

KOCHSCHULE

Festliche Alternative zum Fondue

Beim Weihnachtsessen unterscheiden sich die Menschen in zwei Typen: Die Traditionalisten, die jedes Jahr das Gleiche kochen. Und jene, die auf der Suche nach neuen kulinarischen Highlights sind. Für Letztere hat sich Spitzenkoch Hans Jörg Bachmeier etwas Besonderes ausgedacht: ein Vacherin-Risotto. Absolutes Seelenfutter für die kommenden Festtage.

VON STEPHANIE EBNER

München – Gut schmecken soll es, etwas Besonderes sein und idealerweise auch noch einfach vorzubereiten. Die Ansprüche an ein Festtagsgericht sind hoch. Wenn es dann auch noch vegetarisch ist (weil immer mehr Familienmitglieder auf Fleisch verzichten), umso besser. Hans Jörg Bachmeier empfiehlt in diesem Jahr ein Vacherin-Risotto. Der Spitzenkoch verspricht: „Das wird der Hit auf der Festtafel.“

Ach ja: Dieser Risotto ist ein richtig nachhaltiges Gericht. Denn es werden jede Menge „Reste“ verarbeitet: Gemüseabfälle, das Kerngehäuse von den Birnen, die Rinde vom Parmesan – nichts landet in der Tonne. Und das hat nicht nur einen nachhaltigen Grund. Bachmeier erklärt: „Da steckt der ganze Geschmack drin. Zu schade für die Tonne.“ In die Käsesoße wandert so nicht nur der Vacherin selbst, sondern auch die restliche Rinde vom Parmesan. „Ja nicht wegschmeißen, so wie es die meisten Leute machen.“ Denn: „Die Rinde ist eigentlich das Beste. Da steckt ganz viel Umami drin.“

Das gilt auch grundsätzlich für alle Gemüsereste. Die wandern bei Bachmeier in einen Topf. „Daraus kochen wir einen Gemüsefond. Den kann man immer brauchen.“

Auch die Birnen werden in einem Sud erwärmt, in dem zuvor die Schalen und das Kerngehäuse ausgekocht wurde. „Da steckt natürliches Pektin drin, das später dafür sorgt, dass der Birnensud geleeartig wird.“ Vorbereiten ist auch ein wichtiges Thema, wenn Gäste kommen: Das geht auch mit einem Risotto. Bachmeier erklärt: Dazu wird der Reis zu zwei Dritteln fertig gekocht. Dann wird die Masse auf ein Backblech gestrichen, damit der Reis schnell auskühlt und nicht weiterkocht. Wenn die Gäste dann da sind, nur noch finalisieren.

Grundsätzlich gilt beim Risotto: Nicht so viel rühren, lieber schwenken. Immer mit warmer Flüssigkeit aufgießen und nur so viel, dass der Reis bedeckt ist. Bachmeier zitiert zum Schluss noch eine Kochweisheit: „Der Gast wartet auf den Reis und nicht der Reis auf den Gast.“ Versprochen, es lohnt nicht. Der Vacherin-Risotto ist samtiges Seelenfutter. Ein Hochgenuss.

Wer sich die Mühe nicht selbst machen will, der Vacherin-Risotto steht derzeit auf der Speisekarte von Bachmeiers Genussfreuden an der Westendrieder Straße. Das Restaurant ist am Samstag, 21. Dezember, sowie am Montag, 23., und an Heilig Abend (bis 15 Uhr) geöffnet, sowie ab 27. Dezember: Silvester bis 15 Uhr.

KOCHSCHULE

Gesund und gut startet Hans Jörg Bachmeier ins neue Jahr. Die nächste Kochschule findet am Montag, 13. Januar, statt. Wer dabei sein will, bewirbt sich unter gastro@merkur.de. Wie immer entscheidet das Los über die Teilnahme.



Köstliche Alternative zum Käse-Fondue: Ein Risotto mit Vacherin-Käse. Die Käse-Brühe kommt in den Mixer. Dadurch wird sie wunderbar sämig. OLIVER BODMER



Der Star bei diesem Risotto-Gericht: ein Vacherin. Er sorgt für die Cremigkeit.



Zitronensaft verhindert das Oxidieren der Birne.



Hatte Spaß am Parmesan-Reiben: Leserin Marita Girnus.



Kochschule mit Spitzenkoch Hans Jörg Bachmeier: Die Leser erfahren zahlreiche Tricks.

Risotto vom Vacherin Mont d'Or mit Birne

Gericht funktioniert auch als vegetarische Variante – Rezept für vier Personen

Der Vacherin Mont d'Or ist ein Weichkäse aus thermisierter Kuhmilch. Er wird in der französischen Schweiz sowie im benachbarten Frankreich produziert. Der französische Ausdruck Mont d'Or (deutsch für Goldberg) bezieht sich auf den gleichnamigen Berg im Jura, dem Mont d'Or. Das Abfüllen in die Fichtenholz-Schachtel erfolgt gegen Ende der Veredelung. Der Vacherin Mont d'Or Suisse wird vom 15. August bis 31. März hergestellt. Seine Verkaufsperiode erstreckt sich von September bis zum April.



Nicht wegschmeißen: Kochen mit Parmesan-Rinde.

- Zutaten:**
1 Vacherin Mont d'Or, ca. 330 g
1 Knoblauchzehe
2 Schalotten
50 g Butter
0,1 l Weißwein
150 ml Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt
0,1 l Sahne
0,1 l Milch
350 g Parmesan fein gerieben (Rinde aufheben)

- 240 g Carnaroli-Reis
1 Schalotte, in feine Würfel ge-

- schnitten
2 EL Olivenöl
0,1 l Weißwein
1 l Gemüsebrühe
50 g kalte Butter
Parmesan (restliche Menge)

- 2 Birnen (z.B. Sorte Gute Luise)
1 Zitrone
1 Sternanis
80 g Zucker
0,1 l Weißwein

- 8 dünne Scheiben vom geräucherten Bauchspeck

- Zubereitung:**
1. Für die Parmesansauce: Knoblauch und Schalotten schälen und beides in Würfel schneiden. Butter aufschäumen und Schalotten mit Knoblauch anschwitzen. Mit Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen. Lorbeerblatt einlegen und um ein Drittel reduzieren lassen.
2. Parmesan fein reiben und beiseitestellen. Rinde mit der Sahne und Milch in die Sauce geben und nochmals einkochen lassen. 300 g vom Parmesan einstreuen und abermals einkochen lassen.
3. Vacherin aus dem Holz nehmen, Schale abnehmen und den Käse in einen Mixer geben. Die Parmesansauce durch ein Sieb streichen, zu dem Vacherin geben und mixen.
4. Für den Risotto die Schalotten und den Risottoreis in einem Topf mit etwas Olivenöl ohne Farbe anrösten. Reis mit dem Weißwein ablöschen und den Topf kurz mit einem Deckel abdecken. Deckel entfernen. Die Brühe in einem weiteren Topf

- zum Sieden bringen und den Risotto nach und nach mit der Brühe aufgießen, bis er gut mit Biss gekocht ist. (Wichtig ist, dass der Risotto die gleiche Temperatur hat wie die Brühe. So kochen die Reiskörner gleichmäßig, und der Risotto wird schön cremig).
5. Zwei Drittel der Käsesauce unter den Risotto geben und weiter köcheln lassen. Den Risotto immer wieder vorsichtig umrühren. Die kalte Butter einrühren, den restlichen Parmesan einstreuen und verrühren.
6. Restliche Käsesauce beiseite stellen und warmhalten.
7. Für die Birnen die Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse heraus schneiden. Birnenviertel halbieren. Zitrone mit einem Sparschäler schälen und die Schale zu den Birnenschalen geben. Birnen mit dem Saft der halben Zitrone marinieren, damit sie nicht braun werden. Die andere Zitronenhälfte auspressen.
8. Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Weißwein ab-

- löschen, Zitronensaft dazugeben. Mit ca. 0,2 l Wasser auffüllen. Die Birnenschalen, Kerngehäuse sowie die Zitronenschalen und Sternanis in den Sud geben und den Sud um ca. die Hälfte reduzieren. Birnensud durch ein Sieb streichen und über die Birnenstücke gießen. Die Birnenstücke in dem Sud weichkochen. Birnen aus dem Sud nehmen, den Sud dicklich einkochen und die Birnen wieder in den Sud geben.
9. Für den Speck diesen auf Backpapier legen. Eine große flache Pfanne erhitzen, den Speck mit dem Backpapier in die Pfanne geben und mit einem zweiten Bogen Backpapier abdecken. Mit einem Topf, der in die Pfanne passt, den Speck beschwenken und knusprig braten.
10. Fertigstellen. Risotto anrichten. Die restliche Käsesauce mit einem Stabmixer aufschäumen, über den Risotto geben. Die Birnen und den Birnensud darüber verteilen. Mit Speck garnieren.



Bernsteinfarben soll das Karamell sein. Den flüssigen Zucker mit Zitrone und Weißwein ablöschen.



Nachhaltig kochen: Selbst die Schalen werden verarbeitet.



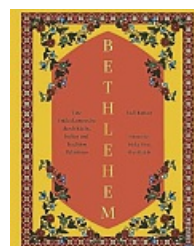
In die Käsesauce für den Risotto kommt ganz viel frisch geriebener Parmesan.

KOCHBUCH



Alles aus Schokolade

Während andere sich für Naturwissenschaften, Sport oder Jungs interessierten, werkte Kirstin Tibballs bereits in jungen Jahren am liebsten in der Küche. Später machte sie daraus einen Beruf. Sie wurde Konditorin. Ihre liebste Zutat? Schokolade. Jetzt hat die „Chocolate Queen“ mit eigener TV-Sendung im englischsprachigen Fernsehen ein Backbuch herausgebracht, das sich nur um diese Zutat dreht. Ob Crunchy, zart-schmelzend oder cremig, fluffig – Kirstin Tibballs verhilft der Schokolade zu ihrem großen Auftritt. Doch bevor es losgeht, erklärt sie erstmal Grundsätzliches: Wie Schokolade gelagert wird, zu welcher man greifen sollte und wie man Schokolade temperiert. Und dann geht's los: Schoko-Popcorn geht schnell, Schoko-Kokosnüsse sind etwas aufwendiger und ideal für die Festtage geeignet. Eine witzige Idee nicht nur für Kindergeburtstage: Süße Mini-Burger mit Schokoladencreme. Hilfreich ist, dass es zu jedem Rezept die Einordnung in Schwierigkeitsgrade gibt. So kann sich jeder nach seinem Können austoben, und sollte mal irgendwas daneben gehen, auch nicht schlimm. Zu vielen Rezepten gibt's eine Pannenhilfe. Schokolade ist Glück, das man essen kann. Alles aus Schokolade. Kuchen, Cookies, Mousse und mehr. Kirsten Tibballs. Erschienen im DK Verlag. 224 Seiten. 19,95 Euro.



Bethlehem – eine Entdeckungsreise

Die Stadt Bethlehem steht zu Weihnachten im Mittelpunkt des Weltgeschehens. Das Buch „Bethlehem“ feiert die dortige Küche inmitten einer der geschichtsträchtigsten Städte der Welt. Autor und Koch Fadi Kattan eröffnet dem Leser die verborgenen Seiten Bethlehems, beschwört die Farben und Düfte der Märkte und Gewürzläden herauf und stellt lokale Erzeuger, Händler und Handwerker vor. Begleitet von persönlichen Erzählungen erhält man so einen sonst verborgenen Einblick in Küche und Kultur! Koch Fadi Kattans Familie lebt seit Generationen in Bethlehem. Im Mittelpunkt des Familienlebens steht Essen – angefangen beim täglichen Frühstück mit dem noch warmen Kmaj-Brot und Quittenkonfitüre bis hin zu den aufwendigen Weihnachtsfesten mit süßem Weizenbrot, langsam geschmortem, würzig duftendem Lammbraten und den vielen Weihnachtskuchen, die verschenkt und gegessen werden. Fadi Kattan vereint in seiner Küche globale Einflüsse, den Wunsch nach Perfektion und eine große Leidenschaft für das Lokale. Er stellt über 60 Rezepte zum Nachkochen vor. Die meisten seiner Zutaten sind leicht erhältlich.

Bethlehem. Eine Entdeckungsreise durch Küche, Kultur und Tradition. Fadi Kattan. Erschienen im Christian Verlag. 240 Seiten. 34,99 Euro.