

Bachmeiers Trio von der Maultasche

Wenn von Maultaschen die Rede ist, denkt man hierzulande sofort an die schwäbischen „Herrgottscheiberle“. Hans Jörg Bachmeier, Küchenchef vom „Blauen Bock“ in München, hat das Traditionsgericht mit internationalen Zutaten abgewandelt. Eine kulinarische Teigtaschen-Reise.

VON STEPHANIE EBNER

Teigtaschengerichte gibt es überall auf der Welt: In Italien heißen sie Ravioli und Tortellini, in Kärnten sind es die Nudeln, in Tirol die Schlutzkrapfen. Die Russen lieben Pelmeni, die Polen ihre Piroggen. Die Liste ließe sich unendlich fortsetzen – „denn Teig mit Füllung geht immer“, sagt Hans Jörg Bachmeier. Er hat sich von Ravioli & Co. inspirieren lassen und zeigt bei der Leserkochschule eine bunte Maultaschen-Mischung. Der Clou: Regionale Zutaten wie frische Radieserl und Räucheraal von Chiemsee oder Schweinehack werden zum Teil exotisch kombiniert.

Nebenbei erfahren die Kochschüler, dass die Wurzel vom Koriander eigentlich das Beste ist, die Haut vom Ingwer mit dem Löffel abgeschabt wird („Die Vitamine liegen direkt unter der Schale.“) und das eigentlich Scharfe an Chilischoten nicht die Kerne, sondern das weiße Häutchen ist.

Dann geht's ans Kochen. Hans Jörg Bachmeier ist in seinem Element: „Jetzt schauen wir mal, was heute rauskommt“, sagt er und denkt sich beim Kochen die Füllungen aus. Erst am Morgen hat der Münchner Küchenchef einen frischen Chiemsee-Räucheraal geliefert bekommen. Den will er gleich verarbeiten – alternativ ginge auch Saibling oder Forelle. Mit Frischkäse und Radieserl wird der Profikoch später eine herrlich fluffige Füllung kreieren. Das Geheimnis einer gelungenen Teigtasche ist übrigens: „Das Verhältnis zwischen Teig und Füllung muss passen“, die Füllung soll überwiegen.

Doch zunächst geht es ans Teig machen. Für die Schweinehack-Garnelen-Füllung soll es ein Kartoffelteig sein, die beiden anderen Varianten werden mit Nudelteig gemacht. Dass Hans Jörg Bachmeier die Kartoffeln einfach im Ofen bäckt, fasziniert die drei Leserinnen. „Allein für diesen Hinweis hat sich das Kommen gelohnt“, sagt Angelika Metz begeistert. „Das mache ich das nächste Mal auch.“ Durch das Backen im Ofen werden die Kartoffeln trockener, der Teig verwässert nicht. Der Kartoffelteig sollte übrigens sofort weiterverarbeitet werden, rät Bachmeier.

Zu dem Maultaschen-Tris passt ein Weißwein. Bachmeier empfiehlt „TO“ vom Weingut Velich. TO ist ein Verschnitt aus Chardonnay, Sauvignon und Welschriesling und harmonisiert mit den unterschiedlichsten Speisen.

Kochschule

Das nächste Mal ist mit Hans Jörg Bachmeier Gut-Kirschen-Essen: Denn bei unserer Juli-Kochschule am Montag, 15. Juli, dreht sich alles um die süße Sommerfrucht. Der Küchenchef vom „Blauen Bock“ zeigt, wie man mit Kirschen herhaft kochen kann. Pâtissière Michaela Micheu bereitet außerdem süße Verführungen mit Kirschen zu. Wer dabei sein will, bewirbt sich unter Gastro@merkur.de. Wie immer entscheidet das Los.



Kochprofis am Herd: Hans Jörg Bachmeier hatte diesmal drei leidenschaftliche Hobbyköchinnen zu Gast, die alle schon mal selbst Maultaschen zubereitet haben. Aber so wie sie der Küchenchef vom „Blauen Bock“ zubereitet, kannten sie die gefüllten Teigtaschen bislang nicht. „Eine besser als die andere“, lautete am Schluss unisono das Lob der drei Damen am Herd, die sich jetzt schon aufs Nachkochen freuen. FOTOS: OLIVER BODMER



Maultaschen-Variationen: einmal asiatisch, zweimal mit Fisch

Asiatische Garnelen-Schweinefleisch-Maultaschen

für die Füllung:

- 200 g Schweinehack
- 5 Salzwassergarnelen mit Kopf 8/12 (Größe)
- 2 Stiele Koriander mit Wurzel
- 1 Lauchzwiebel
- ½ TL Ingwer
- ½ Chilischote
- ½ Kaffirlimettenblatt (oder Zitronengras)
- 2cl Sojasauce
- 4cl Mirin (Reisessig)
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken
- 1 EL Fischesauce
- Sesamol zum Braten

für den Sud:

- 2cl Cognac
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Schalotten, geschält

für den Kartoffelteig:

- 600 g Kartoffeln, mehlig kochend (ca. 500 g durchgedrückt)
- 1 Eigelb
- 75 g Speisestärke, 75 g Mehl
- 50 g weiche Butter, Salz

1 EL Butter

Zubereitung:

1. Für den Teig Kartoffeln auf eine Pfanne setzen und bei 150° C im Backofen circa 1 Stunde backen.
2. Für die Füllung das Grün der Lauchzwiebel in feine Ringe schneiden. Das Weiße der Lauchzwiebel halbieren und in kleine Würfel schneiden. Die Korianderwurzel von den Stielen trennen und in feine Würfel schneiden. Die Blätter zupfen.
3. Die Garnelen aus der Schale lösen (Schalen und Kopf aufheben), den

Darm entfernen, Garnelen fein hacken und zum Schweinehack geben. 4. Die Lauchzwiebelwürfel in etwas Sesamöl ohne Farbe anbraten, Korianderwurzel dazugeben; mit Sojasoße und Mirin ablöschen. Den Ingwer fein reiben und in die Soße geben; auskühlen lassen. Chilischote und Limettenblättern fein schneiden und mit Lauchzwiebelröllchen zum Hackfleisch geben. Masse mit Fischesauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Frühlingszwiebelud dazugeben, durchrühren, ca. 1 Std. kühl stellen. 5. Garnelenschalen in Öl scharf anbraten, Schalotten hacken, Knoblauch anknacksen und zu den Garnelenschalen geben. Mit dem Cognac ablöschen und mit einem halben Liter Wasser aufgießen. Bei wenig Hitze eine halbe Stunde köcheln lassen; durch ein feines Sieb passieren. 6. In der Zwischenzeit den Kartoffelteilig machen: Die Kartoffeln noch heiß schälen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Das Eigelb, eine Prise Salz, Speisestärke, Mehl und die weiche Butter dazugeben und kräftig verkneten. 7. Teig und Masse jeweils halbieren. 8. Den Teig ca. ½ cm dick ausrollen. Die Garnelen-Schweinehackmasse ca. einen Fingerbreit vom Rand entfernt sowie einen Fingerbreit links und rechts auf dem Kartoffelteilig verteilen. Den Teig der Länge nach zusammenfalten, dass ein circa 5 cm breiter Strudel entsteht. Die beiden Enden mit Hilfe des Stiels eines Kochlöffels zusammendrücken. Nun ca. alle 5 cm mit dem Kochlöffelstiel den Teig abdrücken und mit einem Messer durchschneiden.



Asiatisch ist die Füllung gewürzt.

9. Die Maultaschen in kochendes Salzwasser legen, einmal aufkochen und so lange ziehen lassen, bis die Maultaschen oben schwimmen.

10. Maultaschen aus dem Wasser nehmen, Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und mit Garnelenfond ablöschen. Maultaschen einlegen, Korianderblätter hacken, zu den Maultaschen geben und mit Fond servieren.

Zandermaultaschen und Aal-Maultaschen

für den Nudelteig:

- 500 g Weizenmehl Typ 405
- 6 Eier, Salz und Muskat
- 2 EL Pflanzenöl

Zubereitung:

Alles zusammen mit Hilfe einer Rührmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. In eine Folie einpacken und für ca. 30 Min. kühl stellen.



Nur der Spinat ist hier klassisch.

für die Zandermaultaschen:
1 Zanderfilet, ca. 400 g
100 g Blattspinat
8 getrocknete Tomatenfilets
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, 50 g Butter

Zubereitung:

1. Zanderfilet entgräten, den Mittelteil in Würfel schneiden und kaltstellen. Den Rest klein schneiden und für ca. 30 Min. ins Tiefkühlfach stellen.
2. Das klein geschnittene Zanderfleisch mit Salz, Muskat und Cayennepfeffer würzen, mixen, nach und nach Sahne zugeben, bis die Farce glänzt.
3. Die Zanderwürfel unter die Farce geben, Tomatenfilets klein hacken und unter die Farce geben. Spinat

waschen, trockenschleudern und grob hacken. Die Hälfte vom Spinat unter die Zandermasse heben. Die andere Hälfte beiseite stellen.

4. Den Nudelteig aus der Folie nehmen, halbieren und den halben Teig für die Aal-Maultaschen kaltstellen. 5. Teighälfte wiederum halbieren und dünn ausrollen. Weiter siehe Punkt 8 und 9 bei den Schweinehack-Maultaschen.

6. Butter in einer Pfanne aufschäumen und leicht braun werden lassen, die zweiten 50 g Spinat dazugeben, Maultaschen aus dem Wasser nehmen und alles leicht durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und servieren.

für die Aal-Frischkäse Füllung

- 200 g Räucheraal (alternativ Saibling oder Forelle), 200 g Frischkäse, 4 Radieserl, 50 g frischer Meerrettich, 1 Eigelb, 1 Bund Schnittlauch, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, 25 g Butter

Zubereitung der Füllung:

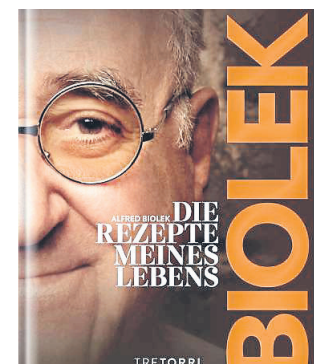
Räucheraal von Haut und Gräten befreien und in kleine Würfel schneiden. 2 Radieserl erst in Scheiben, dann in Würfel schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Schnittkäse mit dem Eigelb cremig rühren. Den Aal, Radieserlwürfel, die Hälfte vom Schnittlauch und die Hälfte vom Meerrettich in den Käse geben und vorsichtig unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Mit Nussbutter und klein geschnittenen Radieserln servieren.



Knackig: mit Radieserl gefüllt.

„Bielek – die Rezepte meines Lebens“

Alfred Bielek hat einst die deutsche Küche revolutioniert. Was heute selbstverständlich ist, hat er, der „Vater aller Kochshows“ uns einst mit seiner sympathischen Art beigebracht: dass man Parmesan nur frisch gerieben verspeist, dass Zesten als Topping nicht nur toll aussehen oder auch, dass man besser zu frischen Kräutern als zu Maggi greift. Legendarisch auch sein „Kochwein“, den Bielek mit größtem Genuss während seiner 30-minütigen Kochshow schlürfte. Kochen macht Spaß, ist die Maxime des studierten Juristen. Bielek,



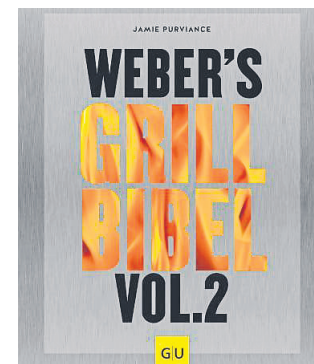
die Rezepte meines Lebens, sind im Tretorri Verlag erschienen. Über 600 kreative Ideen – übersichtlich geordnet. Wunderschönes Hardcover mit Kupferschnitt und Leseband. Für Anfänger in der Küche genauso geeignet wie für alle jene, die schon lange den Kochlöffel schwingen. Das ist deutsche Kochkultur, die schmeckt.

Bielek. Die Rezepte meines Lebens. Alfred Bielek. 480 Seiten. Erschienen bei Tretorri. 29,90 Euro.

Weber's Grillbibel – Volumen 2

Wer vom Grillfieber noch nicht befreit ist, bekommt spätestens jetzt Heißhunger auf die Köstlichkeiten vom Rost: einfacher und leckerer war Grillen noch nie. Jedes Rezept, jeder Kniff wird hier mit Step-Fotos erklärt. Damit können auch Anfänger dem Grillmeister quasi direkt über die Schulter schauen und alle Zubereitungsarten sofort umsetzen. Von Fleisch, Gemüse, Fisch, Meeresfrüchten bis zu Dips, Salaten, Toasts, Burgern, Pizza und Desserts reicht das Spektrum – es gibt nichts, was nicht gegrillt werden könnte. Auch wenn das Buch für einen Weber-Grill angelegt ist, man kann freilich mit jedem anderen Grill auch kulinarisch im den siebten Grill-Himmel schweben. Denn die zahlreichen Ideen lassen sich immer wieder überraschend anders aromatisieren. Hier nur ein paar Beispiele: Avocado-Bruschetta mit Zitronen, Hawaiian Style-Cheeseburger, Hoisin-Ingwer-Steak, Honig-Teriyaki-Rippchen, Lachs mit Orangen-Gremolata, Tandoori-Blumenkohl oder Bananen-Split mit Salzkaramell lassen den gewöhnlichen Herd alt aussehen. Es gibt eigentlich nichts, was man nicht auf den Grill werfen kann. Herrlich.

Weber's Grillbibel. Volumen 2. Jamie Purviance. Erschienen bei GU. 23,99 Euro.



Für den Kartoffelteilig: Kartoffeln im Ofen eine Stunde backen.



Die Füllung besteht aus Schweinehack und Garnelen, asiatisch gewürzt.



Den Teig ca. ½ cm dick ausrollen. Die Schweinehackmasse darauf geben.



Mit dem Kochlöffel fünf Zentimeter große Taschen abtrennen.



Aus den Garnelenschalen einen Fond kochen. Mit Cognac aufgießen.