

KOCHSCHULE

# Weihnachtsküche ohne Stress

In diesen Tagen ist gerne von der staaden Zeit die Rede. Doch spätestens, wenn man an den Speiseplan zu Weihnachten denkt, kommen die meisten ins Schwitzen: Womit die Lieben kulinarisch verwöhnen? Ohne lang in der Küche zu stehen, wenn die Gäste da sind? Hans Jörg Bachmeier, Küchenchef vom „Blauen Bock“, zeigt unseren Lesern, wie's geht. Er tischt zum Fest einen Hirschkalbsrücken auf.

VON STEPHANIE EBNER

„Wir in der Gastronomie leben vom Vorbereiten. Warum sollte dieses Prinzip nicht auch für Hobbyköche gelten?“ Hans-Jörg Bachmeier steht in seiner Profiküche und erklärt unseren Lesern, wie sie ohne allzu großen Aufwand ein Festmenü aufziehen. Sein Credo: „Wer gut vorplant, sitzt später ganz entspannt mit seinen Gästen zu Tisch.“

Es muss zu Weihnachten nicht immer Ente sein, sagt der gebürtige Niederbayer. Sein Alternativvorschlag: Hirschkalbsrücken, und zwar rosa gebraten. Dazu gibt es ein Selleriepüree sowie Rote Bete und Birnen – angelehnt an die klassischen Weihnachtsbeilagen. Bachmeier verspricht: „Ein Essen, das nur so strotzt vor Aromen.“

An Wild kommt auch der Privatmann relativ leicht – der bayerische Jagdverband listet beispielsweise Wildbret online auf. Bachmeier rät: „Da findet man am einfachsten Jäger in seiner Nähe, die abhängig von der Jagdzeit und vom Jagderfolg ihr Fleisch anbieten.“

Der Koch bevorzugt es, die Knochen selbst auszulösen – daraus kann man eine hervorragende Sauce oder einen Fond kochen (Tipp: „Je kleiner die Knochen, desto mehr Röstaromen können sich beim Anbraten entwickeln.“). Doch auch wer nicht einen ganzen Hirschkalbsrücken erstehen will, kann dieses Gericht leicht nachkochen. Dann kauft man das Wildfleisch ausgelöst. Das Fleisch unbedingt rechtzeitig aus der Kühlung holen, mindestens eine halbe Stunde vor dem Anbraten.

Der Hirschrücken ist das Einzige, was man kurz vor dem Essen frisch zubereiten muss. Alles andere kann man gut am Vortag vorbereiten. „Das Schlimmste ist in der Küche, wenn Hektik entsteht“, sagt der Profi.

Das Selleriepüree ist eigentlich als Beilage gedacht – doch es empfiehlt sich, dieses nicht zu knapp zu kalkulieren. Das einhellige Urteil der Merkur-Leser: „Es schmeckt hervorragend. Einfach, aber genial.“

Das Essen selbst spielte einst bei Bachmeiers Eltern in Niederbayern keine große Rolle zu Weihnachten, erzählt der Koch später bei einem Glas Rotwein, der gut zum Wild passt (siehe auch rechts): „Wir hatten zuhause eine Gaststube. Da waren wir froh, wenn es Feierabend war“, erinnert sich Hans-Jörg-Bachmeier. Nach der Bescherung war es deshalb auch meist mit der Besinnlichkeit vorbei: Die Eltern mussten zum Vorbereiten in die Küche. Denn wie gesagt: Vorbereitung ist alles. Bei den Profis wie privat zu Hause.

**Kochschule**

Haben auch Sie Lust, bei Bachmeiers Kochschule live dabei zu sein? Dann melden Sie sich unter [gastro@merkur.de](mailto:gastro@merkur.de).



Das schmeckt zum Fest: „Der Hirschrücken verlangt nach einem kräftigen Schluck Wein“, sagt Sommelier Stefan Grosse (oben). Hans Jörg Bachmeier (links) hat zum Fest ein Menü kreiert, bei dem nur das Fleisch noch zubereitet werden muss, wenn die Gäste bereits da sind. „Alles andere lässt sich gut vorbereiten“, erklärt der Profi den Lesern des Münchner Merkur.

FOTOS: OLIVER BODMER

## Das schmeckt zu Weihnachten und lässt sich gut vorbereiten

### Hirschkalbsrücken mit Walnusskruste

**Hirschrücken:**  
4 Portionen Hirschrücken à 200 g  
6 Wacholderbeeren  
1 Rosmarinzweig  
0,2 l Wildfond  
10 g Butter  
2 EL Öl  
Salz und weißer Pfeffer  
2 cl Cognac  
1 EL Preiselbeeren oder Cassis-Likör  
Saft von 1/2 Zitrone.

**Walnusskruste:**  
300 g Walnusskerne  
0,2 l Madeira  
250 g Butter  
300 g feine Briochewürfel oder Weißbrotwürfel (1/2 cm)  
Salz

### Zubereitung:

- Für die Kruste den Madeira sirupartig einkochen und auskühlen lassen. Die Walnusskerne ohne Fett und Öl in einer beschichteten Pfanne anrösten. Die Butter mit einer Küchenmaschine schaumig schlagen. Die Walnusskerne klein hacken und unter die Salzbutter geben. Den Madeira einrühren, die Briochewürfel unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in einen Vakuum- oder Gefrierbeutel geben. Diesen mit einem Nudelholz ca. 1/2 cm dick ausrollen und die Masse kalt stellen.
- Die Hirschrücken in halb Butter und halb Öl anbraten. Salzen, pfeffern, Rosmarin und Wacholderbeeren dazugeben. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und bei 130° ca. 20 Minuten im Ofen rosa garen.



**Festlich:** Hirschfleisch mit Beilagen.

Aus dem Ofen nehmen und warm stellen.

**3.** Während der Garzeit des Hirschrückens das Bratenfett aus der Pfanne abgießen, Bratensatz mit Cognac ablöschen, mit Wildfond auffüllen und sämig kochen lassen. Mit Preiselbeeren (oder Cassis Likör) und Zitronensaft abschmecken und passieren.

**4.** Anschließend die Kruste im Beutel auf die gleiche Größe wie den Hirschkalbsrücken schneiden (Wichtig: scharfes Messer!). Die Folie abziehen und die Walnusskruste auf das Fleisch legen. Den Ofen auf Grill schalten und die Kruste übergrillen.

**5.** Die Rote Bete sowie die Birnen auf einen vorgewärmten Teller anrichten. Etwas Sauce dazu geben und den Hirschkalbsrücken in die Mitte setzen. Eine Nocke Selleriepüree dazugeben.

### Die Beilagen

#### Rote Bete

8 kleine Rote Bete  
1 Prise Kümmel  
1 Gespöckte Zwiebel (Lorbeer und Nelke)  
1 Spritzer Essig  
2 EL Butter  
Saft von 1 Orange  
1 EL Preiselbeeren

#### Zubereitung:

Rote Bete in mit Kümmel, Salz, Spickzwiebel und Essig gewürztem Wasser weich kochen. Schälen. In heißer Butter schwenken, Orangensaft und Preiselbeeren hinzufügen und etwas einkochen lassen.

#### Birne



**Birnenhälften** vom Kerngehäuse befreien.

- 2 Birnen  
Saft von 1 Zitrone  
3 sehr fein gehackte oder gemörserte Wacholderbeeren  
3 EL Butter  
2 Päckchen Vanillezucker  
Saft von 1 Orange  
1 Sternanis  
1/2 TL Anis Samen  
2 EL Orangemarmelade  
1 EL Preiselbeermarmelade  
Blättchen von einem Thymianzweig  
1 EL fein gewürfelte Bauchspeck  
1 fein gewürfelte Schalotte  
1 EL blanchierte, abgezogene Walnusskerne fein gehackt

### Zubereitung:

- Birnen schälen und halbieren. Kerngehäuse ausstechen. Mit Zitronensaft einreiben. Mit Wacholderbeeren bestreuen. 2 EL Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Vanillezucker hinzufügen. Birnenhälften hineingeben, leicht karamellisieren lassen. Mit Orangensaft ablöschen. Sternanis, Anissamen, Orange- und Preiselbeermarmelade und Thymian hinzufügen. Etwas einkochen.
- In einem Topf Bauchspeck auslassen. 1 EL Butter, Schalotten und Walnusskerne hinzufügen, kurz anbraten. Zu den Birnen geben.

### Selleriepüree

200 g Knollensellerie  
0,2 l Sahne  
50 g Butter  
Gewürze: Salz und Muskat

### Zubereitung:

- Den Knollensellerie in walnussgroße

Würfel schneiden. 50 g Butter in einem Topf aufschäumen und braun werden lassen. Den Sellerie darin leicht anschwitzen und mit der Sahne ablöschen. Den Topf mit einem Deckel verschließen und den Sellerie darin weich kochen. Den Sellerie abseihen und die Sahne aufheben. Sellerie in einen Mixer geben und nach und nach mit der Sahne vermischen, bis eine cremige Konsistenz entstanden ist. Das Selleriepüree bei Bedarf durch ein Sieb streichen und mit Salz und Muskat abschmecken.

### Weiße Pfeffersauce

1 EL weiße Pfefferkörner  
0,1 l Sonnenblumenöl  
1 Schalotte in Würfel geschnitten  
1 Stange Staudensellerie in Würfel geschnitten  
5 cl Cognac oder Weinbrand  
100 ml Geflügelfond  
200 ml Sahne  
5 Wacholderbeeren  
30 g kalte Butter

### Zubereitung:

- Die Pfefferkörner in Sonnenblumenöl frittieren und danach abpassieren.
- Schalotte und Staudensellerie in Butter anbraten und mit Cognac ablöschen. Mit Geflügelfond und Sahne auffüllen, die Pfefferkörner dazugeben und cremig einkochen lassen. Zum Schluss die Wacholderbeeren noch für ca. 5 min ziehen lassen. Die Sauce abpassieren und warm stellen. In einer Teflonpfanne die Butter zum



**Simple, aber genial:** das Selleriepüree.

## WEIN-TIPP VOM SOMMELIER

### Das schmeckt zum Hirschrücken

„Grundsätzlich ist beim Wein alles erlaubt, was schmeckt“, sagt Stefan Grosse. Der Sommelier, der zusammen mit Hans-Jörg Bachmeier den „Blauen Bock“ in München führt, berät die Gäste bei der Weinauswahl. Zum Hirschkalbsrücken empfiehlt Grosse **einen kräftigen Wein**. „Wild verträgt das.“ Traditionell greift man bei Wild eher zu **rotem Wein, aber auch ein kräftiger Weißer ist gefällig**. Schön, wenn man auch bei Wein auf Regionalität achtet. Es sei mittlerweile auch möglich, einen guten deutschen Rotwein zu erstehen (zum Hirschrücken empfiehlt Grosse diesmal einen Rotwein von „Schmitt's Kinder“). Wenn man Wein für Gäste aussucht, gilt als Faustregel **eine halbe Flasche Wein pro Gast zum Essen** kaufen. Bei der Auswahl ist es hilfreich, sich von Fachhändlern beraten zu lassen. Auch im Fachhandel gebe es gute Weinflaschen unter zehn Euro. **Die wichtigsten Fragen, die es dabei zu klären gilt:** 1. Welche Vorlieben haben die Gäste, was die Herkunft des Weins angeht. 2. Was gibt es zu essen? 3. Was trinken die Gäste am liebsten: Roten oder Weißen? <sup>se</sup>

## KORREKTUR

### Die richtigen Zutaten für Quarkstollen

In der vergangenen Woche hat sich ein Fehler bei den Zutaten für den Quarkstollen eingeschlichen. Die Angabe zum Mehl war falsch. So gelingt der Quarkstollen.

- 500 g Mehl
- 1 Backpulver
- 200 g Zucker
- 1 Zitronenschale
- 2 Eier
- 2 EL Rum
- 200 g Butter
- 250 g Topfen (Rahmstufe)
- 100 bis 150 g Mandeln (halb gemahlen, halb gehackt)
- 200 g Sultaninen
- 50 g Orangat
- 100 g Zitronat

### für den Guss:

- Puderzucker
- 50 g Butter

### Zubereitung:

- Am Vortag die Sultaninen in Rum einlegen.
  - Aus den Zutaten einen Knetteig herstellen. Die Zutaten rasch zu einem glatten, festen Teig kneten. Stollen formen. Dazu eine Rolle formen. Mit einem Nudelholz eine Mulde eindrücken. Dann den Teig zusammenklappen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Sollten Sultaninen an der Teigoberfläche heraus schauen, diese rauszupfen. Sie verbrennen sonst und schmecken bitter. Den Stollen bei mäßiger Hitze (170 Grad) 1 Stunde backen.
  - Den noch heißen Stollen mit 50 g zerlassener Butter sowie Puderzucker bestäuben. Durch die Zuckerschicht hält der Stollen länger.
- Tipp:** Zitronat und Orangat sind nicht jedermanns Sache, gehören aber in einen Stollen. Daher in winzige Würfel schneiden. Dann beißt man nicht auf das Orangat und Zitronat.



**Tage vorher**  
kann man bereits die Walnusskruste für den Hirschrücken vorbereiten. Diese kann man nämlich gut einfrieren.



**Vorkochen**  
lassen sich die Birnenhälften gut. Das ist sogar von Vorteil: Dann ziehen die Gewürze noch besser in die Birnen.



**Ein bis zwei Tage**  
hält sich das vorbereitete Selleriepüree im Kühlschrank. Dieses kurz vor dem Servieren aufwärmen, eventuell Sahne hinzugeben.



**Die Beilagen**  
Rote Bete sind ein Klassiker in der Herbstküche. Sie passen hervorragend zum Wildfleisch und lassen sich bereits am Vortag zubereiten.



**Wenn die Gäste da sind**  
muss man nur noch den Hirschrücken anbraten, im Ofen garen und zusammen mit der Walnusskruste übergrillen. Fertig.