

KOCHSCHULE

KOCHBÜCHER

Großer Auftritt für die Aubergine

Kein Geringerer als Eckart Witzigmann machte die Aubergine einst hierzulande salonfähig. Der Jahrhundertkoch liebte es, mit dem Gemüse, das Gastarbeiter in den 1980er-Jahre nach Deutschland mitgebracht hatten, Rezepte zu entwickeln. Die Aubergine als Gourmetessen. Auch sein einstiger Schüler, Hans Jörg Bachmeier, schwört auf das lilafarbene Gemüse. „Damit verlängern wir den Sommer.“

VON STEPHANIE EBNER

München – Ob gebraten, gegrillt, gefüllt oder püriert: Für viele sind Auberginen der Inbegriff der Mittelmeerküche. Die Aubergine stammt ursprünglich aus Indien, wo ihr Anbau seit prähistorischer Zeit nachgewiesen ist und wo sie auch heute noch wild wächst. Erhältlich sind Auberginen, die auch als Eierfrüchte bezeichnet werden, bei uns das ganze Jahr über. Allerdings bieten Supermärkte meist nur die typischen dunkel-violetten, ovalen Exemplare an. Rund ums Mittelmeer und in anderen subtropischen Regionen sind die Früchte dagegen in vielen unterschiedlichen Sorten erhältlich - von länglich und schmal bis hin zu grün, weiß oder marmoriert. „Sie unterscheiden sich nicht nur im Aroma, sondern besitzen auch unterschiedlich festes Fruchtfleisch.“

Die unterschiedlichsten Auberginen findet man derzeit auch auf dem Münchner Viktualienmarkt. An den Gemüseständen hat sich Bachmeier diesmal inspirieren lassen und greift zu den Eierfrüchten. „Wer das nicht kann, nimmt einfach die klassischen“, sagt der Spitzenkoch. Mit diesen funktioniert das Gericht auch.

Diesmal soll es in der Kochschule von Hans Jörg Bachmeier Auberginengnocchi geben. Bei Gnocchi denkt man zunächst an Kartoffeln, aber die finden in dem Rezept keine Verwendung. Egal, welche Aubergine verwendet wird, sie wird zunächst kreuzförmig eingeschnitten, mit Meersalz und Olivenöl beträufelt und kommt anschließend in den Ofen. Beim Umgang mit dem Messer rät Bachmeier zur Vorsicht. Denn: „Die Haut soll nicht verletzt werden. Dann kann man später das Auberginenfleisch besser herauskratzen.“

Die Zwischenzeit nutzt der Koch, um die Steinpilze („Zur Zeit gibt es ein wunderbares Angebot.“) zu putzen. Diese werden maximal mit einem feuchten Tuch abgewischt – „niemals mit Wasser waschen“ – und in nicht zu kleine Stücke geschnitten. „Man soll schließlich sehen, was man auf dem Teller hat“, ist der Münchner Spitzenkoch überzeugt.

Die gegarten Auberginen werden noch warm zu einer Masse weiterverarbeitet. „Dann verbindet sich der Parmesan besser mit den Auberginen.“ Nach einer kurzen Pause packt Bachmeier alles in eine Spritztüte – „und fertig sind die Gnocchi“.

KOCHSCHULE

Die nächste Kochschule findet im goldenen Oktober statt. Davon lässt sich Hans Jörg Bachmeier für sein nächstes Gericht inspirieren. Der goldene Herbst in der Küche. Wer am Montag, 14. Oktober, dabei sein will, meldet sich unter Gastro@merkur.de. Wie immer entscheidet das Los.



Verlängert mit einem Auberginengericht den Sommer: Spitzenkoch Hans Jörg Bachmeier. Die Gemüse-Gnocchi mischt er mit gebratenen Steinpilzen. Eine tolle Kombination. JENS HARTMANN



Zum Dahinschmelzen: Auberginengnocchi mit Pilzen.



Steinpilze haben jetzt Saison. Nicht zu klein schneiden.



Eine Kombination, die hervorragend in die Jahreszeit passt: Auberginengnocchi mit Steinpilzen.



Das Mus der gegrillten Aubergine. Kerne nicht verletzen.



Mit einem Schuss gutem Olivenöl serviert Bachmeier den Lesern unserer Zeitung das spätsommerliche Gericht.

Auberginengnocchi mit Steinpilzen

Zutaten für 4 Personen:

- für die Gnocchi:
- 6 Auberginen
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Eigelb
- 1 Ei
- 130 g Mehl
- 130 g Parmesan, fein gerieben
- 2 EL Semmelbrösel
- Abrieb einer Zitrone
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

- außerdem:
- 400 g Steinpilze
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Petersilie
- 30 g kalte Butter
- 1 rote Zwiebel
- Salz
- Pfeffer

- zum Anrichten:
- 100 g Parmesanspäne
- gutes Olivenöl

Zubereitung:

1. Backofen auf 195°C vorheizen.
2. Für die Auberginengnocchi die Auberginen halbieren und mit einem Messer das Auberginen-



Die Oberfläche der Aubergine kreuzförmig einschneiden.



Die gehackte Petersilie zum Schluss zur Masse geben.



Die Steinpilze werden extra in einer Pfanne angebraten.

fleisch kreuzweise einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Auberginen mit der Fleischseite nach oben auf ein Backblech geben, die Knoblauchzehen im Ganzen und ungeschält dazulegen und für ca. 25–30 Minuten backen. Die Auberginen sollten eine goldgelbe Farbe haben und sich leicht aus der Schale lösen lassen.

3. Auberginen aus der Schale kratzen und mit einem Kochlöffel oder stumpfen Gegenstand zerkleinern. Die Kerne sollen ganz bleiben, da sie sonst

bitter werden. Knoblauch aus der Schale pressen und mit den Auberginen verrühren. Die Masse in ein Passiertuch geben und kräftig ausdrücken. Den Sud auffangen und beiseite stellen.

4. In die Auberginenmasse das Mehl, Semmelbrösel und Parmesan einrühren. Eigelb und Ei mit dazugeben und gut durchmischen. Zitronenabrieb dazugeben, Basilikum fein hacken und ebenfalls unter die Masse geben. Auberginen für ca. eine halbe Stunde kaltstellen und ziehen lassen. Falls die

Masse zu feucht sein sollte, gerne noch etwas Semmelbrösel dazugeben.

5. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf ein Backblech kleine Nocken spritzen. In einem ausreichend großen Topf Wasser zum Sieden bringen und gut salzen. Mit einem Löffel die Nocken vom Backblech nehmen und mit Hilfe eines Fingers die Auberginenmasse in das Wasser streichen.

6. Die Auberginengnocchi ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen und dann vorsichtig mit einem Schaumlöffel aus

dem Wasser heben, auf ein weiteres Backblech geben und auskühlen lassen. Von dem Kochwasser der Gnocchi etwas aufheben.

7. Steinpilze mit einem feuchten Tuch säubern und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Kleine Steinpilze nur halbieren. Rote Zwiebel schälen, Strunk entfernen und in kleine Scheiben schneiden.

8. In einer beschichteten Pfanne Olivenöl erwärmen, Steinpilze dazugeben und gleich salzen. Wenn die Pilze Farbe genommen haben, die Zwiebelstreifen und die kalte Butter dazugeben und weiter anbraten. Den ausgepressten Auberginensud dazugeben. Mit zwei EL Kochwasser der Gnocchi ablöschen und die Gnocchi zu den Steinpilzen geben. Petersilie grob hacken und dazugeben. Alles gut durchschwenken, mit Pfeffer würzen.

9. Anrichten: Gnocchi und Steinpilze auf vorgewärmten Tellern verteilen und die Parmesanspäne darüber streuen. Mit Olivenöl beträufeln und sofort servieren.



Gnocchi nach dem Kochen auf einem Blech trocknen. Die Steinpilze scharf anbraten und sofort salzen.



Mit einem Löffel Fruchtfleisch herauskratzen.



Der Parmesan wird ganz zum Schluss über das fertige Gericht gehobelt.



150 Rezepte aus der ganzen Welt

Wenn diese Rezeptsammlung nicht Fernweh weckt: Die Riesen-Tortello mit Steinpilzen und Salbei entführen uns über den Brenner nach Italien. Popcorn mit Chili lassen uns von Mexiko träumen. Aus Lateinamerika stammen auch die zahlreichen Dips. Gut, Guacamole ist mittlerweile hierzulande längst salonfähig. Das gilt jedoch nicht für die Crema Espesa. Diese dickflüssige mexikanische Sahne kann für fast alles verwendet werden. Den Pampelmusensalat gibt es in Thailand. Herrlich leicht ist das Kokos-Limetten-Hähnchen im Salatwrap. Kurz: Wer diese kunterbunte Rezeptsammlung von Tessa Kiros in Händen hält, bekommt sofort Lust, die Gerichte nachzukochen. Am liebsten sofort. Diese Rezepte animierten zur kulinarischen Flucht. Genau das Richtige für trübe Tage. Tessa ist eine bessere Sammlerin. Sie reist und trägt zusammen, was ihr gefällt. Erinnerungen, Geschmäcker, Farben und Geschichten. Jetzt hat sie in „Tessa's Küche“, wie sie ihr neues Buchschlicht nennt, Rezepte aus ihrem Leben zusammengetragen. Manche stammen aus Erinnerungen, andere aus der Gegenwart. Allen gemein: Mit jedem Teller entflieht man dem Alltag. Das macht einfach Spaß.

Tessa's Küche. Rezepte einer Weltreisenden. Tessa Kiros. Erschienen im Christian Verlag. 400 Seiten. 45 Euro.



Je ne Raclette rien

Die vergangenen Tage haben uns schon mal ganz klar vor Augen geführt: Der Herbst steht nun barmherzig mit seinem nasarmherzig mit seinem Vorbeisind der Tage, die man am liebsten nur draußen verbrachte und schnelle, leichte Küche genoss. Jetzt kuscheln wir uns gemütlich zu Hause ein. Und was gibt es an langen, dunklen Abenden Schöneres, als mit Familie und Freunden das Raclette anzufertigen? Der Klassiker mit Raclette-Käse wird aber auf die Dauer auch langweilig. Deshalb hat Maria Panzer 80 Alternativen zusammengetragen. Schon mal was von Pizze-Raclette gehört? Oder Cheeseburger-Pfännchen? Aus dem Heimatland des Racletts, der Schweiz, kommt der Vorschlag für Älplermagronen-Pfännchen. Klar, bei Raclette steht der Käse im Mittelpunkt. Raclette – 80 Mal ganz unterschiedlich interpretiert. Küchen aus Südamerika, Italien, Frankreich, Griechenland, USA und sogar aus dem Orient kommen in dieser Rezeptsammlung vor. Selbst Veganer kommen in diesem Buch nicht zu kurz, es gibt auch Alternativen für sie. Das ist Multi-Kulti auf Schwyzerdütsch. Die grauen, tristen Tage können kommen.

Je ne Raclette rien. 80 internationale Rezepte zum Dahinschmelzen – mit veganer Käse-Alternative. Maria Panzer. EMF Verlag. 158 Seiten. 15 Euro.