KOCHSCHULE

Der Pfirsich ist der Star des Sommers

Wie kaum eine andere Obstart steht der Pfirsich für den Sommer. Die saftigen, süßen Früchte schmecken aber nicht nur pur oder in Form eines Bellini-Drinks. Pfirsiche harmonieren auch köstlich mit dem Perlhuhn, findet Hans Jörg Bachmeier. Der Spitzenkoch zeigt unseren Lesern fruchtige Sommerküche.

VON STEPHANIE EBNER

Schon die alten Römer schätzen den Pfirsich. Sie aßen die Frucht, um den Blutdruck zu senken und die Verdauung zu fördern. In China gilt der Pfirsich gar bis heute als Symbol der Unsterblichkeit. "Doch nicht nur aus gesundheitlichen Aspekten sollte man die Sommerfrucht genießen, denn sie schmeckt einfach herrlich", schwärmt Hans Jörg Bachmeier. Für ihn ist der Pfirsich "einer der schönsten Boten des Som-

Zum Auftakt gibt es einen Pfirsich-Cocktail - den Bellini. Ein Klassiker und völlig simpel herzustellen. Wer den Bellini wie im Original genießen möchte, braucht dazu nicht viel: weißfleischige Pfirsiche und Prosecco. "Der einzige Cocktail, der mit Prosecco besser schmeckt als mit Champagner", sagt Hans Jörg Bachmeier mit einem Grinsen. Der Pfirsich wird dafür wie ein Apfel geschält, anschließend püriert. Um die beste Konsistenz mit der für den Bellini typischen Krone zu erhalten, empfiehlt es sich, das Pfirsichpüree gefroren und den Prosecco eisgekaltgestellt. Ein eiskalter Sommertraum.

spielsweise, das es mittlerweile im gut sortierten Le- **Zutaten**: bensmittelhandel zu kaufen pro Portion ½ weißen Pfirsich gibt. "Die Pfirsiche zum etwas frischen Zitronensaft Schmoren dürfen ruhig et- Zucker nach Geschmack was fester sein", sagt der Kü- Prosecco Frizzante chenchef vom "Genussfreuden", wie Bachmeiers Lokal Zubereitung: den die Pfirsiche zu matschig. saft pürieren. Kaltstellen. Wichtig: "Nur schmoren, **2.** Das Püree (ca. 4 cl pro Glas) in einen nicht zerkochen."

sie süß-säuerlich mit den Ros-Bachmeier eine Geschichte ternationale Bekanntheit." um die nordfranzösische entsteht. Stadt Roscoff angebaut, die französischen Bauern ver- Tipps: schifften sie über den Ärmelkanal nach England und verkauften sie dort vom Rad. Heute ist der Zwiebel in Roscoff sogar ein eigenes Zwiebelmuseum gewidmet.

Pfirsich, Pfifferlinge und Perlhuhn: Das ist Sommer satt - so richtig zum Anbeißen.

Kochschule

Ab in den Sommer heißt das Motto das nächste Mal in Bachmeiers Kochschule. Diese findet am Montag, 26. Juli, statt. Wer dabei sein möchte, bewirbt sich per Mail. Gastro@merkur.de. Wie immer entscheidet das Losüber die Teilnahme. Viel Glück.









Das schmeckt nach Sommer: Bellini und Perlhuhn mit weißen Pfirsichen

Der Bellini wurde 1948 in Harry's Bar in Venedig von Guikühlt zu benutzen. Hans Jörg seppe Cipriani erfunden. Der Bachmeier hat sogar das Cocktail ist nach den venezia-Champagnerglas dafür kurz nischen Malern und Brüdern Giovanni und Gentile Bellini benannt. Das war typisch für Das saftige Fruchtfleisch Cipriani, der seinen Kreatiovom Pfirsich eignet sich nicht nen immer Künstlernamen nur für die süße Küche, es gab. Serviert wird der Drink, lässt sich auch ideal zu herz- so wie die meisten Cocktails in haften Gerichten kombinie- der Harry's Bar auch, in einem ren. Mit einem Perlhuhn bei- kleinen, bauchigen Becherglas.

an der Westenrieder Straße 1. Pfirsich waschen, schälen und mit in München heißt. Sonst wer- ein paar Spritzern frischem Zitronen-

vorgekühlten Metallbecher oder ei-Die Pifferlinge schließlich nen Krug füllen und mit einem gut wäscht der Profi kurz mit gekühlten, trockenen Prosecco Friz-Wasser und lässt diese hinter- zante (ca. 12 cl pro Glas, möglichst her abtropfen – dann werden frisch geöffnet) auffüllen. Dabei den Prosecco eher "wild" in den Krug aufcoff-Zwiebeln abgeschmeckt. füllen, sodass der aufschäumende Auch zu dieser Zutat weiß Prosecco sich mit dem Püree gut vermischt. Mit einem Löffel noch leicht zu erzählen: "Im 19. Jahrhun- unterheben und in ein vorgekühltes dert erlangte die Zwiebel in- kleines Becherglas (alternativ nimmt man Champagnergläser) einschen-Sie wird seit Jahrhunderten ken, sodass eine weiße Schaumkrone

■ Serviert wird der Drink, so wie die meisten Cocktails in der Harry's Bar

auch, in einem kleinen, 0,11 Weißwein bauchigen Becherglas.

■ Neben der Qualität der beiden Zutaten, spielt die Temperatur bei der Zubereitung die entscheidende Rolle: Da das CO2 sich in kalten Flüssigkeiten besser löst, müssen, um möglichst viel Frische

in den Drink zu zaubern, alle Zutaten und Arbeitsgeräte möglichst kalt sein.

Perlhuhn mit weißen Pfirsichen, Pfiffer- schen, parieren und die Flügel ablingen und Polenta

1 Perlhuhn ca. 1,6 kg 2 Haushaltszwiebeln 1 Rosmarinzweig Salz, Pfeffer etwas Olivenöl Küchengarn

für die Pfifferlinge: 300 g Pfifferlinge 2 Roscoffzwiebeln oder

milde rosa Zwiebeln

2 EL Öl zum Braten

1/2 TL Zucker

für die Pfirsiche:

2 EL Olivenöl

1 TL Butter

1 Spritzer Weißwein od. Reisessig Salz und Pfeffer aus der Mühle

2 EL Schnittlauch-Röllchen

2 weiße Pfirsiche (nicht zu reif) Saft und Schale von ½ Zitrone 2 Rosmarinzweige 100 g Zucker

Cremige Polenta: 0,5 l Perlhuhn-Fond

1 Thymianzweig

1 Rosmarinzweig

1 Knoblauchzehe

1 Lorbeerblatt

30 g Butter

100 g Polentamehl 0.1 | Milch

3 EL Olivenöl

Zubereitung:

1. Für das Perlhuhn, das Huhn waschneiden. Die Perlhuhn-Abschnitte und Flügel für den Fond beiseitelegen. Perlhuhn innen und außen mit

Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel schälen, in grobe Würfel schneiden und das Perlhuhn damit füllen. Rosmarinzweig zu den Zwiebeln in das Perlhuhn geben. Mit einem

Küchengarn das Perlhuhn binden und auf ein Gitter im Backofen setzen. Backofen auf 160°C erhitzen und das Huhn für ca. 50 Minuten garen.

2. Perlhuhn aus dem Ofen nehmen und Garn entfernen. Die Keulen abtrennen und in einer Pfanne in etwas Olivenöl nachbraten. Brüste auslösen und zu den Keulen in die Pfanne geben. Backofen ausschalten und das Perlhuhn im geöffneten Backofen ruhen lassen.

3. Für die Pfifferlinge, Zwiebeln schä-

len und halbieren. Den Strunk schräg herausschneiden und die Zwiebel in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln in Öl anbraten, mit Zucker karamellisieren. Mit Wein/Essig ablöschen, Salz und Pfeffer würzen, ziehen lassen. 4. Pfifferlinge waschen, verlesen und trockentupfen. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pfifferlinge anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Pfifferlinge kurz stehen lassen, damit sie Wasser ziehen, und danach zu den Zwiebeln geben. Bei Bedarf

Ein Sommertraum: der

Bellini. Der Cocktail, der

aus pürierten Pfirsichen

gemacht wird, ist ein

Klassiker und ganz ein-

fach herzustellen. Hans

Jörg Bachmeier zeigt un-

seren Lesern, wie's geht

(Foto links). Doch nicht

nur als eisgekühltes Ge-

tränk mundet der Pfir-

sich. Die Sommerfrucht

ist auch ein idealer Be-

gleiter für herzhafte

Speisen. Zusammen mit

einem Perlhuhn ist der

Pfirsich auch kulinarisch

ein Traum. FOTOS: OLIVER BODMER

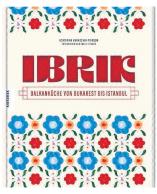
nachschmecken. 5. Für die Pfirsiche, diese schälen und in einen Topf geben. Mit dem Zucker. Wein und Zitronensaft vermengen. Rosmarin und Zitronenschale dazugeben. Den Topf mit einem Deckel verschließen und bei 140° ca. 50 Minuten im Backrohr garen. Die Pfirsiche sind fertig, wenn sie schön weich sind. Zitronenschale und Rosmarin entfernen. Pfirsiche vom Kern lösen und in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden und warm stellen.

6. Für den Fond, Wasser mit den Perlhuhnabschnitten, Kräutern und dem Knoblauch aufkochen und für ca. 20 Minuten ziehen lassen und passieren. Fond aufkochen, mit Salz abschmecken, Butter dazugeben und das Polentamehl langsam einrieseln lassen. 7. Polenta kurz aufkochen und für ca. 20 Minuten bei geringer Hitze quellen lassen. Immer wieder umrühren. Zum Schluss Olivenöl und Milch einrühren. 8. Anrichten: Polenta auf die Teller streichen. Perlhuhnbrust- und -keule zerteilen und auf die Polenta legen. Pfirsiche anlegen, mit Pfifferlingen und Zwiebeln garnieren und mit dem Pfifferlingsfond beträufeln.

KOCHBUCH

Ibrik: Balkanküche

Der Balkan ist seit jeher ein kultureller Schmelztiegel: Hier trifft Orient auf Okzident, über Jahrhunderte entstand dadurch eine facettenreiche Mischung. Auch beim Essen. Mit über 100 Rezepten von Mezze über Hauptgerichte bis hin zu Getränken, Gebäck und Desserts, öffnet "Ibrik" das Tor zu den faszinierenden Kulturen und Küchen des Balkans. Von Griechenland bis Ungarn, von der Türkei bis Moldawien - hier treffen mediterrane und orientalische Aromen auf die herzhaften Gerichte aus dem Herzen Europas.



Ibrik ist eine Hommage an die traditionelle Küche des Balkans. Manches kennt man, vieles nicht. Denn wer weiß schon, dass man die grüne Schale der Wassermelone nicht wegschmeißt, sondern zu Konfitüre verarbeitet? Ibrik ist eine kulinarische Reise durch die Länder des Balkans, bei der es viel zu erschmecken gibt. Festgehalten mit farbenfroher Foodfotografie, garniert mit folkloristischen Illustrationen. Der Balkan hat wahrlich viel zu bieten. se Ibrik, Balkanküche von Bukarest bis Istanbul. Erschienen im Knesebeck Verlag. 224 Seiten. 28 Euro.

Holiday Kitchen – gegen Fernweh

Wenn wir nicht wie gewohnt in den Urlaub fahren können, dann kommt der Urlaub eben zu uns. Die 70 internationalen Rezepte in diesem Kochbuch holen das Urlaubsfeeling nach Hause. Damit wird die eigene Küche zur Taverne, zur Strandbar oder zur thailändischen Garküche. Holiday Kitchen vereinigt die besten Gerichte gegen Fernweh. Aus Isreal holen wir uns die Falafeln, diese leckeren fittierten Kichererbsenbällchen mit Tahinisauce. Was wäre Thailand ohne sein berühmtes Pad Thai, Sri Lanka ist für sein Kottu Roti bekannt, sein geschnittenes Brot. Die Seychellen verführen mit einem kreolischen Mangosalat, aus Neuseeland kommt Kokosbaiser-Kuchen. der Lauter wohlschmeckende Reisehappen, die Autorin Nina Soentgerath von ihren Reisen mitgebracht hat. Das Schöne an Holiday Kitchen ist, dass die meisten Gerichte mit wirklich wenig Aufwand nachzukochen sind. So fängt der Urlaub garantiert schon in der eigenen Küche an. Holiday Kitchen. Gerichte gegen das

Fernweh. Nina Soentgerath. Erschienen im Christian Verlag. 224 Seiten, 24,99 Euro.



Mehr Sommer in der Küche geht nicht: Pfirsiche, Pfifferlinge und Perlhuhn.



Pfirsiche mit Rosmarin und Wein weich kochen.



Auf dem Rost gegart: Das Perlhuhn braucht etwa 50 Minuten im Ofen, bis es fertig ist.

