

KOCHSCHULE

KOCHBUCH

Omas Millirahmstrudel ist der beste

Mit diesem Gericht huldigt der Münchner Spitzenkoch seiner Großmutter: „Sie hat den besten Millirahmstrudel der Welt gemacht.“ Ist dieser erst mal ins Rohr geschoben, darf man sich entspannen. Der Name für das Gericht leitet sich übrigens vom Begriff Milli ab, wie Milch auf Bairisch genannt wird.

VON STEPHANIE EBNER

Hans Jörg Bachmeier liebt es in seiner Küche traditionell. Gerade bei Mehlspeisen. „Die schmecken alternativlos gut. „Reinstes Soulfood.“ So wie den Millirahmstrudel seiner Großmutter. „Sie war eine klassische Wirtshausköchin“, erinnert sich Bachmeier an die Vorfahrin aus Niederbayern. Während der Großvater als Viehhändler in ganz Bayern unterwegs war, blieb sie zu Hause in Eggenfelden und betrieb die Gaststätte. „Leider gibt es diese nicht mehr“, bedauert der Gastronom. Aber die Rezepte sind erhalten geblieben.

Für sein neues Kochbuch „Essen für Leib & Seele“ (soeben erschienen bei GU) hat Bachmeier unter anderem die alten Rezepte seiner Großmutter niedergeschrieben. Auf Aufzeichnungen seiner Oma konnte der Spitzenkoch allerdings nicht zurückgreifen: „Meine Oma hat ohne Rezepte gekocht und auch nie etwas aufgeschrieben.“ Er habe deshalb so lange herumprobiert, bis es wie bei Oma schmeckte. Freitags gab's im Gasthaus Mehlspeisen. So auch den Millirahmstrudel. Weil dieser bei seinen Gästen so gut ankommt, setzt ihn Bachmeier regelmäßig auf die Speisekarte seines Restaurants „Genussfreuden“.

Zunächst gilt es, den Teig herzustellen. „Das geht so einfach und schnell“, sagt Bachmeier. Er würde deshalb niemals zu Fertigteig greifen. Und auch ausnahmsweise nicht zu Olivenöl, ohne das fast kein Bachmeier-Rezept auskommt. „In Strudelteig gehört neutrales Öl.“ Und unbedingt mit lauwarmem Wasser arbeiten, rät der Koch. Dass Bachmeier den Teig von Hand knetet, versteht sich für ihn von selbst – erst in der Schüssel anrühren, dann auf der Arbeitsplatte durchkneten. „So hat man am meisten Gefühl für den Teig.“ Und das anschließende Ruhen des Teiges nicht unterschätzen. „Lässt man dem Teig nicht seine Zeit, lässt er sich nicht so gut ziehen.“

Im Gegensatz zum Topfenstrudel arbeitet man beim Millirahmstrudel mit einer sogenannten Royal. Royal bezeichnet in der Küche eine klassische Eier-Sahne-Mischung.

Zum Strudel passt Obst hervorragend. Das lässt sich je nach Jahreszeit variieren. Zurzeit bietet sich Rhabarber an.

KOCHSCHULE

Der Sommer naht, wenn Hans Jörg Bachmeier zu seiner nächsten Kochschule einlädt. Diese findet am Montag, 18. Mai, statt. Wer dabei sein möchte, schreibt eine Mail an Gastro@merkur.de. Wie immer entscheidet das Los über die Teilnahme.



Das zieht sich: Hans Jörg Bachmeier zeigt Leserinnen, wie man einen Strudelteig herstellt.

OLIVER BODMER



Teig an die Tischkante legen und vorsichtig ziehen.



Die Füllung auf das untere Drittel des Strudels geben.



Eine Royal kommt zum Schluss über den Strudel.



Zum Servieren den Puderzucker auf den Strudel sieben.

Ein Klassiker der alpenländischen Küche

Zutaten für 6 Personen:

- für den Teig:**
150 g Mehl und Mehl zum Verarbeiten
2 EL Pflanzenöl und Öl zum Bestreichen
50 ml lauwarmes Wasser
1 Ei
1 Prise Salz
flüssige Butter

- für die Füllung:**
100 g Butter
100 g Zucker
10 g Vanillezucker
1 Prise Salz
Abrieb von 1 Zitrone und ½ Orange
4 Eier
400 g Topfen
200 g Sauerrahm
40 g Mehl
50 g eingeweichte Rosinen

- für die Royal:**
¼ l Milch
2 Eier
30 g Zucker

Zubereitung:
1. Für den Teig alle Zutaten mit-

einander zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Teig auf einen Teller geben, mit Öl bestreichen und mit Frischhaltefolie bedecken und für ca. 1 Stunde ruhen lassen.

2. Backofen auf ca. 170° aufheizen.

3. Für die Füllung Butter, 50 g Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Eier trennen und die Eigelbe mit dem Orangen- und Zitronenabrieb unter die Buttermasse geben. Topfen und Sauerrahm und das Mehl unterheben. Eiweiße mit 50 g Zucker zu einem Eischnee schlagen. Dabei den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Eischnee unter die Topfen-Butter-Masse unterheben. Die Rosinen in die Masse geben.

4. Strudelteig ca. ½ cm dick ausrollen. Ein Geschirrtuch auf eine Arbeitsfläche legen und mit Mehl bestäuben und den Teig darauflegen. Teig möglichst dünn ausrollen und über dem Handrücken auf dem Tuch ausziehen. Mit flüssiger Butter bestreichen und die Füllung auf



Eine süße Leibspeise: Millirahmstrudel mit Rhabarber.

dem unteren Drittel verteilen. Strudel nach oben einrollen. Die Seiten einschlagen.

6. Eine Reine mit Butter austreichen und den Strudel mithilfe des Geschirrtuchs in die Form legen. Strudel mit der restlichen Butter bestreichen und im Ofen ca. 25 Minuten backen.

7. Für die Royal Milch, Eier und Zucker verquirlen. Den Strudel aus dem Ofen nehmen, mit einem Holzspieß mehrmals einstechen, den Strudel mit der Royal übergießen und weitere 15 Minuten backen.

Dazu passt: Kompott

- 500 g Rhabarber
50 g gefrorene oder frische Himbeeren
180 g Zucker
0,1 l Weißwein
5 cl Zitronensaft und Abrieb ½ Zitrone
½ Zimtstange (Ceylon Zimt)
½ Vanillestange (Tahiti Vanille)
1 Gewürznelke
1 Sternanis

Zubereitung:

- Rhabarber bei Bedarf mit kleinem Messer schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Vanillestange halbieren und auskratzen, restliche Zutaten begeben, eine Stunde ziehen lassen.
- In einem offenen, flachen Topf dünsten – aufpassen, dass der Rhabarber nicht zerfällt. Die Gewürze aus dem Rhabarber nehmen.

Anrichten: Strudel mit Puderzucker bestreuen und mit dem Rhabarberkompott servieren. Mit Minzblatt dekorieren.



Obst passt zur Mehlspeise. Diesmal Rhabarber.



Zutaten für den Klassiker der Alpenküche: Zum Strudel gibt's jetzt ein Kompott aus Rhabarber und Himbeeren.



Lieben Mehlspeisen: Bachmeier mit Leserinnen.



Zeit für einen Aperitivo

Der „Aperitivo“ ist ein fester Bestandteil der norditalienischen Kultur und markiert den Übergang vom Arbeitstag zum Abend. Es ist mehr als nur ein Drink vor dem Essen. Es ist ein soziales Ritual des Genusses und der Entschleunigung. Dieses Buch widmet sich der authentischen Aperitivo-Kultur, wie sie in den italienischen Bars und Bacari, wie die traditionellen Weinschenken genannt werden. Der Kern des Buches besteht aus einer Sammlung von Originalrezepten, die das Herz der Aperitivo-Stunde ausmachen. Dabei liegt der Fokus auf einer verständlichen Anleitung. Es gibt Cicchetti und Stuzzichini. Eine Auswahl an kleinen Häppchen, die typischerweise zum Aperitif serviert werden. Diese reichen von einfachen Oliven, manchmal sind es auch Olive All'ascolana, frittierte, gefüllte Oliven. Belegte Brote (Crostini) oder feiner Ziegenkäse. Die Aperitivo-Reise führt durch Mailand, Turin, Venedig und Padua. Die stimmungsvollen Fotos lassen den Leser eintauchen in diese süße Kunst des Nichtstuns, das „dolce far niente“. Bevor sich die Nacht über die Stadt legt.

Aperitivo. Tanja Dudy. Soeben erschienen bei GU. 240 Seiten. 40 Euro.



So schmeckt Skandinavien

Ein kulinarischer Sommer (nachts)traum: Dieses Buch ist eine Liebeserklärung an die nordischen Sommerhäuser und ihre einfache, aber kreative Küche. Michaela Fuchs entführt uns in den hohen Norden. Nach Finnland, Schweden, Norwegen und Dänemark, wo frische, saisonale Zutaten auf der Natur im Mittelpunkt stehen. Gerichte wie: „Sanddorn-Smoothie-Bowl“, „Knäckebrotpizza“, „Pochierter Lachs mit Dillcreme“ und „Blaubeer-Vanilleschnecken“ schmecken nach Freiheit, Wald und Sonne. Jedes Rezept ist eine Hommage an die nordische Sommerfrische und lässt uns die sanften Tage im Ferienhaus nacherleben. Es geht um Angelglück, Sommer auf dem Wasser und „Die Schätze des Waldes“. Das Kräfftikva, das schwedische Krebsfest, darf auch nicht fehlen. Ein Muss für alle Skandinavien-Fans und solche, die es werden wollen. Dieses Buch ist eine Liebeserklärung an den Sommer im Norden und an seine Gerichte.

Sommerhausküche. Lieblingsgerichte. Michaela Fuchs. Erschienen im Christian Verlag. 200 Seiten. ca. 200 Abbildungen. 29,99 Euro.