

**KOCHSCHULE**

# Verwöhn-Menü zu Muttertag

Am Sonntag ist Muttertag. Höchste Zeit, mal „Danke“ zu sagen – mit einem Verwöhn-Menü. Hans Jörg Bachmeier, Küchenchef vom „Blauen Bock“ in München, hat zwei feine Gerichte zusammengestellt, die sich wunderbar vorbereiten lassen. Darüber freut sich garantiert jede Mutter.

**VON STEPHANIE EBNER**

Die einzige Schwierigkeit an diesem Gericht ist, den Kalbstafelspitz zu bekommen. „Aber wenn man diesen beim Metzger bestellt, ist das auch kein Problem“, sagt Hans Jörg Bachmeier. Und wenn's jetzt bis Sonntag nicht mehr rechtzeitig klappt, Vatertag ist auch bald. Denn die Rotweinsauce, die der Münchner Küchenchef zum Tafelspitz reicht, ist wirklich gigantisch – und dabei so simpel. Die Sauce macht sich beinahe von selbst. Einen Anlass für dieses Menü lässt sich garantiert finden, es lohnt sich.

Ursula Schottroff ist schon am Überlegen, wann sie ihre Lieben mit diesem Gericht überrascht. „Schmeckt gut und geht erstaunlich einfach“, lautet am Ende des Kochschul-Nachmittags ihr Urteil.

Hans Jörg Bachmeier hat sich für das Verwöhnmenü zu Muttertag etwas ganz Besonderes ausgedacht, denn der Tafelspitz wird diesmal nicht klassisch im Sud gegart, sondern erst von allen Seiten kräftig angebraten. Wichtig: „Das Fleisch erst hinterher würzen, Salz zieht Wasser.“ Anschließend schmort das Fleisch eine Stunde im Ofen – er soll am Schluss einen schönen rosa Kern haben. „Und wenn's ein paar Minuten länger im Ofen bleibt, ist's auch nicht schlimm“, sagt der Küchenchef. Grund dafür sei die niedrige Gartemperatur.

Während das Fleisch im Ofen schmort, bereitet Bachmeier das Frühlingsgemüse zu: Die Mairübchen erinnern ihn an seine Kindheit in Niederbayern – „die haben meine Eltern auch immer bei einem Bauern geholt“. Die Saison der Mairübchen ist übrigens kurz, das Gemüse ist nur bis Juni auf dem Markt. Das Grün der Mairübchen wird nicht ganz weggeschnitten, „der Blattansatz schmeckt schön würzig“.

Die Gemüse werden einzeln blanchiert. Das Gemüsewasser bildet später die Grundlage für die Brunnenkressensuppe, die zunächst mit den Stielen aufgekocht wird. „Denn in den Stielen steckt die meiste Power“, weiß der Profi. Die Suppe geht auch ganz schnell – der größte Aufwand ist das Zupfen der Blätter. Die gezupften Blätter bis zur Verarbeitung kühl stellen.

Ach ja, sollte tatsächlich ein Stück Kalbstafelspitz übrig bleiben, was sich in der Kochschul-Runde niemand vorstellen kann, dann kann man das Fleisch am nächsten Tag hauchdünn aufschneiden und mit einer Vitello-tonato-Sauce servieren – Restessen vom Feinsten.

**Kochschule**

Das nächste Mal steht bei Hans Jörg Bachmeier ein Klassiker auf dem Programm: Er zeigt bei der Kochschule, wie man **Maultaschen** selbst zubereitet. Wer am **Montag, 3. Juni**, dabei sein will, schickt seine Bewerbung an **Gastro@merkur.de**. Wie immer entscheidet das Los über die Teilnahme.



**Am besten schmeckt's in der Küche:** Während der Tafelspitz noch im Ofen schmort, genießen Küchenchef Hans Jörg Bachmeier und unsere Leserinnen die Brunnenkressensuppe direkt am Herd (Foto oben). Der Clou diesmal bei der Kochschule: Der Kalbstafelspitz wird nicht gekocht, sondern gebraten (Foto links). Dazu schmeckt ein Grauer Burgunder aus dem Badischen von Bernhard Huber – ein herrliches Muttertags-Essen, finden die Kochschülerinnen und Redakteurin Stephanie Ebner (unten) und stoßen darauf an.

FOTOS: OLIVER BODMER



## Mit Liebe gekocht: Brunnenkressensuppe und gebratener Kalbstafelspitz

**Brunnenkressensuppe**

- 200 g Brunnenkresse
- 50 g Petersilie
- 1 mehliges Kartoffel
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g Butter
- 0,4 l Gemüsebrühe oder Hühnerbrühe
- 0,2 l Sahne, flüssig
- 50 g Butter
- Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette

**Zubereitung:**

1. Brunnenkresse zupfen, die Blätter beiseitelegen. Schalotten schälen, in Würfel schneiden. Kartoffel schälen und in ca. ½ cm große Würfel schneiden.
2. 30 g Butter in einem ausreichend großen Topf aufschäumen. Die Petersilie und Stiele der Brunnenkresse darin zusammen mit den Schalotten, Kartoffeln und der angeknacksten Knoblauchzehe ohne Farbe anschwitzen. Mit der Brühe und der Sahne aufgießen und ca. 20 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.
3. Dann die Suppe mitsamt den Stielen mixen und danach passieren.
4. Suppe mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Brunnenkresse in die Suppe geben, kurz aufkochen und mit den 50 g Butter mixen.

**Wichtig:** Sofort servieren, sonst wird die

Suppe grau und der Geschmack ist nicht mehr so intensiv.



**Grünes Superfood:** Brunnenkresse für die Suppe.

30 g Butter  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

12 Scheiben geräuchertes Wammler  
12 kleine Kartoffeln (Grenaille – Bamberger Hörnchen – La Ratte)

**für das Gemüse:**

- 4 Mairübchen
- 1 Bund grüner Spargel
- 2 Karotten
- 1 Kohlrabi
- 4 Stück Frühlingszwiebeln
- 2 Schalotten
- 30 g Butter
- Prise Zucker
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss

**für die Rotweinsauce:**

¼ l Portwein

**Gebratener Kalbstafelspitz mit Frühlingsgemüse und Rotweinsauce**

**für das Fleisch:**

- 1 kg Tafelspitz vom Kalb
- Öl zum Braten
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe
- Olivöl

- ¼ l Rotwein
- 100 g Butter
- 1 TL Speisestärke
- 1 TL Zucker
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

**Zubereitung:**

1. Backofen auf 110° C vorheizen.
2. Kalbstafelspitz von Sehnen und Abschnitten befreien. Eine Pfanne mit dem Öl erhitzen, den Tafelspitz auf allen Seiten mit Farbe anbraten. Aus der Pfanne nehmen und kräftig mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Den Tafelspitz auf ein Ofengitter setzen und im vorgeheizten Backofen circa 1 Stunde garen.
3. Kartoffeln kochen, schälen und kurz auskühlen lassen. Mit den Speckscheiben umwickeln und in einer beschichteten Pfanne anbraten. Die Pfanne unter den Tafelspitz in das Backrohr stellen und fertig garen.
4. Für die Rotweinsauce Rotwein und Portwein mit dem Zucker in einem Topf aufkochen lassen und auf ein Drittel reduzieren. Die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und den reduzierten Wein damit abbinden.
5. Die Butter lauwarm nach und nach in den Rotwein einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce lauwarm bis



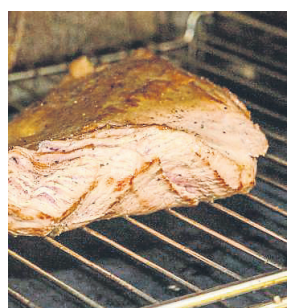
**Schön bunt:** Kalbstafelspitz mit Gemüse.

zum Anrichten aufbewahren.

6. In der Zwischenzeit das Gemüse waschen und putzen. Mairübchen schälen und vierteln, den grünen Spargel am unteren Drittel schälen und halbieren. Kohlrabi schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Die Karotten schälen und der Länge nach vierteln oder je nach Größe halbieren. Das Grüne von den Frühlingszwiebeln abschneiden, in feine Ringe schneiden und für die Garnitur beiseitelegen, den vorderen Teil halbieren.
7. Die Gemüse jeweils nacheinander in ca. 1 Liter kochendem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken.
8. Schalotten in Butter anbraten, mit Zucker karamellisieren und mit 0,1 l Kochwasser vom Gemüse ablöschen. Die blanchierten Gemüse dazugeben und leicht erwärmen. Mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen. Die in Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln darunterheben.
9. Kalbstafelspitz aus dem Ofen nehmen und für fünf Minuten ruhen lassen. Eine Pfanne mit 50 g Butter erhitzen und aufschäumen lassen. Thymian, Rosmarin und Knoblauch anbraten, den Tafelspitz dazugeben, immer wieder übergießen.
10. Anrichten: Tafelspitz gegen die Faser in dünne Scheiben schneiden. Das Gemüse auf Tellern anrichten und den Tafelspitz darauf legen. Die Speckkartoffeln dazugeben und mit der Rotweinsauce nappieren.



**Die Zutaten**  
Den Kalbstafelspitz sollte man sicherheitshalber beim Metzger vorbestellen. Nicht jeder hat diesen vorrätig. Die anderen Zutaten gibt es überall zu kaufen.



**Das Fleisch**  
Kalbstafelspitz auf allen Seiten mit Farbe anbraten. Aus der Pfanne nehmen und kräftig würzen. Den Tafelspitz auf ein Ofengitter setzen und 1 Stunde garen.



**Die Kartoffeln**  
Kartoffeln kochen, schälen und auskühlen lassen. Mit Speckscheiben umwickeln und in einer Pfanne anbraten. Bis zum Servieren im Ofen warm halten.



**Das Gemüse**  
Das Gemüse jeweils putzen und klein schneiden. Die Gemüse nacheinander in ca. 1 Liter kochendem Wasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken.



**Die Sauce**  
Für die Rotweinsauce Rotwein und Portwein mit dem Zucker in einem Topf aufkochen lassen und auf ein Drittel reduzieren. Abbinden und Butter zugeben.

**KOCHBUCH**

**Zuckerblumen-Zauber**

Was gibt es Schöneres, als einem lieben Menschen Blumen zu schenken? Blüten drücken überall auf der Welt Liebe und Zuneigung aus. Filiz Bircan hat ihre eigene Art, Blumen zu verschicken. Mit Zuckerblumen. Sie schauen täuschend echt aus, eine schöner und filigraner als die andere. Egal ob Rosen, Dahlien oder Wicken. Filiz Bircan bindet sie alle in ihren Zuckerblumensträußchen. Wunderschön anzuschauen. Auch wenn die Autorin in ihrem Buch ausführlich und Schritt für Schritt anhand von Bildern erklärt, wie die zauberhaft



ten Blüten entstehen. Für Anfänger ist der Blütenzauber sicher nichts. Man sollte schon etwas Vorkenntnis haben, wenn man sich an die Zuckergebilde herantraut. Wer aber schon etwas Erfahrung hat, wird seine wahre Freude haben an den detaillierten Anleitungen. Bis die kleinen Kunstwerke sich allerdings kaum noch von dem echten Vorbild unterscheiden lassen, wird es wahrscheinlich etwas dauern. Egal, der Wille und die Liebe zählen.

**Zuckerblumenzauber.** Über 20 filigrane Blütenwunder Schritt für Schritt erklärt. Filiz Bircan. Erschienen im LV Verlag. 160 Seiten. 22 Euro.

**Marmelamania im Glas**

Wer legt eigentlich fest, was in eine Marmelade darf und was nicht? Keiner, findet Frank Winter. Das Ergebnis seiner Marmeladenexperimente sind außergewöhnliche Kreationen, in die auch schon mal Kräuter, dunkles Bier, Gin, Kakao oder Rote Bete wandern. Seine besten und außergewöhnlichsten Kreationen mit klingenden Namen wie „In Rosengwasser gebadet“ oder „Orangenfeuer“ (Grapefruit, Orange und kandierter Ingwer) findet man im Buch. Schon der Titel „Marmelamania“, weist darauf hin, dass Frank Winter sich etwas austobt und lauter verrückte Ideen hat, die man sonst so nicht findet. Witzig, die Idee der „Vereinigten Marmeladen von Europa“ zu kreieren, auch das Kapitel „Iss Dein Gemüse“ ist wirklich außergewöhnlich. Für diejenigen, die gerne in der Küche experimentieren, sind diese Marmeladenkompositionen genau das Richtige. Es muss ja wirklich nicht immer nur die klassische Erdbeerkonfitüre sein. Auch wenn die – zugegeben – immer noch sehr gut schmeckt.

**Marmelamania.** Frank Winter. Herrlich verrückte Marmeladen-Kompositionen. Erschienen bei Thorbecke. 104 Seiten. 16 Euro.

