

KOCHSCHULE

KOCHBUCH

Herbst-Küche mit geballter Power

Der Herbst ist gekommen und mit ihm Birnen und Nüsse zuhauf. Sonst sind die beiden klassische Begleiter zu Wild und Ente. Diesmal aber sind sie die Stars in der Küche. Wie's geht, erklärt Hans Jörg Bachmeier, Küchenchef vom „Blauen Bock“ in München.

VON STEPHANIE EBNER

Wenn man weiß, wie man sie pfiffig zubereitet, werden die Früchte des Herbsts zu den Hauptdarstellern in der Küche. Hans Jörg Bachmeier hat aus der Birne in Kombination mit Sternanis, Nelken und Wacholderbeeren alles „herausgekitzelt“, wie er sagt. Mit seinem „Lieblingsküchengerät“, dem Mörser. Da müssen Ente und Wild auf der Hut sein, die Gewürzbirnen laufen ihnen auf dem Teller den Rang ab. Wichtig: Gewürze vorher vorsichtig rösten. Durch die Wärme lösen sich die ätherischen Öle. „So kann man sich übrigens auch ganz leicht sein eigenes Wildgewürz herstellen.“

Diesmal sind es simple Tricks, die die Kochschüler begeistern. „Man muss sie halt wissen“, sagt Hans Stahl. Gewusst wie heißt es schon beim Birnenschälen: Damit die Früchte bis zur Weiterverarbeitung nicht braun anlaufen, taucht man die geschälten Birnen kurz ins Salzwasser. Damit wird die Oxidation gestoppt. Gleiches gilt übrigens auch für Äpfel.

Die Birnen finden heute sowohl bei Hans Jörg Bachmeier als auch bei seiner Patissière Michaela Micheu Verwendung. Das Birnenkompott ist ein idealer Begleiter zum Nussauflauf – „ein Gedicht“, findet nicht nur Susanne von Tamas.

Für die Gewürzbirnen schneidet der Küchenchef das Obst in feine Fächer – „nicht zu dünn, sonst bricht die Birne beim Garen“. Aufgefächert schaut die Birne hinterher auf dem Teller besonders gut aus.

Nüsse und Birne bilden die Grundlage für ein herbstliches Dessert, das Michaela Micheu kreiert hat. Es besteht insgesamt aus vier Komponenten. Klingt aufwendig, ist Andrea Mohr zunächst skeptisch. Alles halb so schlimm, sagt Michaela Micheu. Drei Dessert-Teile kann man gut vorbereiten. Ein ideales Dessert also für Gäste.

Das Krokantblatt, das mit einer Winkelpalette hauchdünn aufs Backpapier gestrichen wird, macht Eindruck. Nicht nur später bei den Gästen. Auch die Kochschüler sind begeistert, wie einfach das geht. Die Schokosauce ist ruckzuck glatt gerührt und hält ein paar Tage. Dann muss man sie im Wasserbad kurz aufwärmen. Die Patissière: „Die Schokosauce geht so einfach, da kann ich wirklich nicht verstehen, dass manche zum Fertigprodukt greifen.“

Getoppt wird der Nussauflauf später mit Granola. Am besten gleich etwas mehr herstellen, denn die getrocknete Nussmischung schmeckt auch als Frühstücks-Müsli.

So schmeckt der Herbst: Einfach unwiderstehlich.

Kochschule

Einen Fasan in Salzkruste will Hans Jörg Bachmeier unseren Lesern bei der nächsten Kochschule zeigen. Ein Gericht, das sich auch ideal für ein Weihnachts- oder Adventessen eignet. Wer dabei sein will, versucht unter gastro@merkur.de sein Glück. Das Los entscheidet.



Jetzt haben Nüsse und Birnen Saison. Mit den Aromen lässt sich herrlich spielen, sagt Hans Jörg Bachmeier (links). Für die Birnen werden die Gewürze erst geröstet, dann gemörsert. „Eine wahre Geschmacksexplosion im Gaumen“, verspricht der Küchenchef. Das Dessert aus Nussauflauf, Schokoladensauce und Granola lässt sich größtenteils vorbereiten. Das ist super, finden die Leser. Dazu passt ein Brut rosé.

FOTOS: OLIVER BODMER

Gerichte, die die Welt veränderten

Nicht nur die Liebe geht durch den Magen, auch die Historie. Was aßen beispielsweise John F. Kennedy und Konrad Adenauer bei ihrem Treffen in Berlin? Was nahm Nelson Mandela am Vorabend seiner Freilassung nach 27 Jahren Haft zu sich? Aus was bestand das Hochzeitsmahl von Frida Kahlo und Diego Rivera? Auch Cäsars Festmahl nach seinem Sieg über die Gallier ist überliefert, das Bankett nach Obamas Amtsantritt ist ebenso überliefert. Die Köchin Sarah Wiener nähert sich in ihrem neuesten



Buch „Gerichte, die die Welt veränderten“ der Weltgeschichte aus einer bis dato unbekanntenen Perspektive. „Betrachten wir große historische Ereignisse aus der Perspektive der dabei servierten Gerichte, werden sie menschlicher und greifbarer“, sagt die TV-Köchin Wiener. Es ist ein Buch zum Nachkochen (für Hobbyköche) und Schmökern (für Historiker). Weltgeschichte am eigenen Esstisch. So macht Essen allen Spaß.

Gerichte, die die Welt veränderten. Sarah Wiener. 33 Menüs. Erschienen in der „Edition a“. 288 Seiten. 24,90 Euro.

Das hat jetzt Saison: Birnen und Nüsse – mal salzig, mal süß

Der Herbst zeigt sich mit Birnen und Roter Bete von seiner besten Seite. Ideale Begleiter zum Wild oder Kurzgebratenem.

Rote Bete in Salz

Meersalz
4 Rote Beten mittlere Größe
außerdem: Alufolie

Zubereitung: Rote Bete einzeln mit etwas Salz in Alufolie einschlagen. Meersalz in einen flachen Topf füllen und die Bete daraufsetzen. Bete wieder mit Meersalz bedecken. Bei 180 Grad im Backofen garen. Wenn die Bete weich sind, aus der Alufolie wickeln und schälen.

Gewürz-Birnen:

Birne
2 Birnen
1 Prise Salz
1 Spritzer Zitronensaft
3 Wacholderbeeren
3 Nelken
1 Sternanis
1 EL Butter
½ TL Vanillezucker
Saft und Schale von 1 Orange
1 EL kalt gerührte Preiselbeeren oder aus dem Glas

1 EL fein gewürfelter Bauchspeck
1 fein gewürfelte Schalotte
1 EL Öl zum Braten
1 EL Walnusskerne fein gehackt

Zubereitung:

1. Birnen schälen und halbieren. Kerngehäuse ausstechen. In einem Behältnis Wasser mit Salz mischen und die Birnen

darin kurz eintauchen und wieder herausnehmen. So laufen die Birnen nicht braun an.

2. Die Birnen ca. ½ cm dick fächern.
3. Wacholderbeeren, Nelken und Sternanis in einer Pfanne ohne Fett anrösten und in einen Mörser geben, fein mahlen.
4. Butter aufschäumen, Birnen einlegen und mit den Gewürzen bestreuen. Vanillezucker dazugeben, karamellisieren lassen und mit dem Spritzer Zitronensaft und Orangensaft ablöschen. Die Schale der Orange darüber reiben. Preiselbeeren dazugeben und die Birnen in dem Sud weich schmoren.
5. In einer Pfanne Öl erhitzen, fein gewürfelte Speck dazugeben und hellbraun ausgehen lassen. Die Schalotten-Würfel dazugeben und kross ausbraten. Den Speck in ein Sieb geben und beiseitestellen.

6. Die Rote Bete in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. Birne aus dem Sud nehmen und den Sud aufkochen. Die Bete einlegen und erwärmen. Birnen auf einen Teller anrichten, die Bete anlegen und mit dem Sud beträufeln. Speck, Zwiebel und gehackte Walnüsse darüber streuen.

Nussauflauf mit Birnenkompott, Schokosauce und Granola

für den Auflauf (6 Personen)

50 g geriebene Walnüsse
30 g geriebene Mandeln
20 g geriebene Schokolade
3 Eier, getrennt
80 g entrindetes Toastbrot
75 g Butter
65 g Zucker

1 TL Vanillezucker
170 ml Milch

für das Birnenkompott:

4 mittelgroße reife Birnen
60 ml Wasser
50 g Zucker
2 Scheiben Ingwer
50 ml Weißwein
20 ml Birnengeist
Saft von einer Zitrone

für das Granola:

50 g feinblättrige Dinkelflocken
30 g gemischte Nüsse
30 g Honig
2 EL Pflanzenöl
1 Prise Zimt

für die Schokosauce:

50 ml Milch
50 ml Sahne
180 g dunkle Schokolade

für die Krokantblätter:

50 g flüssige Butter
50 g Orangensaft
100 g Puderzucker
1 Prise Salz
40 g Mehl
außerdem: 1 EL Granatapfelkerne und Backpapier

Zubereitung:

1. **Auflauf:** Das Brot klein schneiden. Milch aufkochen und über das Brot gießen. Butter mit der Hälfte des Zuckers und dem Vanillezucker schaumig rühren. Eigelb nach und nach einrühren. Eiweiß mit dem restlichen Zucker und einer Prise

Salz steif schlagen. Die noch lauwarmer Brotmischung in die Eigelb-Masse rühren, Nüsse und geriebene Schokolade dazugeben. Zum Schluss den Eischnee unterheben. Förmchen ausbutteren und mit Zucker austreuen. Die Masse ein Fingerbreit unter dem Rand in die Förmchen füllen und im Wasserbad bei 180 Grad ca. 30 min backen.



2. **Birnenkompott:** Birnen schälen und in 5 mm dicke Spalten schneiden. Wasser, Zucker und Ingwer aufkochen. Weißwein, Birnengeist und Zitronensaft zugeben, über die Birnen gießen und ziehen lassen, am besten über Nacht.

3. **Granola:** Öl und Honig gemeinsam erhitzen und über die Nussflockenmischung geben. Gut vermengen und bei 170 Grad im Ofen ca. 12-15 Min. goldgelb backen. (Tipp: eignet sich auch fürs Frühstücks-Müsli und ist in Einmachgläsern gut haltbar).

4. **Schokosauce:** Sahne und Milch für die Schokoladensauce aufkochen und die Schokolade einrühren. Mit dem Stabmixer kurz mixen und eventuell mit etwas Amaretto abschmecken.

5. **Deko aus Krokantblatt:** Alle Zutaten zu einer glatten Masse verrühren und für ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen. Hauchdünn auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Bei 180 Grad ca. 10 Min. goldgelb backen. Erkalten lassen.

6. **Anrichten:** Den Auflauf auf einen Teller stürzen, die Birnen anlegen und mit der Schokoladensauce beträufeln. Das Granola darüber streuen und mit den Granatapfelkernen und dem Krokantblatt garnieren.



Macht auf dem Teller etwas her: Krokantblätter sind leicht selbst herzustellen.



Gefroren lässt sich der Speck leicht würfeln.



Im Wasserbad wird der Nussauflauf im Ofen gegart. Man kann auch eine große Form hernehmen.

