

KOCHSCHULE

# Schnelle Sommerküche für Genießer

Der Sommer verwöhnt uns mit erntefrischen Zutaten. Hans Jörg Bachmeier, Küchenchef vom „Blauen Bock“ in München, hat diesmal aus einfachen Zutaten ein kreatives Sommer-Menü zusammengestellt. Versprochen: Davon kann man nicht genug bekommen.

VON STEPHANIE EBNER

Die besten Ideen kommen Hans Jörg Bachmeier beim Laufen. Wenn er morgens an der Isar joggt, fällt ihm garantiert was ein. Inspiriert von der Jahreszeit. So auch heute: Die Sonne scheint, die Vögel zwitschern, „da muss es auch in der Küche sommerlich-fröhlich zugehen“, sagt der Profi und macht sich ans Werk. Mit Zutaten, die der Sommer aufischt: Zitronen, Melone und Tomaten dürfen nicht fehlen. Bachmeier ist ein Verfechter der saisonalen Küche.

Die Rezepte seiner heutigen Kochschule stehen noch in keinem seiner Kochbücher – „wie gesagt, die Ideen sind mir heute morgen erst gekommen“. Unsere Leser sind Bachmeiers „Versuchskaninchen“, wie er mit einem Augenzwinkern sagt.

Zum Auftakt gibt es eine kalte Suppe – an heißen Tagen will keiner allzu viel Zeit in der Küche verbringen, geschweige denn eine warme Suppe. Die Rezeptur der Suppe ist freilich ungewöhnlich: Bachmeier wirft Tomaten und Wassermelonen in den Mixer – „da bin ich ja mal gespannt“, sagt Angela Saliger skeptisch. Die Münchnerin kocht selbst viel, ist eine leidenschaftliche Hobbyköchin, aber von so einer Kombination habe sie noch nie gehört. „So soll's sein“, sagt der Küchenchef, der für kreative Ideen genauso bekannt ist wie für markige Sprüche. Später beim Essen, wirft Angela Saliger ihre Bedenken schon nach dem ersten Löffel über den Haufen: „Der Hammer“, lobt sie begeistert und fügt hinzu: „Die mache ich garantiert nach.“

Der zweite Gang, ein Zitronenhuhn, schmeckt nach Sommer pur. Hier sind es die kleinen Details, die das Gericht zu etwas Besonderem machen. Huhn mit Zitrone gibt es in vielen Varianten – dass man aber die Zitronenschale karamellisiert, mitserviert und mitisst, auch das kennen die Kochschüler noch nicht. Gewürzt wird mit eingelegten Kapern. „Das schmeckt nach Urlaub, schwärmt Peter Dürsteler.

Ein Urlaubstag am Herd sozusagen. Ein Motto, das zu Bachmeiers Küche passt. Kochen ist immer eine Gaudi, soll entspannen, nicht stressen. Nur bei einem wird Bachmeier unerbittlich: Nichts wird weggelassen. Deshalb setzt er aus den Hühnerkarkassen eine Sauce an – „das Tier hat gelebt, das sind wir ihm schuldig, wirklich alles herznehmen“. Ein nachhaltiger Spaß, der auch noch gut schmeckt.



Beschwingt in den Sommer, mit einer leichten Küche. Hans Jörg Bachmeier, Küchenchef vom „Blauen Bock“ in München, zeigt unseren Lesern, wie man sich leicht in den Sommer kocht. Zum Start gibt's ein kaltes Melonensüppchen mit karamellisierten Wassermelonenstückchen, anschließend schmeckt ein Zitronenhuhn. Zu den Sommergerichten passt ein Rosé, beispielsweise ein Grenache aus der Kellerei „Leichtigkeit des Seins“.



## Sommerküche: Kalte Melonen-Tomatensuppe und Zitronenhuhn (für 4 Personen)

### Kalte Tomaten-Melonensuppe mit Reherl

- 1 Zweig Thymian
- 900 g Wassermelone (reines Fruchtfleisch)
- 300 g schmackhafte Tomaten
- 2 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 2 EL Olivenöl
- 1 circa 1 cm dick geschnittene Scheibe Wassermelone
- etwas Öl zum Braten
- Meersalz und schwarzer Pfeffer
- 200 g Pfifferlinge
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schalotte
- 1 EL Butter
- Salz
- 1 Zweig Majoran
- 1 EL Weinessig

### Zubereitung:

1. Tomaten waschen, Strunk ausschneiden, vierteln und in einen Mixer geben. Die Melone in Würfel schneiden und ebenfalls in den Mixer geben. Limettenschale reiben und Saft auspressen. Beides zu den Tomaten und Melonen geben. Mit dem Salz, Zucker und Olivenöl würzen und für ca. 5 Minuten fein mixen. Die Suppe durch ein Sieb passieren und kaltstellen.
2. Die Melonenscheibe vierteln und in einer Grillpfanne auf beiden Seiten anbraten und karamellisieren lassen. Mit

Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen. (Bei einer großen Wassermelone nur eine halbe Scheiben verwenden und diese vierteln).

3. Die Pfifferlinge putzen und in gleichgroße Stücke verlesen.

4. In einer beschichteten Pfanne Butter aufschäumen, Knoblauch anknacksen, Schalotte in Würfel schneiden und beides anbraten. Pfifferlinge dazugeben und mit anbraten. Pfifferlinge schwenken, mit Salz und Majoranzweig würzen und mit dem Essig ablöschen.



Eiskalt schmeckt die Tomaten-Melonensuppe am besten.

5. Die Suppe in gekühlte Teller geben, Melonenviertel einlegen und die Pfifferlinge darauf anrichten.

### Zitronenhendl mit Kapern

- 1 Bauernhendl ca. 1,3 – 1,5 kg
- 3 Bio-Zitronen
- 6 Schalotten
- 1 Knoblauchknolle
- 0,2 l Weißwein
- 8 kleine Kartoffeln
- 2 EL Kapern in Salz
- 1 Zweig Zitronengras
- 1 kl. Bund Liebstöckl

- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Bund Petersilie
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 EL geschroteter Pfeffer

### Zubereitung:

1. Zitronengras klopfen. Kartoffeln waschen und mit Zitronengras, Liebstöckl und Salz ca. 5 Minuten kochen. Das Wasser abschütten, Kartoffeln auskühlen lassen und schälen.
2. Hähnchen zerhacken: Erst die Keulen, dann die Brüste auslösen. Von den Keulen die Oberschenkel-Knochen herauslösen. Die verbliebenen Knochen und die Karkasse klein hacken und in etwas Öl anrösten. Zwei Schalotten und eine Zitrone halbieren und zu den Knochen geben. Knoblauchknolle halbieren und eine Hälfte zu den Karkassen geben. Mit dem Weißwein ablöschen und mit Wasser bedecken. Den Fond für ca. 20 Minuten köcheln lassen.
3. In einem Schmortopf Öl erhitzen, die Brüste und Keulen jeweils auf der Hautseite mit Farbe anbraten. Das Fleisch nur auf der Fleischseite leicht salzen. Brüste und Keulen kurz wenden und wieder aus dem Schmortopf nehmen.
4. Die restlichen zwei Zitronen waschen und abreiben, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und in dem Topf auf beiden



Sommerlich-leicht ist das Zitronenhuhn mit Kartoffeln.

Seiten anbraten, leicht mit Meersalz würzen. Die zweite Hälfte der Knoblauchknolle dazugeben und mit anbraten.

5. Restliche Schalotten schälen und der Länge nach vierteln. Bei den Lauchzwiebeln die Köpfe vom grünen Teil trennen und halbieren. Die geschälten Kartoffeln in einer Pfanne mit der Butter anbraten, die Schalotten und Lauchzwiebelköpfe mit dazugeben und zu den Zitronen in den Schmortopf geben.
6. Den Fond passieren und das Gemüse im Topf ablöschen, die Keulen einlegen, die Kapern samt dem Salz einstreuen, Rosmarin einlegen und für ca. 20 Minuten zugedeckt schmoren lassen. Dann die Brüste einlegen und für weitere 15 Minuten zugedeckt weiterschmoren. Brüste und Keulen aus dem Topf nehmen. Petersilie grob hacken und das Grün der Lauchzwiebel in Röllchen schneiden. Beides in den Topf geben und aufkochen lassen. Mit geschrotetem Pfeffer abschmecken.
7. Brust und Keule halbieren, jeweils ein Stück Keule und Brust auf einen Teller geben. Zusammen mit den Zitronen, Kartoffeln, Lauchzwiebeln und Schalotten servieren.

### Kochschule

Wenn Hans Jörg Bachmeier das nächste Mal zur Kochschule einlädt, hat die Aprikose, im Alpenraum auch Marille genannt, Saison. Diese Frucht schmeckt pikant ebenso wie süß. Deshalb treten Bachmeier und seine Patissiere am Montag, 16. Juli, um 13 Uhr gemeinsam an und verraten, was man mit der Marille alles machen kann. Wer bei der Leserkochschule dabei sein will, meldet sich unter [Gastro@merkur.de](mailto:Gastro@merkur.de) an. Wie immer entscheidet das Los. Viel Glück.



Karamellierte Zitronenscheiben sind der Clou von Bachmeiers Zitronenhuhn.



Aus den Knochen wird eine Sauce gekocht.



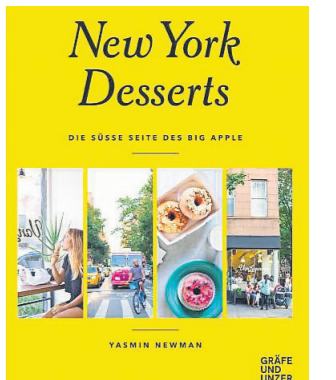
Fertig gekocht: Angela Saliger und Peter Dürsteler (rechts) haben viel gelernt.

### NEU AUF DEM BUCHMARKT

#### New York Desserts

Wer sagt, dass man nur zum Shopping nach New York fliegt. Der Big Apple hat auch seine süßen Seiten. Yasmin Newman nimmt ihre Leser zu einem ganz persönlichen, kulinarischen Städtetrip mit. Zeigt die Cafés und Bäckereien in den trendigsten Vierteln, stellt deren süße Spezialitäten vor. Ob Doughnut, Cheese Cake, Cannoli oder Chocolate Chip Cookie – diese Leckereien muss man einfach probieren. „New York Desserts“ ist in ein bonbonfarbenes Cover verpackt. Knallgelb mit ein bisschen Pink verführt es, die süßen Ecken der Metropole zu entdecken. Es ist weit mehr als ein Rezeptbuch. „New York Desserts“ erzählt die Geschichte der Millionen-Stadt, in der mehr als 100 Ethnien in über 250 Wohnvierteln leben. „New York Desserts“ stellt neben den Betreibern der Shops auch gleich die trendigen Nachbarschaften vor, in denen sie zu Hause sind. Coole Adressen, wunderbare Reisebilder und leckere Rezepte machen das Buch zu einer einzigartigen Mischung aus Kochbuch und Reiseführer – bunt, immer wieder anders. So sind auch die Rezepte. Denn New York ist mehr als der New York Cheese Cake, der freilich Kultstatus genießt. 238 Seiten süße Verführung pur. So holen wir uns den Big Apple nach Europa.

*New York Desserts.* Die süße Seite des Big Apple. Yasmin Newman. Erschienen bei Gräfe und Unzer. 238 Seiten. 24,99 Euro.



#### Prosecco – 60 prickelnde Cocktails

Prosecco darf auf keinem Mädelsabend fehlen. Ganz klar. Prosecco ist Kult und Kultur. Er schmeckt aber nicht nur gut pur getrunken. Prosecco ist ein Allrounder, der sich perfekt zum Mischen eignet. Ob klassische Bellinis, fruchtig-frische Mimosas oder Sommer-Spritz in all seinen Spielarten. Prosecco ist perlende Lebenslust. Prost Mädels. Lasst die Korken knallen. *Prosecco made me do it.* 60 prickelnde Cocktails. Erschienen im Knesebeck Verlag. 144 Seiten, 70 farbige Abbildungen. 12 Euro.

