

KOCHSCHULE

Quitten: Schmackhafte Vitaminbomben

Quitten fristen zu Unrecht ein Schattendasein in der modernen Küche. Denn die fruchtigen Alleskönner schmecken zu Kurzgebratenem genauso wie zu Palatschinken. Hans Jörg Bachmeier, Küchenchef vom „Blauen Bock“, und Pâtissière Michaela Micheu zeigen, wie es geht.

VON STEPHANIE EBNER

Bis man an den Kern der Herbstfrüchte gelangt, dauert es: Doch der Aufwand bei Quitten und Maronen lohnt – später steht ein aromatisches Herbstmenü auf dem Tisch. Vielfältig, wie die Farben der Blätter. Ob man die Maronen nun im Ofen röstet oder im Wasser kocht – Ansichtssache. „Wichtig ist, dass man sie mit einem scharfen Messer vorher einritzt.“ Während Hans Jörg Bachmeier die Herbstfrüchte im Ofen röstet und wartet, dass die Schale aufplatzt, kocht sie Pâtissière Michaela Micheu im Wasser. Für beide Fälle gilt: „Man muss die Maronen noch warm von der Schale lösen.“ Denn sobald die Maronen erkaltet sind, lassen sie sich nicht mehr von der Schale lösen. Auch wenn das Entfernen der Schale eine pfiffige Angelegenheit ist, geschmacklich sind sie der vakuumierten Fertigware um Längen überlegen“, findet der Küchenchef und macht sich an die Arbeit.

Auch bei der Quitte ist ein scharfes Messer vonnöten. Roh lässt sich die spätherbstliche Frucht nicht essen. Doch bevor man ihr mit Sparschäler und Messer zu Leibe rückt, reibt man die Schale mit einem Küchentuch ab – der Flaum auf der Schale macht sonst die ganze Frucht bitter. Allein durch den Abrieb verbreitet die Quitte ihren herrlichen Duft. Die Schale hebt Bachmeier auf und kocht das darin enthaltene Pektin später aus. Nicht vergessen: Die geschälte Frucht kurz in Salzwasser tauchen. Dieses stoppt das Oxidieren.

Sowohl Quitte als auch Maronen sind flexibel in der Küche einzusetzen: Bachmeier serviert sie an diesem Nachmittag zu einem kurzgebratenen Hasenfilet – „wer keinen Hasen mag, kann auch genauso gut eine Leber, einen Reh Rücken oder Geflügel dazu braten“. Der Trevisano-Radicchio wird in feine Streifen geschnitten und in warmem (!) Wasser gewaschen – das entzieht dem Salat die Bitterstoffe. Diese Regel gelte übrigens für alle Bitter-Salate, so der Küchenchef.

Warm, aber nicht zu heiß, soll die Schokolade sein, die Pâtissière Michaela Micheu vorsichtig überm Wasserbad schmilzt. „Nicht wärmer als 50 Grad, sonst wird sie beim Erkalten grau“, erklärt Michaela Micheu den Kochschülern. Anschließend wird die Schokolade auf 27 Grad heruntergekühlt. Wer kein Thermometer zur Hand hat, macht den Lippentest. Wenn sich die Schokolade auf den Lippen kalt anfühlt, hat die Schokolade genau die richtige Temperatur zum Weiterarbeiten.

Die fein gewürfelte und gekochte Quitte lässt sich übrigens auch auf Vorrat herstellen. Dann die weich gekochten Fruchtstücke noch heiß in saubere Schraubverschluss-Gläser füllen.

Obwohl der Küchenchef ein Hasenfilet auf dem Teller hat, gießt er den Kochschü-



So schmeckt der Herbst – nach Quitten und Maronen. Hans Jörg Bachmeier (oben rechts) zeigt den Lesern diesmal eine tolle Kombination mit Hasenfilet. Auch Michaela Micheu (Foto li.) arbeitet mit Maronen. Dazu passt am besten ein Weißwein.

FOTOS: OLIVER BODMER



Der Herbst schmeckt nach Quitten und Maronen: Wildhase mit Quitten, Maronen und Trevisano

Quittenragout

1 kg Quitten
Saft und Schale von 2 Zitronen
Saft und Schale von 1 Orange
300 g Zucker
125 ml Weißwein
1 Zimtstange
1 Sternanis
½ Vanillestange
Prise Salz

Zubereitung:

1. Saft von einer Zitrone mit 1 Liter Wasser und 1 Prise Salz vermengen.
2. Die Quitten mit einem Tuch abreiben, damit der Flaum abgeht. Die Quitten schälen, halbieren, entkernen. Die Schalen und Quittenabschnitte aufheben. Quitte in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Diese sofort ins Zitronenwasser geben.
3. In einem Topf die Abschnitte und Schalen mit 1 Liter Wasser zum Kochen bringen und ein paar Minuten kochen lassen. Das Kochwasser passieren und wiederum aufkochen lassen. Abschnitte und Schalen wegwerfen. Die Quittenwürfel aus dem Zitronenwasser nehmen und in das kochende Wasser geben. Die Quitten so lange langsam köcheln lassen, bis sie weich sind. Die Quitten abpassieren und das Wasser auffangen.
4. In einem Topf den Zucker karamellisieren lassen, mit dem Weißwein ablöschen und mit dem Kochwasser aufgießen. Orangensaft, Zitronen- und Orangenschale Zimtstange, Sternanis und die Flüssigkeit bis auf die Hälfte reduzieren. Die Quittenwürfel wieder dazugeben, mit dem Zitronensaft abschmecken. Orangen- und Zitronenschale, Vanillestange, Sternanis und Zimtstange herausnehmen.
5. Zum Haltbarmachen die Quitten heiß in ein Einmachglas geben und kühl und dunkel lagern.



Herbst-Früchte: Quitten, Maronen und Trevisano-Salat.

1 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer

Für die Vinaigrette circa 4 EL Quitten samt Saft in eine Schüssel geben. Apfelessig und Olivenöl dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eingelegte Maronen

120 g Maronen (ca. 16 Stück)
60 g Zucker
4 cl Cognac
4 cl Weißwein
½ Sternanis
¼ Zimtstange Ceylon
1 Nelke

1 TL Butter
0,1 l Sahne oder Gemüsebrühe

Zubereitung:

1. Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Frische Maronen kreuzweise einschneiden und auf einem Blech im Backofen circa 40 Minuten backen lassen. Maronen aus dem Ofen nehmen und noch heiß schälen.
3. Zucker in einer Stielkasserolle karamellisieren und mit Cognac und Weißwein ablöschen. Die Maronen, Zimt, Anis und Nelke dazugeben. Die Butter und Sahne aufgießen und einkochen lassen.



Tolle Kombination: Hase mit Quitten und Maronen.

Trevisano-Salat
4 Stück Radicchio
Trevisano

1 EL Senf
1 EL Walnussöl
2 EL Traubenkernöl
1 EL Olivenöl
2 EL alter Balsamico-Essig
Salz, Zucker und Pfeffer aus der Mühle zum Abschmecken

Zubereitung:

1. Alle Zutaten miteinander verrüh-

ren. Mit den Gewürzen kräftig abschmecken.
2. Trevisano-Salat halbieren, den Strunk herausnehmen und in feine Streifen schneiden. Den Salat in warmem Wasser waschen und trocken-schleudern. Nach und nach mit der Vinaigrette marinieren.

Wildhase

2 Wildhasenrücken (4 Filets), ausgelöst, von Sehnen befreit
Öl zum Braten
1 Rosmarin- und 1 Thymianzweig
1 Knoblauchzehe
10 g Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Backofen auf 120° C vorheizen.
2. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Hasenfilets darin anbraten. Kräuter und Knoblauch mit der Butter dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Filets auf ein Gitter in den Backofen geben und für 8 Minuten rosa garen. Aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Die Pfanne mit den Kräutern nochmals erhitzen und die Hasen darin wenden. Aus der Pfanne nehmen und in Scheiben schneiden.

Anrichten: Trevisano-Salat auf Tellern anrichten, das Fleisch darauflegen und jeweils einen EL Quitten mit der Vinaigrette dazugeben. Maronen anlegen und mit dem Fond beträufeln.

Maroni-Palatschinken mit Quitten für die Maronicreme:

50 g Zucker
100 ml Weißwein
½ Vanilleschote
300 bis 350 g Maroni, gekocht
1 EL Honig
1 EL Rum
100 ml Sahne
für Schokomaronen
200 g Kuvertüre Zartbitter

Zubereitung:

1. Für die Maronencreme Maronen kreuzweise einschneiden und in Salzwasser ca. 40 Minuten (je nach Sorte) weichkochen, noch warm schälen.
2. Zucker in einer Stielkasserolle karamellisieren und mit Weißwein ablöschen. 250 g von den gekochten Maronen, Vanille, Sahne, Honig und eine Prise Salz dazugeben sehr weichkochen. Die Masse mit einem Stabmixer mixen, mit Rum abschmecken.
3. Für die Schokomaronen ein Viertel der Masse mit den restlichen gekochten Maronen pürieren, bis eine formbare Masse entsteht, kühl stellen.
4. Danach die Masse mit Puderzucker und einem Schuss Rum abschmecken. Aus der Masse kleine Kugeln in Form von Maronen formen, kühl stellen.
5. Die Kuvertüre temperieren, die erkalteten Maronikugeln zu zwei Dritteln in die Kuvertüre tunken, auf ein Backpapier setzen, auskühlen lassen.



Die Palatschinken sind mit Maronencreme gefüllt.

für die Palatschinken:
250 g Milch
2 Eier (M)
Abrieb ½ Orange
Prise Zimt, gemahlen
Prise Salz
100 g Mehl
zur Garnitur: Granatapfelkerne

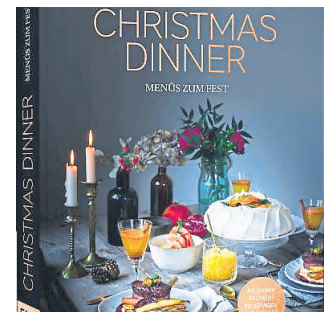
Zubereitung: Für die Palatschinken die Hälfte der Milch, Orangenabrieb, Zimt, Eier und Salz gut miteinander verrühren, das Mehl nach und nach unterheben, dann die restliche Milch einrühren. Palatschinken in einer beschichteten Pfanne dünn ausbacken. **Anrichten:** Die noch warmen Palatschinken mit der restlichen Maronicreme bestreichen und einrollen. Mit Quittenragout, Schokomaronen und Granatapfeln anrichten.

KOCHBUCH

Christmas-Dinner – Menüs fürs Fest

Es gibt Menschen, bei denen kommen zu Weihnachten traditionell Kartoffelsalat und Würstl auf den Tisch. Bei anderen soll es dagegen zum Fest etwas Besonderes sein. „Christmas-Dinner – Menüs fürs Fest“ liefert Inspiration für kulinarische Höhepunkte zu Weihnachten. Ein Buch für Fleischliebhaber, Vegetarier, Veganer, Traditionalisten und Experimentierfreudige. Von aufwendig bis schnell zubereitet – hier findet jeder sein Menü. 12 Menüs, über 50 Rezepte – klar, muss man sich da nicht akribisch an die vorgegebene Menü-Reihenfolge halten, sondern kann nach eigenem Geschmack die Rezepte kombinieren. Erlaubt ist, was schmeckt. Kinder werden von der Weihnachtsbaum-Pizza mit Spinat-Füllung begeistert sein, Feinschmecker von den Süßkartoffelravioli mit geschmortem Rind und Orangen-Gremolata. Die Autorin liefert nicht nur Anregung für perfekte Advents-, Weihnachts- oder Silvesterabende, sondern verrät auch, mit welchem passenden Getränk man die Gäste begrüßen kann. Für nicht so routinierte Hobbyköche ist jedes Menü zusätzlich mit einem Zeitplan versehen. So kann wirklich nichts schief gehen und man hat genügend Zeit, sich den Gästen zu widmen und die Weihnachtszeit stressfrei zu genießen. Es müssen wirklich nicht immer Kartoffelsalat und Würstchen sein.

se
Christmas Dinner. Menüs fürs Fest. Erschienen im EMF Verlag. 30 Euro.



Lieblingsrezepte: Kulinarisches Erbe

Auf die Spuren der deutschen Heimatküche unserer Großeltern haben sich die beiden Autoren Manuela Rehn und Jörg Reuter gemacht. „Unser kulinarisches Erbe ist nicht nur eine Rezeptsammlung, die so manch vergessenes Rezept wieder zutage fördert. Denn mit Namen wie Welfenspeise, Teltower Rübchen oder einer Sauren Suppe können heute die allerwenigsten noch etwas anfangen. Dieses Buch ist eine Art Weckruf. Das Autorenteam stellt nicht nur deutsche Heimatgerichte vor, sondern hat mithilfe von Profiköchen die Brücke zur modernen Küche geschlagen. So sind Fliederbeersuppe, Buchteln und Franzbrötchen auch 2020 gut nachkochbar. Nebenbei wird mit den Senioren, die diese Rezepte geliefert haben, gefachsimpelt. Das ist spannend nachzulesen. 94 emotionale Gerichte. So schmeckt Geschichte.“

se
Unser kulinarisches Erbe. Erschienen im Becker Joest Volk Verlag. 29,95 Euro.



lern zum Essen einen Weißwein (Grüner Veltliner von Bernhard Ott, mit fruchtiger Note und leicht nach Quitte

duftend) ein. Rotwein würde die feinen Aromen des Herbstes erschlagen, der Weißwein dagegen harmonisiert perfekt.

Kochschule

Weihnachtlich geht es bei der nächsten Kochschule zu. Hans Jörg Bachmeier und Pâtissière Mi-

chaela Micheu zeigen unseren Lesern ein Weihnachtsmenü, das sich wunderbar vorbereiten lässt. Wer dabei sein will, meldet sich

per Mail unter **Gastro@merkur.de** an. Wie immer entscheidet das Los über die Teilnahme.