

KOCHSCHULE

Kulinarisch den Sommer verlängern

Zart geschmortes Fleisch im köstlichen Sud – das ist Ossobuco. Für Hans Jörg Bachmeier ist dieses Gericht nicht nur „eines der schönsten Schmorgerichte überhaupt“. Es verlängert zugleich auch den Sommer und „erinnert mit seinen herrlich mediterranen Geschmäckern an den letzten Italienurlaub“.

VON STEPHANIE EBNER

Hans Jörg Bachmeier ist in seinem Element. Kochschule nach seinem Geschmack. „Endlich wieder richtig mit Lesern kochen“, freut sich der Spitzenkoch und drückt den Hobbyköchen sogleich ein scharfes Messer und ein Schneidebrett in die Hand. „Heute bereiten wir Ossobuco“, sagt Bachmeier. „Die meiste Arbeit ist das Gemüseschnippeln.“ Der Rest erledigt sich fast von selbst. Ossobuco ist ein Schmorgericht, das einfach viel Zeit braucht.

Dazu gibt es selbst gemachte Nudeln – freilich ohne Nudelmaschine. „Die braucht man nicht wirklich“, urteilt der Spitzenkoch. Er ist überzeugt: „Wenn jede italienische Mama auf eine Nudelmaschine zurückgreifen müsste, wäre die Pasta in Südtalien garantiert nicht so verbreitet.“

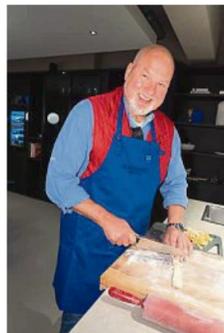
Der Nudelteig selbst ist „kein Hexenwerk“. Einfach Wasser und Mehl miteinander verkneten. Hans Jörg Bachmeier greift zu doppelt gemahlenem Hartweizengries. „Das verleiht den Nudeln später einen schönen Biss.“ Soll die Pasta gackerl-gelb auf dem Teller liegen, gibt man noch etwas Kurkuma in den Teig. Wegen der Farbe. Nicht vergessen: Den Teig vor dem Weiterverarbeiten ruhen lassen und „ja nicht mit Öl beträufeln. Es handelt sich ja nicht um einen Strudelteig“.

Zwei Zubereitungsschritte machen schließlich Bachmeiers Ossobuco zu etwas Besonderem: Zum einen trennt er das Mark aus den Beinscheiben. „Viele vergessen es sonst. Und das wäre schade.“ Dünn auf geröstete Weißbrotscheiben gestrichen, „ist das Mark ein Gedicht“.

Nicht zu vergessen: die Gremolata. „Die hat Wums.“ Ganz wichtig: „Die Zutaten ja nicht im Mixer verarbeiten. Sonst schmeckt das Ganze seifig.“ Besser ist es, wenn man sich die Mühe macht, Kräuter und Knoblauch mit einem scharfen Messer klein zu hacken. „Der Aufwand lohnt, garantiert“, verspricht der Koch. Er soll Recht behalten. Und schon schaut hinter den Regenwolken kurz die Sonne hervor. Ossobuco mit Gremolata verlängert den Sommer. Nicht nur in der Kochschule und Bachmeiers Lokal „Genussfreuden“ an der Westenrieder Straße in München.

Kochschule

Jetzt ist Erntezeit. Bei der nächsten Kochschule am **Montag, 18. Oktober**, kann Hans Jörg Bachmeier deshalb aus dem Vollem schöpfen. Ein herbliches Gericht steht dann auf dem Speiseplan. Wer dabei sein will, meldet sich unter Gastro@merkur.de an. Wie immer entscheidet das Los über die Teilnahme. Wer sich nicht auf sein Losglück verlassen will, kann auch unter www.bachmeier-genussfreuden.de/kochschule direkt einen Kurs buchen.



Anbraten, ablöschen und schmoren lassen, gemächlich, im kräftigen Sud: „Beim Schmoren zeigt robustes Fleisch, wie die Beinscheibe, seine zarten Seiten und den besten Ansatz“, sagt Hans Jörg Bachmeier und bereitet mit unseren Lesern diesmal ein Ossobuco zu. Dazu werden selbst gemachte Pappardelle serviert – die von Hand geschnitten werden. Eine Nudelmaschine ist überflüssig.

FOTOS: OLIVER BODMER

Ossobuco mit selbstgemachten Pappardelle

Ossobuco ist ein traditionelles Schmorgericht der italienischen Küche. Osso buco heißt wörtlich übersetzt „Knochen mit Loch“. Die Beinscheibe ist nach dem Hohlknochen benannt, der die im Gericht verwendete Kalbshaxe durchzieht.

Ossobuco für 4 bis 6 Personen

1 Kalbshaxe in Scheiben geschnitten (ca. 6 Stück)
2 Karotten
3 EL Mehl
3 EL Olivenöl
2 EL Butter
0,1 l Weißwein
400 g gehacktes Tomatenfruchtfleisch aus der Dose oder Glas
200 g frische Kirschtomaten
2 EL Tomatenmark
1 Knoblauchzehe

für das Gemüse:

2 Stangen Staudensellerie
1 Gemüsezwiebel
1 Bouquet Garni (1 Zweig Rosmarin, 2 Zweige Thymian, 1 Lorbeerblatt, 1 Zweig Petersilie; Kräuter werden mit einem Küchengarn zusammengebunden)
eventuell etwas Speisestärke

für die Gremolata:

1 kleiner Bund Petersilie
1 Zitrone
3 Zehen Knoblauch

1 EL Meersalz
2 EL Olivenöl

außerdem:

12 Scheiben französisches Weißbrot
1 Rosmarinzweig
1 Knoblauchzehe
Olivenöl zum Braten

Zubereitung:

1. Für das Ossobuco das Gemüse waschen, schälen und in ca. ½ cm große Würfel schneiden. Kirschtomaten waschen, Strunk entfernen und vierteln.

2. Die Fleischscheiben mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden. In einem großen flachen Topf Olivenöl mit der Butter aufschäumen lassen. Die Ossobuco-Scheiben auf beiden Seiten anbraten und wieder herausnehmen.

3. Das Gemüse in dem Topf anbraten. Tomatenmark dazugeben und mitrösten lassen. Die Kirschtomaten dazugeben und mit dem Weißwein ablöschen. Das Tomatenfruchtfleisch mit dazugeben. Die Dose oder das Glas mit Wasser ausspülen und das Wasser (ca. 0,4 l) zu dem Gemüse geben, ebenso das Bouquet garni und die Knoblauchzehe.

4. Das Fleisch wieder in den Topf legen und mit einem Deckel bedecken und bei milder Hitze ca. 2 Stunden schmoren lassen. Das Fleisch ab und

an wenden. Fleisch aus der Sauce nehmen. Die Sauce cremig reduzieren lassen. Bei Bedarf mit etwas Kartoffelmehl binden (1 TL Kartoffelmehl mit etwas Wasser vermischen und in die kochende Sauce geben und köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz entstanden ist).

5. Für die Gremolata Petersilie waschen und trockenschleudern. Knoblauch schälen und halbieren. Den Keim ausschneiden. Zitrone lauwarm abwaschen und abreiben. Mit einem Sparschäler schälen. Petersilie, Knoblauch und Zitronenschale auf einem Brett zusammen fein hacken und danach in einen Mörser geben. Meersalz und Olivenöl dazugeben und mit dem Mörser zu einer groben Paste mörsern.

6. Das Knochenmark aus den Knochen herauslösen und mit etwas Gremolata abschmecken.

7. Die Weißbrotscheiben in Olivenöl, Knoblauch und Rosmarin knusprig braten. Das Knochenmark auf den Brotscheiben verteilen.

8. Die Fleischscheiben zusammen mit den Knochen zurück in die Sauce geben und erwärmen.

Pappardelle sind üblicherweise mindestens einen Zentimeter breite italienische Bandnudeln.

Pappardelle

300 g doppelt gemahlener Hartweizengrieß
3 Eier

1 Eigelb
Wasser nach Bedarf
1 EL Butter
Salz und Muskatnuss zum Abschmecken

Zubereitung:

1. Für den Teig Hartweizengrieß in einer Schüssel mit den Eiern und Eigelb vermengen. Etwas Wasser dazugeben und zu einem festen Teig verarbeiten, mit Folie abdecken und im Kühlschrank für ca. 1 Stunde ruhen lassen.

2. Nudeln herstellen: Danach den Teig halbieren, vierteln und mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Teig einrollen und mit einem Messer Pappardelle schneiden.

3. Nudeln im kochenden Salzwasser kurz blanchieren. Butter aufschäumen lassen und etwas Kochwasser in die Butter geben. Die Nudeln direkt

aus dem kochenden Wasser in die Pfanne geben, durchschwenken und mit Salz und Muskat abschmecken.

Anrichten: Fleisch aus der Sauce nehmen und auf einen vorgewärmten Teller legen. Die Nudeln daneben an-

richten, Sauce auf dem Fleisch verteilen und mit der Gremolata beträufeln. Mit den Mark-Crostini servieren.

Pappardelle sind Bandnudeln, die einen Zentimeter breit sind.



Knochen mit Loch heißt Ossobuco wörtlich übersetzt.



Auch ohne Nudelmaschine lassen sich die Pappardelle ganz leicht herstellen.



Da steckt Geschmack drin: Gremolata.



Das Mark aus den Ossobuco lösen und damit die Weißbrotscheiben bestreichen.

KOCHBUCH**Pasta fantastica**

Pasta mit Wow-Effekt ganz einfach zu Hause selber machen, egal ob sie gestreift, gepunktet oder farbig sind. Klingt zu schön, um wahr zu sein? Ganz und gar nicht. Mateo Zielonka hat den richtigen Dreh raus. Schritt für Schritt erklärt er, wie gestreifte Farfalle, gepunktete Ravioli oder auch traditionelle Tagliatelle ganz leicht in der eigenen Küche gelingen. Wie die selbst gemachten Nudelkreationen am besten schmecken, zeigen darüber hinaus 40 Rezepte – von kinderleicht über klas-



sisch bis kreativ. Für alle Fans von Nudeln, die nicht nur Spaß beim Selbermachen, sondern auch auf dem Teller erleben wollen. Denn diese Pasta ist wirklich anders. Hausgemacht schmeckt's eben doch am besten. **Pasta fantastica.** Spektakuläre Nudeln selber machen. Mateo Zielonka. Erschienen im Knesebeck Verlag. 160 Seiten. 25 Euro.

Gemüse – Rezepte für kalte Tage

Jetzt ist Erntezeit. Wurzelgemüse hat Saison. Sellerie, Rote Bete und Pastinake gehören zu den typischen Herbst- und Wintergemüsen. In „Wurzelgemüse“ kommen sie in völlig neuer Form auf den Tisch. Los geht's mit einer einfachen Gemüsepaste, die sich jetzt herstellen lässt und uns im Winter immer noch die Geschmäcker des Sommers auf den Tisch bringt. „Wurzelgemüse“ ist nach den einzelnen Sorten sortiert. Von Rote Bete bis Zwiebel. Ausgefallene Rezepte – wie die Pastinaken-Chips mit Koriander, die Steckrüben-Ravioli oder das Rettich Pickles machen die Rezeptsammlung zu etwas Besonderem. Sogar Süßes findet sich unter den Rezepten: Der Petersilienwurzelkuchen mit Birne mag auf den ersten Blick irritieren, er schmeckt aber wunderbar und passt ideal zu einer Tasse Kaffee. Der Süßkartoffel-Pie versüßt uns garantiert so manchen trüben Herbsttag. Und wer es farbig mag, der sollte einen Wassermelonenrettich-Salat mit Pomelo und Zitronendressing probieren. Der sieht nicht nur verführerisch aus, sondern schmeckt köstlich, fruchtig und scharf zugleich. So schmeckt Wurzelgemüse das ganze Jahr.

Wurzelgemüse. Erschienen bei Thorbecke. 232 Seiten. 28 Euro.

