

KOCHSCHULE

Süßer Wiesn-Auftakt

Zwetschgen sind wahre Immunbooster im Spätsommer und Herbst: Denn die Frucht versorgt uns mit viel Vitamin C und dem Spurenelement Zink. Genau das Richtige zum Oktoberfest-Start. Spitzenkoch Hans Jörg Bachmeier verarbeitet die Zwetschge zu süßen Wiesn-Klassikern. Ein verheißungsvoller Auftakt für das größte Volksfest der Welt, den man auch zu Hause genießen kann.

VON STEPHANIE EBNER

„Ich bin eigentlich gar kein Süßer“, gesteht Hans Jörg Bachmeier zu Beginn der Kochschule. Aber an Zwetschgen-Knödeln im Herbst kommt selbst er – seit seiner Kindheit – nicht vorbei. Das Rezept, das Bachmeier heute in der Kochschule vorstellt, stammt noch von seiner Großmutter. Sie kochte damals im niederbayerischen Eggenfelden im Gasthof der Familie.

Zeit ist in Bachmeiers Küche meist eine wichtige Zutat. So auch heute: Der Topfenteig muss ausreichend Zeit haben, im Kühlschrank wieder kalt zu werden – „sonst lässt er sich nicht geschneit verarbeiten“. Ganz wichtig: Der Teig muss die Zwetschge exakt ummanteln, Übergänge müssen verstrichen werden – „sonst zerfällt der Knödel beim Kochen im Wasser“.

Idealerweise bereitet man den Teig rechtzeitig vor. Hier kann es heißen: „Der Teig wartet auf die Weiterverarbeitung.“ Muss es doch mal schnell gehen, hilft ein Trick: Die Knödelteigplatten kurz (!) in den Gefrierschrank geben. Denn wenn der Teig zu weich ist, kann man ihn nicht weiterverarbeiten. Deshalb gleich mit kalter Butter zu arbeiten, ist aber auch keine Lösung: Denn bleiben dann zu viele Butterklümpchen im Teig, lösen sich diese beim Kochen auf und der Knödel zerfällt, erklärt der Spitzenkoch.

Auch das Rezept für den Kaiserschmarrn stammt aus dem elterlichen Betrieb. Bachmeiers Faustregel: „Pro Person rechnet man mit einem Esslöffel Mehl.“ Bachmeier verwendet kein Industriemehl, sondern kauft das Mehl bei kleinen Mühlen im Umland oder im Bioladen.

In den Schmarrnteig kommt kein Zucker – der Teig würde sonst zu süß. Dass die Eier getrennt aufgeschlagen werden, versteht sich von selbst. Das Eiweiß soll aber gar nicht so steif sein. „Lieber cremig. Das gilt auch für ein Soufflé“, sagt der Spitzenkoch. „So hat der Teig mehr Raum zum Aufgehen.“ Ach ja: Eiweiß immer in drei Schritten unter den Teig heben und nie alles auf einmal. „Das macht den Teig noch fluffiger.“

Im Spätsommer sind Zwetschgen und Pflaumen reif – deswegen serviert der Spitzenkoch die Frucht als Röster oder im Knödel. Bachmeier schwärmt: „So schmeckt der Spätsommer.“

KOCHSCHULE

Im Herbst ist alles reif und Köche können auf dem Markt aus dem Vollen schöpfen. Hans Jörg Bachmeier kocht bei der nächsten Kochschule herbstlich auf. Diese findet am **Montag, 10. Oktober**, statt. Wer dabei sein möchte, bewirbt sich per Mail unter **Gastro@merkur.de**.



Diesmal gibt Spitzenkoch Hans Jörg Bachmeier Familiengeheimnisse preis. Denn sowohl das Rezept für die Topfenknödel als auch das für den Kaiserschmarrn stammt aus dem Rezeptbuch der Großmutter, die einst in Eggenfelden ein Wirtshaus betrieb. „Mit Topfenknödel bin ich quasi aufgewachsen.“
FOTOS: OLIVER BODMER



Nachspeisenklassiker: Topfenknödel und Kaiserschmarrn mit Zwetschgen

Zwetschgenknödel
4 Personen (ergibt 8 Knödel)

für den Topfenteig:

- 70 g weiche Butter
- 20 g Puderzucker
- 5 g Vanillezucker
- Prise Salz
- 1 Ei
- 250 g Topfen (Magerquark)
- 120 g Mehl

8 Zwetschgen
8 Würfelzucker

für die Brösel:
150 g Semmelbrösel
1 EL Butter
1 EL Zucker

Zubereitung:

- Butter,** Puderzucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Ei, Topfen und Mehl unterrühren und zu einem Teig verarbeiten.
- Den Teig** für ca. 2 - 3 Stunden kühl stellen.
- Die Zwetschgen** aufschneiden, den Kern entfernen und mit dem Würfelzucker füllen.
- Vom Teig** ca. eine walnussgroße Portion entnehmen und zu einer Scheibe glattdrücken. Die Zwetsch-

gen auf die Scheibe legen und zu einem Knödel formen. Die Zwetschgen sollen komplett mit dem Teig ummantelt sein.

- Wasser** zum Kochen bringen, die Knödel einlegen und ca. 15 - 20 min ziehen lassen.
- Für die Brösel** Butter in einer beschichteten Pfanne aufschäumen, Semmelbrösel und Zucker dazugeben und leicht karamellisieren lassen.
- Anrichten:** Die Knödel aus dem Wasser nehmen, in die Brösel legen und Brösel großzügig auf den

Knödeln verteilen.

Tipp: Im Frühsommer schmeckt der Topfenknödel auch gut mit Marillen gefüllt.

Kaiserschmarrn
4 Personen

- 4 ganze Eier
- 4 EL Mehl
- 0,2 l Milch
- Prise Salz
- 80 g Butter
- 3 EL brauner Zucker
- 50 g geröstete Mandeln, gehobelt

50 g in Rum eingelegte Rosinen oder Sultaninen (wer mag)

Zubereitung:

- Die Eier** trennen.
- Das Eiweiß** cremig aufschlagen.
- Eigelb,** Mehl und Milch zu einem Teig rühren. Die Konsistenz sollte cremig sein. Das Eiweiß unterheben.
- In einer Eisenpfanne** die Hälfte der Butter zerlaufen lassen und die Masse einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 220° aufgehen lassen. Wenn möglich noch bei Oberhitze den Teig etwas bräunen. Aufpassen, dass er nicht zu durch wird.
- In einer weiteren Pfanne** Butter und braunen Zucker karamellisieren. Mit den Rosinen ablöschen, die Mandeln dazugeben und kurz rösten.
- Den Teig** aus dem Ofen nehmen. Mit zwei Holzlöffeln den Teig „zerreißen“ und in den karamellisierten Zucker geben und durchschwenken.

Dazu passt: Zwetschgenröster

- 1 kg entsteinte Zwetschgen
- 250 g Zucker
- Saft und Schale von einer Zitrone
- 1 Zimtstange (Ceylon Zimt)
- 1 Vanillestangen

außerdem:
Puderzucker
eventuell Alufolie

Zubereitung:

- Die Zwetschgen** entkernen und in einen Bräter geben. Mit Zucker und Zitronensaft vermengen. Zimtstange, Zitronenschale und Vanillestangen dazugeben.
- Den Bräter** mit einem Deckel, alternativ mit Alufolie, dicht verschließen und bei 120° ca. 50 min im Backrohr garen. Die Zwetschgen sind fertig, wenn sie schön weich sind. Zimt, Zitronenschale und Vanillestangen entfernen.
- Fertigstellen:** Kaiserschmarrn und Röster auf einem Teller servieren und mit Puderzucker bestreuen. Ein Nachspeisen-Tris wird es, wenn man den Kaiserschmarrn mit den Topfenknödeln zum Zwetschgenknödel serviert.



Knödelteig rühren: Butter, Puderzucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Ei, Topfen und Mehl unterrühren und zu einem Teig verarbeiten.



Knödel füllen: Die Zwetschgen aufschneiden, den Kern entfernen und mit dem Würfelzucker füllen. Manche tranken den Zucker noch mit Rum.



Knödel formen: Eine Portion Teig nehmen und zu einer Scheibe glattdrücken. Die Zwetschgen auf die Scheibe legen und zu einem Knödel formen.



Knödel kochen: Wasser zum Kochen bringen, die Knödel einlegen und ca. 15 bis 20 Minuten ziehen lassen. In das Kochwasser kommt kein Salz.



Knödel fertigstellen: Die Knödel aus dem Wasser nehmen, in die Brösel legen und Brösel großzügig auf den gekochten Knödeln verteilen.

KOCHBUCH

Kochen wie auf TikTok

Die Internetplattform „TikTok“ ist mehr als bloßes Entertainment – „TikTok bringt gerade die nächste Generation von Foodies hervor“, ist der britische Starkoch Gordon Ramsay überzeugt. Er schrieb deshalb auch das Vorwort zu „Kochen wie auf TikTok“. Auf 190 Seiten zeigen darin über 40 FoodTok-Stars ihre Kreationen. Das ist eine spannende Reise einmal um die Welt in Buchform, die sicher nicht nur ganz junge Leute begeistert. Es sind unzählige kreative Ideen für jeden Ge-



schmack und jeden Anlass, mal mit Fleisch, mal vegetarisch oder gar vegan. Die QR-Codes neben jedem Rezept führen den Leser direkt zu den passenden #foodtoks der Creators, sodass man sofort loslegen kann mit dem Kochen. Ein Buch, das einfach Spaß macht, weil es so unendlich viel zu entdecken gibt. **Kochen wie auf TikTok.** Mit trendigen Rezepten von über 40 FoodTok-Stars und einem Vorwort von Gordon Ramsay. Erschienen im Südwest-Verlag. 190 Seiten. 20 Euro.

Bayerisch Vегgie

Wer an bayerische Küche ohne Fleisch denkt, der hat zunächst die süßen Klassiker wie Dampfknödeln, Kaiserschmarrn und Strudel vor Augen. Bayerisch vegetarisch geht aber auch anders. Deftig, überraschend anders: Gebackene Blaukrautsteaks sind nicht nur auf dem Teller ein Hingucker, Griesschnitten mit Gemüsesoße ein Wohlgefühlgericht im Spätsommer. Und wer trotzdem nicht auf den Sonntagsbraten verzichten will, tischt einen Linsenbraten auf. Dazu gibt es eine kräftige Soße – vegan und ohne Knochen aufgekocht. Eventuell mit einem Rote Rüben Panna Cotta als Vorspeise. Es ist mittlerweile der zweite vegetarische Band, den die Hauswirtschafterei vorlegt. Gemüseliebhaber kommen hier auf ihre Kosten. Dass die Hauswirtschafterei mit regionalen Milchprodukten sowie Käse und Getreidesorten aus dem nahen Umfeld arbeitet, versteht sich von selbst. Bayerisch – überraschend und saugut.

Bayerisch Vегgie. 70 Rezepte für Gemüseliebhaber. Die Hauswirtschafterei. 128 Seiten. 13, 90 Euro. Buchbestellungen unter herdamit@diehauswirtschafterei.de.

