

KOCHSCHULE

Frühlingserwachen in der Küche

Wer beim Färben in diesen Tagen an bunte Ostereier denkt, ist bei Hans Jörg Bachmeier auf dem Holzweg. Der Küchenchef vom „Blauen Bock“ in München verleiht mit einer Handvoll Bärlauch seinen Gnocchi eine knallgrüne Farbe. Wie das geht, zeigt er unseren Lesern. Zu den Gnocchi gibt es Spargel und Lamm.

VON STEPHANIE EBNER

Endlich Frühling: Die ersten Kräuter sprießen auf den Wiesen, die Spargelbauern haben gerade die Saison eröffnet. „Ein Traum“ freut sich Hans Jörg Bachmeier und macht sich an die Arbeit: Es stehen knallgrüne Gnocchi, Spargel und Lamm auf dem Programm. Alle Bestandteile des Gerichts lassen sich ideal vorbereiten – ideal also, wenn Gäste kommen.

Dass Hans Jörg Bachmeier nicht zu einem Lamm aus Übersee greift, versteht sich für den Küchenchef von selbst: Er schwört auf das Lamm von Gutshof Polting, „das stammt wie ich aus Niederbayern“, sagt er mit einem Lachen. „Poltinger Lamm“ zeichne sich durch seinen zarten und äußerst dezenten Lammgeschmack aus. Wem Lamm zu streng im Geschmack sei, dem empfiehlt der Küchenchef, das Fleisch am Vortag mit Salz und Pfeffer sowie mit Zitronenschale und Kräutern einzureiben und über Nacht in ein mit Essig getränktes Tuch zu legen. Beim Würzen sei der Fantasie keine Grenzen gesetzt. „Das hängt immer von den Beilagen ab.“

Bei Bachmeier gibt es heute Spargel, selbstredend auch aus Bayern, aus dem Ort Pörnbach. „Beim Spargelkochen ist das Wichtigste das Schälen“, erklärt der Fachmann. Am besten, man legt sich den Spargel auf den Unterarm, hält ihn vorne fest und dreht ihn beim Schälen“, lautet der Tipp vom Fachmann. Die Enden unten bricht Bachmeier – „dann merkt man auch gleich, wenn der Spargel nicht ordentlich geschält wurde“. Den grünen Spargel übrigens schält man nur im unteren Drittel.

Es gibt schier unendlich viele Möglichkeiten, wie man den Spargel zubereiten kann. Bachmeier bevorzugt heute kochendes Wasser. Ganz wichtig: Spargelwasser muss nach was schmecken. Der Küchenchef würzt es mit Salz, Zucker und Zitronensaft. Ist der Spargel erst mal gekocht, den Sud auf keinen Fall wegschütten: „Dieser eignet sich für Risotto oder eine Suppe.“

Die Gnocchi schließlich lassen sich gut vorbereiten (sie halten gut zwei Tage im Kühlschrank) und sind auch alleine schon ein Hit – mit geklärter Butter und etwas Parmesan. „Ein Gedicht“, sind sich die Leser einig und „das Färben geht eigentlich kinderleicht. Man muss nur wissen wie.“

Und weil das Färben in der Osterzeit so Spaß macht: Rote Farbe liefert die Rote Bete, Karotte den orangenen Ton. So bekommen alle Beilagen – geht auch mit Pasta – ihren (bunten) Auftritt.

Kochschule

„Küchen-Tanz in den Mai“ lautet das Motto von Bachmeiers Kochschule beim nächsten Mal. Wer live dabei sein will, meldet sich unter gastro@merkur.de. Wie immer entscheidet das Los. Das nächste Leserkochen findet am Montag, 24. April statt.



„Schauf, ist das nicht eine tolle Farbe?“ Hans Jörg Bachmeier zeigt unseren Lesern, wie man aus Gnocchi bunte Farbkleckse zaubert (links). Der Küchenchef bereitet dazu eine Lammshulter zu (unten). Vor dem Anbraten schneidet Bachmeier die Sehne am Knöchel ab (unten Mitte). So lasse sich das Fleisch am Schluss einfacher vom Knochen lösen. Dazu passt ein Riesling, sagt Sommelier Stefan Gosse (oben). BODMER



Lammshulter mit Spargel und Bärlauchgnocchi (für 6 Personen)

Zutaten für die Lammshulter

- 1,5 kg Lammshulter (mit Knochen)
- 1 Karotte
- 1 Stange Staudensellerie
- 1/2 Stange Lauch
- 5 Schalotten
- 1/2 Knoblauch
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Zucker
- 0,1 l Weißwein
- 0,2 l Wasser

Zubereitung:

1. Die Lammshulter von Häuten und Sehnen befreien. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl einreiben.
2. Staudensellerie, Karotte und Lauch waschen, in walnussgroße Stücke schneiden. Schalotten schälen und halbieren.
3. Backofen auf 140 °C vorheizen.
4. Die Lammshulter in einem Bräter mit etwas Olivenöl auf allen Seiten anbraten und aus dem Bräter nehmen. Das Gemüse in den Bräter geben und anrösten. Tomatenmark dazugeben, mit Zucker karamellisieren und mit dem Weißwein und Wasser ablöschen. Ein wenig einkochen lassen und die Lammshulter wieder dazugeben. Im Backofen für ca. 80 Minuten garen.
5. Die Schulter aus dem Ofen nehmen

und für ca. 10 Minuten bei offenem Backrohr oder bei ca. 60 °C ruhen lassen.

Spargel

- 24 Stangen weißer (deutscher) Spargel
- 12 Stangen grüner Spargel
- Salz
- Zucker
- 2 Zitronen

Zubereitung:

1. Zwei breite Töpfe mit Wasser zum Kochen aufstellen.
2. Den weißen Spargel schälen, das Ende abbrechen. Wasser mit Zitrone, Zucker und Salz abschmecken. Den Spargel in das kochende Wasser einlegen, aufkochen lassen und beiseiteziehen. Der Spargel braucht nun ca. 25 Min bis er gar ist (Kochzeiten beziehen sich auf einen Stangendurchschnitt von 18 mm). Er soll noch schön knackig sein und nicht zu weich.

3. Den grünen Spargel nur am unteren Drittel schälen. Wasser mit Salz und Zucker abschmecken. Den Spargel ca. 5 Minuten kochen, danach in Eiswasser legen, damit er die Farbe behält. Ca. 1/4 l Spargelsud aufheben (siehe Fertigstellen) und den Rest anderweitig verwenden, z. B. für Spargelsuppe.



Frühling satt: Lamm mit Spargel und Bärlauchgnocchi.

Bärlauch-Gnocchi

- 600 g Kartoffeln, mehlig kochend (ergibt ca. 500 g durchgedrückt)
- 1 Eigelb
- 75 g Speisestärke
- 75 g Mehl
- Salz
- Muskat

für 1 EL Bärlauchpaste

- 1 Bund Bärlauch
- 50 g Blattspinat

Zubereitung:

1. Den Bärlauch und den Spinat in einen Mixer mit Wasser aufgießen und fein mixen, in einen Topf umfüllen und aufkochen lassen und anschließend durch ein feines Sieb passieren. Die Paste aus dem Sieb nehmen und auf einem Küchentuch kalt und trocken stellen.
2. Kartoffeln bei 180 °C ca. 45 Minuten im Backofen backen (Kartoffeln müssen weich sein). Die Kartoffeln heiß schälen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.
3. Das Eigelb, Speisestärke, Mehl und die Bärlauchpaste dazugeben und kräftig verkneten. Mit Salz und Muskat abschmecken.
4. Den Teig aufteilen und erst in eine fingerdicke Rolle formen. Dann kleine Stücke abstechen und mithilfe einer Gabel zu Gnocchi formen.
5. Gnocchi in kochendem Salzwasser aufkochen und danach nur noch kochen lassen, bis alle Gnocchi oben schwimmen.

Aus dem Wasser nehmen, kurz in Eiswasser abschrecken und kalt stellen.

Fertigstellen des Essens

- für den Spargel und die Gnocchi
- Olivenöl
- 30 g Butter
- Salz und Muskatnuss

1. Den Spargel, grün und weiß, in Spargelsud, Butter und Olivenöl erwärmen und auf einem Teller anrichten.
2. 3 EL Spargelsud in einer Pfanne erhitzen, 1 TL Butter dazugeben und aufkochen lassen. Die Gnocchi darin heiß schwenken, ein paar Tropfen Olivenöl dazugeben.

Für das Lamm

- Meersalz
- 50 g Butter
- 2 EL Olivenöl
- 3 Knoblauchzehen, angeknackst
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Zitrone

3. Die Lammshulter aus dem Bräter nehmen. Den Sud aus dem Bräter abpassieren und kurz aufkochen lassen und warm stellen. In einer Pfanne Olivenöl und Butter aufschäumen lassen, den Knoblauch und Rosmarin dazugeben und die Lammshulter darin nachbraten und immer wieder mit dem Saft übergießen.
4. Von der Lammshulter das Schulterblatt auslösen, das Fleisch tranchieren und mit Meersalz würzen. Das Lammfleisch mit der Sauce beträufeln, den Spargel und die Gnocchi dazu servieren.

JUBILÄUM IN DER GASTRONOMIE

Hans Haas feiert 60. Geburtstag

Er ist zweifelsone einer der großen Künstler am Herd: Hans Haas, seit 25 Jahren Küchenchef des legendären Tantris im Münchner Norden. An diesem Sonntag feiert der gebürtige Tiroler seinen 60. Geburtstag. Ständesgemäß versteht sich – in den Bergen. Beim 20. Sterne-Cup der Köche in Ischgl. Diesen hatte Haas einst selbst mit ins Leben gerufen. 50 Sterne- und Haubenköche aus dem deutschsprachigen Raum treffen sich dort an diesem Wochenende zum alljährlichen Riesenslalom auf der Idjoch-Piste. In diesem Jahr ist die Sternedichte besonders hoch, haben sich doch Jahrdertkoch Eckart Witzigmann (der einst Hans Haas als Souschef in sein Aubergine nach München holte), Drei-Sterne-Koch Sven Elverfeld und Heinz Winkler sowie Deutschlands Kochlegende Harald Wohlfahrt angekündigt. Bei der Veranstaltung stellen sich die Teilnehmer nach dem Rennen einer kulinarischen Prüfung und müssen die Fach-Jury mit einer außergewöhnlichen Menü-Kreation überzeugen. Hans Haas gehört ganz klar zu den Großen seiner Zunft, er wurde vielfach ausgezeichnet. Seine Küche im Tantris ist mit zwei Michelin-Sternen und 18 Punkten im Gault-Millau bewertet. Trotzdem ist Haas stets bodenständig geblieben, ein Tiroler Naturbursch auch mit 60 Jahren. Bei seinen Rezepten legt der Küchenchef Wert auf regionale, frische Produkte. Auf dem Teller liebt er die „Einfachheit“, das Produkt selbst soll im Mittelpunkt stehen. se



REZEPTE FÜR DEN BIERGARTEN

Heuer sind Salate gesucht!

Bei beinahe sommerlichen Temperaturen hält es niemanden mehr zu Hause. Darum heißt es für viele: Ab in den Biergarten. Eine herrlich kühle Mass Bier schmeckt mit Brotzeit und einem Salat noch mal so gut. Der Münchner Merkur, seine Heimatzeitungen sowie der Bayerische Bauernverband suchen beim diesjährigen Leserrezept-Wettbewerb die besten Ideen für einen **Biergartensalat**. Noch bis **Dienstag, 4. April**, können Sie mitmachen. Schicken Sie uns Ihr Lieblings-Rezept entweder per Mail an gastro@merkur.de. Auf dem Postweg gilt: Münchner Merkur. Stichwort: Biergarten-Rezept. Paul-Heyse-Straße 2 – 4 in 80336 München. Die Verfasser der zehn besten Rezepte werden zur **Endausscheidung am 22. April** eingeladen. Am **Chinesischen Turm** findet die offizielle Biergarten-Eröffnung statt. Mitmachen lohnt sich: **Es gibt zahlreiche Gewinne.** se



Farbe für die Gnocchi

Den Bärlauch und den Spinat in einen Mixer mit Wasser aufgießen und fein mixen, in einen Topf umfüllen und aufkochen lassen.



Die grüne Farbe

Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb passieren. Die Paste aus dem Sieb nehmen und auf einem Küchentuch trocken stellen.



Den Teig herstellen

Die durchgedrückten Kartoffeln mit Eigelb, Mehl und Stärke sowie der Bärlauchpaste vermengen. Würzen und verkneten.



Gnocchi formen

Den Teig in eine fingerdicke Rolle formen. Kleine Stücke abstechen und mithilfe einer Gabel zu Gnocchi formen.



Gnocchi zubereiten

Gnocchi in kochendem Salzwasser aufkochen, kurz kochen. Vorsichtig aus dem Wasser nehmen und in Eiswasser abschrecken.