

**KOCHSCHULE**

# Wilder Advents-Auftakt

Es geht um Geheimwaffen am Herd, simple Tricks, die die Arbeitszeit in der Küche verkürzen und natürlich um guten Geschmack: Hans Jörg Bachmeier tischte bei der Leserkochschule diesmal ein Rehgeschnetzeltes auf. Mit Fingernudeln und Rosenkohl. Ein kulinarisches Highlight.

VON STEPHANIE EBNER

In sieben Wochen ist Weihnachten. Da fangen Hobbyköche und Feinschmecker langsam an, sich zu überlegen, was sie heuer ihren Lieben aufischen wollen. Für den Münchner Spitzenkoch darf es gern und oft Wildbret sein: „Denn es gibt nichts Besseres als Wildfleisch. Es ist garantiert frei von Antibiotika oder sonstigen Medikamenten.“ Das Tier habe sich zudem stets in der freien Natur bewegt. Bachmeier greift zur Rehschulter – „mir persönlich lieber als der Rücken“.

Dazu gibt es Finger- oder Schupfnudeln. Diese werden aus Kartoffelteig gemacht. Die Kartoffeln gibt Hans Jörg Bachmeier ins Rohr – im Wasser verwässern sie sonst. Sobald diese fertig gegart sind (an der ledrigen Haut und der Fingerprobe erkennt man den Gargrad), verrät der Spitzenkoch seinen „Trick für Faule“, wie er es mit einem breiten Grinsen nennt.

Denn die Kartoffeln gibt er mitsamt der Schale in die Kartoffelpresse. „Die Kartoffel schält sich dann sozusagen von selbst.“ Beim Durchpressen muss der Spitzenkoch etwas Kraft aufbringen – „doch das geht einfach schneller, als die Schale extra zu schälen“. Leuchtet ein.

Die Kartoffelmasse mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verarbeiten und zu Fingernudeln formen. Auch hier gibt es einen Trick: Legt man die Nudeln auf ein Backpapier, kann man alle gleichzeitig ins Wasser gleiten lassen. Denn beim Kochen ist Fingerspitzengefühl gefragt. Fingernudeln werden schnell zu weich. Sobald diese an der Wasseroberfläche auftauchen, mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser holen. Sonst werden sie matschig.

Später dann holt Bachmeier noch seine „Geheimwaffe“ heraus. Er hat einen simplen Kräuterseitling in der Hand – ein Schwammerl saugt alle Röstaromen in der Pfanne auf und ist ein „wahrer Geschmacksbooster“.

Dazu gibt es diesmal Rosenkohl, der, so viel Zeit muss sein, entblättert wird. So schmeckt er viel feiner, verspricht der Spitzenkoch. Nur das Innere wird am Stück gelassen. Und – nicht vergessen – den Rosenkohl sofort nach dem Blanchieren abkühlen. Am besten in Eiswasser. Nur so behält er seine knallig grüne Farbe. Dem Spitzenkoch sind bekanntermaßen Geschmack und Aussehen wichtig.

Ein Rehgeschnetzeltes mit Fingernudeln – genau das Richtige für graue Herbsttage. Nachzukochen lohnt sich.

**Kochschule**

Es weihnachtet sehr bei der nächsten Kochschule von Hans Jörg Bachmeier. Was der Spitzenkoch unseren Lesern zeigen wird, hat er noch nicht verraten. Nur so viel: **Es wird festlich.** Die Kochschule findet am **Montag, 11. Dezember**, statt. Wer dabei sein will, bewirbt sich per E-Mail unter **Gastro@merkur.de**. Wie immer entscheidet das Los über die Teilnahme. Viel Glück.



**Kochen mit viel Fingerspitzengefühl:** Spitzenkoch Hans Jörg Bachmeier zeigt unseren Lesern diesmal den richtigen Umgang mit Wildfleisch und was dazu passt. Fingernudeln beispielsweise, die sich ganz leicht formen lassen. Jetzt ist zudem Saison für Rosenkohl. Wer den normalerweise nicht mag, sollte diese Variante mal probieren. Die fein gezupften Blätter überzeugen garantiert auch Menschen, die dieses Gemüse sonst links liegen lassen.

FOTOS: OLIVER BODMER

## Rehgeschnetzeltes mit Schupfnudeln und Rosenkohl

Ob köstliches Rehsteak, Rehulasch oder geschmorte Rehkeule: Nie ist Wildfleisch beliebter als zu den Festtagen. Wild aus Bayern ist Fleischgenuss direkt aus dem heimischen Wald. Unser Wild bewegt sich frei in der Natur und frisst nur das, was es wirklich fressen möchte. Wildfleisch ist fettarm, reich an Eiweiß, Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen. Wildbret aus Bayern steht als regionales Produkt für kurze Transportwege, optimale Frische und höchste Qualität. Es empfiehlt sich, Wildbret beim Jäger zu kaufen oder beim Wildhändler, wie auf dem Münchner Viktualienmarkt.



Ein Genuss für besondere Gelegenheiten: Rehragout mit Fingernudeln und Rosenkohl.

**Zutaten für 2 Personen:**

**für die Schupfnudeln:**

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

**für das Rehgeschnetzelte:**

- 300 g schieres Rehfleisch aus der Keule (das heißt ohne Knochen, Fett und Sehnen)
- Öl zum Braten
- ½ TL Wildgewürz (entweder selbst gemacht, siehe Rezept rechts) oder

- gekaut Salz und Pfeffer

- 1 EL Butter
- 1 Schalotte
- 2 Kräuterseitlinge
- 5 cl Portwein, rot
- 0,1 l Wildfond
- 0,1 l Sahne
- 1 EL Preiselbeeren

**für den Rosenkohl:**

- 8 Rosenkohl-Röschen
- 1 EL kalte Butter
- Pfeffer aus der Mühle
- Salz
- Muskatnuss

- Zubereitung:**
- Für die Finger- bzw. Schupfnudeln** Kartoffeln bei 170° Grad im Backofen ca. 1 Stunde backen. Noch heiß mit

der Schale durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Das Eigelb, eine Prise Salz, Speisestärke, Mehl dazugeben und kräftig verkneten.

2. Den Teig aufteilen und erst zu einer fingerdicken Rolle formen, dann in ca. 5 cm große Stücke schneiden und wie kleine Finger abrollen.

3. Die Nudeln in kochendem Wasser kurz aufkochen und ziehen lassen bis sie an die Wasseroberfläche kommen. Sofort in kaltem Wasser abschrecken und auf einem Blech trocken legen.

4. **Für das Rehragout** das Rehfleisch in ca. 2 cm große Streifen schneiden. Die Schalotten schälen und in Streifen schneiden, Kräuterseitlinge abputzen und den Strunk abschneiden, in ½ cm dicke Scheiben schneiden.

5. Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Rehfleisch scharf von allen Seiten anbraten, Wildgewürz dazugeben, salzen, pfeffern, aus der Pfanne in ein Sieb geben und warm stellen.

6. In derselben Pfanne Butter aufschäumen lassen. Schalotten und Kräuterseitlinge anschwitzen, mit Portwein ablöschen und mit Wildfond aufgießen und einkochen lassen. Wenn der Fond schön sämig ist, die Sahne zugeben und nochmals einkochen lassen. Das Fleisch in die Soße geben und aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer nachschmecken.

7. **Für den Rosenkohl**, die Rosenkohl-röschen putzen und den Strunk

kreuzweise einschneiden. Von jedem Rosenkohl etwa 5 bis 6 Blätter ablösen. Erst die Blätter in kochendem Salzwasser blanchieren, herausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken. Dann die Kohlherzen ca. 10 Minuten bissfest im kochenden Salzwasser garen, herausnehmen und in Eiswasser abschrecken.

8. **Gericht fertigstellen:** Eine beschichtete Pfanne erhitzen und die kalte Butter aufschäumen lassen. Die Schupfnudeln in der Butter anbraten. Eine zweite Pfanne aufstellen, Butter aufschäumen lassen und die Rosenkohlblätter darin anbraten. Mit Salz, einer Prise Zucker und Muskat abschmecken. Die Rosenkohlherzen dazugeben.

9. **Anrichten:** Das Rehgeschnetzelte auf einem Teller mit Schupfnudeln und Rosenkohl anrichten und die Preiselbeeren darüber träufeln.

**Wildgewürz zum Selbermachen:**

- 2 EL Piment, ganz
- 2 EL weißer Pfeffer, ganz
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Sternanis, ganz
- 2 EL Korianderkörner
- 1 Stange Ceylon Zimt
- 10 Nelken, eventuell auch weniger (nach Geschmack)
- 1 EL Wacholder

**Zubereitung:**

- Alle Gewürze in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten.
- Die gerösteten Gewürze danach in einem Mixer fein mahlen oder mörsern.



**Fleisch vorbereiten:** Die Rehschulter von Sehnen und Häuten befreien, dann für das Geschnetzelte klein schneiden.



**Fingernudeln** in Wasser fertig kochen.



**Das Gewürz für das Rehgeschnetzelte** kann man ganz leicht selbst zusammenstellen.

**KOCHBUCH**

**Einfach Tanja**

Wenn Tanja Grandits einfach schreibt, dann meint sie es auch so. Die Schweizer Sterneköchin überzeugt in ihrem neuen Kochbuch mit der einfachen Küche. Die Rezepte sind nicht in ihrem Sternrestaurant entstanden, sondern daheim in ihrer kleinen Küche, in der sie für ihre Tochter und Freunde kocht. Einfach lautet das Motto ihres dritten Kochbuchs. Denn es braucht wirklich nicht viel, um andere mit Essen glücklich zu machen – vorausgesetzt man hat die richtigen Ideen. So wie Tanja eben. Die einzig empfehlenswer-



te Vorbereitungsstrategie lautet, sich einen kleinen Vorrat anzulegen, dann sind Gerichte wie eine Blumenkohl-Safran-Suppe mit Oliven, Ricotta-Rosmarin-Knödel mit Spinat oder gebratener Chicoree mit Peckannüssen und Blauschimmelkäse tatsächlich im Handumdrehen zubereitet. Eine knallgrüne Basilikum-Brioche begeistert garantiert als grüner Luxustost zu Eierspeisen, und ein Bananencake mit Matcha und Limette erfreut zum Abschluss. Einfach Tanja, das sind alles Rezepte, die wirklich für jedermann leicht nachzukochen sind. Auch beim Anrichten verkünstelt sich die Sterneköchin daheim nicht: Der Einfachheit halber stellt sie diesmal ihre vegetarischen Gerichte im Topf auf den Tisch. Einfach lecker, aber mitnichten simpel und fad.

**Einfach Tanja.** Gemüseküche zum Teilen und Genießen. Tanja Grandits. Erschienen im AT Verlag. 336 Seiten. 42 Euro.

**Auf der Jagd – mit vielen Rezepten**

Die passionierte Jägerin Elisabeth Auersperg-Breunner stellt in diesem Prachtband die Jagd in ihren vielfältigen Facetten vor. Wir erfahren aus erster Hand, wie sich der Umgang des Menschen mit Wildtieren im Laufe der Geschichte verändert und welche Aufgaben die Jagd heute hat. Mit einem Streifzug durch die reichhaltige Jagdkultur – vom Jagdhornblasen über die Jägersprache bis hin zur Jagddarstellung in verschiedenen Kunstgattungen – wird das Bild der Jagd abgerundet. Darüber hinaus bietet das Buch köstliche Rezepte rund um die Zubereitung von Wild und dazu gehörigen raffinierten Drinks. Ein ideales Geschenk für Freunde der Jagd.

**Auf der Jagd.** Elisabeth Auersperg-Breunner. Erschienen im Brandstätter Verlag. 240 Seiten. 45 Euro.

