

KOCHSCHULE

Zu Weihnachten geht's wild zu

Das Beste gibt's zum Schluss: Zum Jahresausklang tischt Spitzenkoch Hans Jörg Bachmeier Wild auf. Das edle Fleisch wickelt er in einen Tramezzini-Mantel. Das macht auf jeder Tafel etwas her. Außerdem lässt sich das Gericht gut vorbereiten. Nur für die Sauce braucht man etwas Zeit.

VON STEPHANIE EBNER

Reh zu Weihnachten ist beliebt, weil es als festliches, edles Fleisch gilt. Es ist nicht so fett und schwer wie Gans und Ente, außerdem nährstoffreich und regional verfügbar. Also perfekt für besondere Anlässe. „Und das Gericht lässt sich gut vorbereiten“, sagt Profi Hans Jörg Bachmeier – wichtig, wenn Gäste kommen.

Bachmeier arbeitet beim Umwickeln des Wildfleisches mit italienischem Weißbrot, dem Tramezzini. Im Unterschied zum Toast hat Tramezzini keine Rinde. „So entstehen erst gar keine Abfälle, das ist mir wichtig“, sagt der Spitzenkoch. Wer Tramezzini nicht findet, schneidet zur Not beim Toast die Rinde weg und brät diese zu Croutons. Diese kann man im Salat oder als Suppeneinlage verwenden.

Die Brotscheiben dämpft der Profi über einer Gemüsebrühe. „Der Gemüsedampf würzt das Brot, außerdem macht er es geschmeidig, was wichtig fürs Rollen ist.“

Gefüllt wird das Brot nicht nur mit Fleisch, sondern auch mit einer selbst gemachten Farce. Während der Spitzenkoch sonst auf „große Stückeligkeit“ steht, muss das Gemüse für die Farce sehr fein gewürfelt werden. Die bunten Gemüsewürfel sorgen später in der Farce für eine schöne Optik. Beim Zubereiten des Festtagsessens gibt Bachmeier noch ein paar grundsätzliche Tipps:

- 1 Wird **Speck** klein gewürfelt, diesen vorher anfrieren. Das erleichtert das Schneiden.
 - 2 Zum **Sauce andicken**: Statt Speisestärke mit Wasser auszugießen, Rotwein nehmen.
 - 3 Bei **eiweißhaltigem Fleisch** wie dem Reh nie mit zu hohen Temperaturen arbeiten, sonst wird das Fleisch zu trocken.
 - 4 **Sellerie** ist ein Muss für jede Sauce. Die Knolle nur gut waschen. Die Schale gehört nicht in die Tonne, sondern in den Fond – „da steckt die meiste Power drin“.
 - 5 Zum **Saucekochen** verwendet Bachmeier gerne Merlot: Der gibt der Sauce Tiefe.
- Ein Klassiker zu Weihnachten ist Rosenkohl. Auch wenn sich an dem Wintergemüse die Geschmäcker scheiden. Bachmeiers Tipp: den Rosenkohl entblättern, zum Schluss die Herzen halbieren. „Dann schmeckt er nicht so intensiv nach Kohl.“ Auch wenn es mehr Arbeit macht, aber „es lohnt sich“.

Kochschule

Gesund ins neue Jahr startet Hans Jörg Bachmeier bei der ersten Kochschule 2026. Diese findet am **Montag, 12. Januar**, statt. Wer dabei sein will, bewirbt sich unter **Gastro@merkur.de**. Wie immer entscheidet das Los.



Den Rehrücken mit Knochen kaufen. Diese braucht man für die Sauce erklärt Hans Jörg Bachmeier den Lesern. OLIVER BODMER



Für die Farce das Gemüse sehr fein würfeln.



Die Brothülle über der Brühe dämpfen.



Aufrollen: das mit Farce bestrichene Brot.



Tramezzini-Mantel in Butter und Öl kräftig anbraten.

Zutaten für 6 Personen:

- 1 Rehrücken, ca. 2,2 kg
- 1 Prise Wildgewürz
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 Scheiben Tramezzini
- je 1 Zweig Rosmarin u. Thymian
- 200 ml Sahne und bei Bedarf etwas kalte Sahne
- 100 g Kräuterseitling
- ½ Schalotte, in feine Würfel geschnitten
- 10 g Butter
- 100 g in feine Würfel geschnittenes Gemüse (Karotte, Knollensellerie, Lauch)
- 20 g Petersilie, gehackt
- 1 Eiweiß
- Öl und Butter zum Braten
- 1 Zweig Rosmarin

für die Rehsauce:

- je 0,2 l Portwein, Rotwein und Madeira
- 2 Karotten
- ½ Kopf Sellerie
- 2 Stangen Staudensellerie
- 2 Haushaltszwiebeln
- ½ Stange Lauch
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 1 EL Speisestärke
- 30 g kalte Butter
- Tomatenmark
- 500 g Rosenkohl
- 8 dünne Scheiben Speck
- 2 Schalotten, in kleine Würfel geschnitten
- Öl zum Braten

Zubereitung:

1. **Rehlende** und Filets vom Knochen lösen. Danach Rehlende und Filets von Sehnen und Fett befreien. Die Knochen klein hacken und mit Abschnitten auf ein Backblech geben.

Rehrücken im Brotmantel



Ein Festtagsgericht: Rehrücken in Brotmantel. BOB

Backofen auf 220 °C aufheizen, Knochen rösten.

2. Sellerie, Karotten, Lauch und Zwiebeln in walnussgroße Würfel schneiden. In einem Topf das Gemüse mit etwas Öl anrösten. Tomatenmark hinzugeben und weiter rösten. Abwechselnd mit Madeira, Portwein und Rotwein ablöschen. Die Weine immer wieder vollständig einkochen lassen.
3. Die gerösteten Knochen dazugeben und mit ca. 2,5 l kaltem Wasser aufgießen. Die Sauce für ca. 3 Stunden köcheln lassen. Die Sauce abpassieren und auf ein Drittel einkochen. Rosmarin und Thymian dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, etwas Wildgewürz dazugeben. Mit Speisestärke abbinden, nochmals passieren und mit kalter Butter montieren.
4. **Rehlende** jeweils auf die Breite von zwei Brotscheiben zuschneiden. Filets und übriges Rehfleisch von der Lende in Würfel schneiden (sollten ca. 200 g ergeben).

5. **Für die Farce** die Rehwürfel mit der Sahne in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz würzen und für ca. 20 Minuten in den Tiefkühler stellen. Das Fleisch und die Sahne sollten angefroren sein. Masse in einen kräftigen Mixer geben, sehr fein mixen. Falls die Masse zu fest sein sollte, während des Mixvorgangs kalte Sahne zugeben. Die Farce soll streichfähig sein.

6. Die fein geschnittenen Gemüsewürfel in Salzwasser bissfest blanchieren, in Eiswasser abschrecken und auf ein Küchentuch geben. Eine Pfanne erhitzen und die Butter aufschäumen. Schalottenwürfel und den in Würfel geschnittenen Kräuterseitling anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und ebenfalls auf ein Küchentuch geben. Die Gemüsewürfel, Kräuterseitlinge und die gehackte Petersilie in die Farce einarbeiten und kalt stellen.
7. Einen breiten Topf mit Wasser aufstellen, Thymian- und Rosmarinzweig in das Wasser geben und aufkochen lassen. Ein Gitter auf den Topf legen und die Brotscheiben darauflegen. Einmal wenden, das Brot sollte durch den Dampf leicht feucht werden.

8. **Reh fertigstellen:** Frischhaltefolie auf einem Arbeitstisch ausrollen und jeweils zwei Brotscheiben aneinanderlegen. Mit der Farce ca. 3 mm dick bestreichen. Rehlende mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz würzen, auf die Brotscheiben legen und mithilfe der Folie straff einrollen.

Die Enden mit Eiweiß bestreichen und leicht überlappen lassen. Die Brotrolle straff in die Folie wie ein Bonbon einwickeln und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Mit der zweiten Rehlende genauso vorgehen.

9. Eine Pfanne aufstellen, Öl und Butter zum Braten hineingeben und aufschäumen lassen. Rosmarinzweig dazugeben und das Reh im Brotmantel rundherum kross anbraten. Backofen auf 150 °C aufheizen und das Reh auf einem Gitter ca. 20 Minuten garen. Die Kerntemperatur soll ca. 50 °C betragen. 10 Minuten ruhen lassen.
10. **Für den Rosenkohl** die äußeren Blätter putzen. Vom Rosenkohl ca. 4–5 Blätter abschneiden und beiseitelegen. Die Rosenkohlherzen halbieren und in kochendem Salzwasser bissfest kochen, anschließend kalt abschrecken. Danach die Rosenkohlblätter im gleichen Wasser knackig blanchieren und ebenfalls kalt abschrecken. Speck würfeln. Öl zum Braten in einem kleinen Topf erhitzen, Speckwürfel dazugeben und knusprig braten. Kurz vor Schluss die in Würfel geschnittenen Schalotten dazugeben und mitrösten. Die Speck-Zwiebel-Mischung auf ein Sieb schütten und das Bratöl aufheben. Das Bratöl in einer Pfanne erhitzen, die Rosenkohlherzen dazugeben. Die Blätter und den Speck ebenfalls in die Pfanne geben und braten. Abschmecken und zusammen anrichten.

KOCHBUCH



Apfelgenuss wie im Märchen

Weihnachten ohne Äpfel. Undenkbar. Allein des Geruchs wegen, wenn der Bratapfel im Rohr brutzelt, löst das heimelige Gefühle aus. Bratapfel kann man wunderschön variieren. Neben den gefüllten Bratäpfeln schmecken auch Bratapfel-Marmelade, Bratapfel-Likör oder Bratapfel-Cookies. Neben den Klassikern wie einem Apfelschmandkuchen und Apfeltarte zeigt „Apfelgenuss wie im Märchen“ lauter köstliche Apfelrezepte. Mal klassisch, mal als Neuentdeckung. „Apfelrezepte, die wirklich jeden verführen“, so der Titel eines Kapitels, erklärt auch, wie Apfelweintorte oder Apfel-Rosenmuffins funktionieren. Letztere sind allein optisch schon ein Traum. Ein Apfel-Zimt-Brot ist ein Seelenwärmer an kalten Tagen, genauso wie die Zimt-Pancakes mit karamellisierten Äpfeln. Lauter zauberhafte Backideen für gemütliche Nachmittage mit Familie und Freunden. Begleitet werden die Rezepte von den schönsten Apfelmärchen zum Lesen und Vorlesen. So kann man in eine süße und fantastische Welt der Äpfel eintauchen.

Apfelgenuss wie im Märchen. Andrea Natschke-Hofmann. Erschienen im Thorbecke Verlag. 160 Seiten. 26 Euro. se



Lastminute Dinnerparty

Die einen planen seit Monaten, die anderen kochen immer das selbe. Und manche fangen jetzt erst an zu planen. Weihnachten steht vor der Tür und damit stellt sich für viele die Frage: Was zum Fest kochen? Spannende Antworten liefert „Lastminute Dinner-Party“. Los geht's mit Knabbereien. Kabeljaucreme mit Pita-Chips sind in zehn Minuten vorbereitet. Burrata mit Roter Bete liegt voll im Trend. In 20 Minuten sind Radicchio mit Bohnen und knusprigen Sardellenbröseln oder Hähnchenspieße mit gegrilltem Salat fertig. Wenn es „Etwas schicker“, so ein Kapitel-Name, zugehen soll, dann tischt man glasierte Entenkeulen mit Pflaumen auf. Nicht nur in der Weihnachtszeit ein herrliches Essen. Auf 208 Seiten liefert Frankie Unsworth jede Menge Ideen. Den krönenden Abschluss bilden 14 fertige Menüpläne konzipiert nach Saison und Zeitaufwand. So kommt zum Fest und auch unterm Jahr garantiert kein Stress auf, wenn sich Gäste ankündigen. **Lastminute Dinner-Party.** Frankie Unsworth. Erschienen im ZS Verlag. 208 Seiten. 29,90 Euro. se