten Genuss. *se* Wein genießen. Paula Bosch. 240 Seiten, circa 300 Farbfotos. Erschienen im Callwey Verlag. 29,95 Euro.



Ei à la carte – Rezepte aus aller Welt

Das Ei ist Delikatesse und Grundnahrungsmittel, ob gebraten, gerührt oder gekocht. Luc Hoornaert hat Küchenchefs aus ganz unterschiedlichen Ländern besucht und präsentiert in diesem Buch Köstlichkeiten für Anfänger und Fortgeschrittene, die der Fotograf Kris Vlegels aufwendig in Szene setzt. Ob Eggs Benedict, Trüffel-Omelett oder Goldenes Ei, ausgefeilte Desserts wie eine Opéra, Baklava und fruchtige Zitronentartelettes oder Cocktails wie Whisky Sour – für jeden Ei-Geschmack ist etwas dabei. Ei – einfach unglaublich vielfältig. *se* Ei à la carte. Vielfältige Rezepte aus aller Welt. Erschienen im Sieveking Verlag. 34 Euro.

