

KOCHSCHULE

Schmankerl für die Wiesn dahoam

Das Oktoberfest fällt heuer aus. Das ist für jeden Volksfest-Fan bitter. Auf bayerische Schmankerl muss man dennoch nicht verzichten. Hans Jörg Bachmeier zeigt bei der Leser-Kochschule das Beste für die Wiesn dahoam: Steckerlfisch mit Kartoffelsalat und Rahmschwammerl mit Knödel.

VON STEPHANIE EBNER

Hinter der schwarzen Kochschürze sieht man sie gar nicht, die Krachlederne, die Hans Jörg Bachmeier extra für diesen Kochtermin angezogen hat. „Heuer habe ich viel zu selten Gelegenheit, die Lederhose anzuziehen“, sagt der gebürtige Niederbayer und nutzt daher jede Gelegenheit, sie aus dem Schrank zu holen.

Volksfest dahoam gilt heuer für alle. Nicht nur das Oktoberfest fällt wegen der Corona-Pandemie aus, auch alle anderen Volksfeste müssen abgesagt werden. Mit Traditionsgerichten will Bachmeier deshalb für gute Laune daheim sorgen: Es gibt hunderte von Variationen, wie man Kartoffelsalat zubereiten kann. Aber eins gilt immer: „Die Zwiebel muss man mit der Hand schneiden, sonst wird sie seifig.“ Und auch auf die gekörnte Brühe kann man daheim getrost verzichten. Einfach aus allen Gemüseresten einen Fond kochen. Liebstockel darf da nicht fehlen. „Das Maggikraut, wie es auch genannt wird, gehört in jeden Kartoffelsalat.“ Es verleiht Salaten, Suppen und Eintöpfen eine fein-würzige Note.

Jetzt ist Pilzsaison. Auch hier muss man ein paar Grundregeln beachten. Das fängt schon beim Waschen an. Der Tipp des Profis lautet: „Steinpilze sollte man nur mit einem Pinsel oder einem trockenen Tuch säubern, während man Pfifferlinge kurz waschen darf.“ Und: „Der Steinpilz mag die Zwiebel nicht, dafür liebt er Knoblauch und bevorzugt Schalotten“, weiß Bachmeier.

„Eine Wiesn-Feier ohne Steckerlfisch – auch undenkbar“, sagt Bachmeier. Die Makrele ist auf Volksfesten beliebt. Aus gutem Grund: „Weil sie einen hohen Fettanteil von zwölf Prozent hat, ist sie eine ideale Grundlage für die Mass Bier.“ Außerdem lässt sich die Makrele vergleichsweise einfach entgräten. Das Aufspießen erfordert allerdings etwas Übung. „ist aber die Mühe wert“.

Zum Schluss macht sich Bachmeier an den Radi, „der gehört einfach auch zu jedem Volksfest“, sagt der Niederbayer. Statt ihn spiralförmig aufzuschneiden oder zu hobeln, schneidet der Koch mit dem Sparschäler feine Stücke ab – am Geschmack ändert sich dadurch freilich nichts. Aber der Radisalat schaut dadurch gleich ganz anders aus. „So kann man Gäste überraschen.“ Nicht nur zur Wiesn-Zeit.

Kochschule

Auch wenn uns der Sommer noch mit warmen Temperaturen verwöhnt, der Herbst steht vor der Tür: Jetzt ist Erntezeit und Köche können aus dem Vollen schöpfen. Das macht auch Hans Jörg Bachmeier bei der nächsten Leserkochschule. Diese findet am **Montag, 12. Oktober**, statt. Wer dabei sein möchte, meldet sich per Mail unter Gastro@merkur.de an. Wie immer entscheidet das Los über die Teilnahme.



Nur, weil die Wiesn in diesem Jahr ausfällt, brauchen wir auf Traditionsschmankerl wie Steckerlfisch und Rahmschwammerl nicht verzichten: Hans Jörg Bachmeier zeigt den Lesern unserer Zeitung die bayerischen Klassiker. Der Steckerlfisch gehört zu jedem Volksfest dazu. Am besten schmeckt er über Kohle gegrillt. Steinpilze haben jetzt Saison, diese werden mit Semmelknödel serviert.

FOTOS: OLIVER BODMER

**Traditionell bayerische Küche: Schwammerl mit Semmelknödel und Steckerlfisch mit Kartoffelsalat****Rahm Pfifferlinge mit Semmelknödel****für die Knödel:**

300 g Knödelbrot
50 g Zwiebeln, gewürfelt
70 g gekochten Schinken
70 g geräuchertes Wammerl
20 g Butter
1 EL Petersilie, gehackt
1/8 l Milch
4 Eier
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat

für die Rahmschwammerl:

500 g Schwammerl (Pfifferlinge und Steinpilze)
2 Schalotten in Streifen
1 Knoblauchzehe im Ganzen
1 Spritzer Essig (Altmeister)
300 g Sahne
Butter
je 1 EL gehackte Petersilie und Schnittlauch
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Für die Rahmschwammerl: Pfifferlinge waschen, Steinpilze mit einem Tuch putzen. Pilze in grobe Stücke schneiden und mit Knoblauch und den Schalotten in Butter anbraten. Leicht salzen und pfeffern bis sie etwas Flüssigkeit abgeben und mit Essig ablöschen. Von der Hitze nehmen und ziehen lassen. Sahne dazugeben und einköcheln lassen. Petersilie und Schnittlauch unterheben.

2. Das trockene Knödelbrot in eine Schüssel geben. Die Zwiebeln, Schinken und das Wammerl in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne glasig mit Butter anschwitzen. Gehackte Petersilie begeben und vermengen. Vom Herd nehmen und zum Knödelbrot geben. Die Eier dazugeben, mit

Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Milch erhitzen und über das Knödelbrot gießen. Die Masse ca. 20 Minuten abgedeckt ziehen lassen und danach das Knödelbrot gut durchkneten. Von der Masse Tischtennisballgroße Knödel formen.

3. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen, die Knödel einlegen. Aufkochen lassen und dann nur noch ziehen lassen, bis die Knödel an der Oberfläche schwimmen.

4. Die Schwammerl in einen tiefen Teller geben und mit den Knödeln servieren.

Steckerlfisch

1 frische Makrele, küchenfertig vom Fischhändler
1 frische Lachsforelle
2 viereckige Spieße für Steckerlfisch
0,1 l Olivenöl
1 Prise Paprikapulver
1 Prise Senfmehl
1 Prise gemahlener Ingwer
1 Prise Cayennepfeffer
1 Prise Knoblauchpulver
Abrieb einer halben Zitrone
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Die Holzspieße 2–3 Stunden in Wasser einweichen.
2. Holzkohlegrill vorheizen, bis die Kohle glüht. Geht auch mit dem Gasgrill, das Aroma mit Holzkohle ist besser.
3. Für die Marinade das Olivenöl mit den Gewürzen verrühren. Die Zitro-

nenabrieb dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Makrele und Lachsforelle innen und außen waschen und trockentupfen. Innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Spieße vom Kopf durch den Rachen an der Rückengräte entlang durch den Fisch spießen. Die Fische gut mit dem Gewürzöl einpinseln und für ca. eine halbe Stunde marinieren lassen. Fische auf den oberen Rand des Grills legen, dass der Abstand zur Kohle ca. 20 bis

30 Zentimeter beträgt. Die Fische sollen langsam garen. Die Fische sind fertig, wenn sich der Spieß locker aus dem Fisch ziehen lässt. ohne dass Fleisch am Spieß kleben bleibt.

Kartoffel-Gurkensalat

200 g fest kochende Kartoffeln
1 Prise Kümmel
1 Lorbeerblatt
1 Zweig Petersilie
1 EL Salz
50 g Zwiebeln, gewürfelt
40 ml Pflanzenöl
1 Scheibe geräuchertes Wammerl
1 EL Zucker
1/8 l Gemüsebrühe
1 TL Dijon-Senf
2 EL Weinessig
2 halbe Zweige Liebstöckel
Salz, Zucker weißer Pfeffer aus der Mühle
1 Salatgurke für die Garnitur: 2 Radieserl in Stifterl geschnitten, 1 kleiner Bund Schnitt-

lauch in Röllchen geschnitten

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln waschen und mit Kümmel, Petersilie, Lorbeer und Salz in Wasser weich kochen und abgießen. Die Kartoffeln schälen und die noch lauwarmen Kartoffeln in Scheiben schneiden.

2. Für das Dressing das Wammerl in Öl andünsten, Zwiebeln dazugeben. Mit dem Zucker karamellisieren und mit Essig ablöschen. Senf dazugeben und mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Die Gemüsebrühe angießen, einen halben Zweig Liebstöckel einlegen und leicht reduzieren lassen.

3. Das Kartoffelsaltdressing durch ein Sieb über die Kartoffeln gießen und vorsichtig marinieren. Den zweiten Zweig Liebstöckel einlegen und ziehen lassen.

4. Gurke waschen und mit einem Hobel die Gurkenscheiben in den Kartoffelsalat hobeln. Die Gurkenscheiben vorsichtig unterheben. Bei Bedarf mit Salz, Zucker und Pfeffer nachschmecken. Mit Schnittlauch und Radieserl ausgarnieren.

Eingesalzener Radi

1 Radi
1 kleiner Bund Schnittlauch in Röllchen geschnitten
Salz und nach Geschmack schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Radi schälen. Mit dem Sparschäler den Radi in dünne Längsstreifen schneiden. Mit Salz würzen und „tränzen“ lassen. Radi ohne den Sud in tiefe Schälchen legen. Mit Schnittlauch bestreuen und nach Geschmack mit schwarzem Pfeffer würzen.



Nicht gehobelt, sondern in dünne Streifen geschnitten. So macht der Radisalat eine besonders gute Figur.



Das Dressing für den Salat wird abgeseiht.



Ein Klassiker im Spätsommer: Rahmschwammerl mit Semmelknödel. Dazu schmeckt der Radisalat.

KOCHBUCH**Der ultimative Brau-Guide**

Auf der Wiesn treffen sich normalerweise Menschen, die Bier lieben. Nur in diesem Jahr nicht. Auf den Gerstensaft muss man trotzdem nicht verzichten. Klar, gibt es Bier zum Kaufen, sogar auf das spezielle Oktoberfestbier muss man nicht verzichten. Doch warum die Zeit nicht nutzen und selbst mal Bier brauen. Das ist weder kompliziert, noch erfordert es viel Platz oder ein großes Budget. Kochtopf, Kochlöffel, Sieb, Thermometer, dazu eine 5-l-Glasflasche



mit Gärspund und ein Schlauch – das ist alles an Equipment, das man braucht, um in der eigenen Küche das frischeste Bier der Welt zu brauen. Und das Ergebnis? Unbezahlbar! Denn nicht nur das Bier schmeckt unübertroffen gut, auch das Gefühl ist einzigartig, einem Freund eine Flasche Bier zu überreichen. Anleitung in 111 Grafiken liefert dieses Buch. Das perfekte Geschenk für Bierliebhaber, die mal etwas Neues ausprobieren wollen.

Der ultimative Brau-Guide. Richtig gutes Bier aus der eigenen Küche. Zum Profi in 111 Grafiken. Erschienen bei Heyne. 156 Seiten. 16,99 Euro.

70 Rezepte mit Fertig-Blätterteig

Manchmal muss es in der Küche schnell gehen, doch langweilig soll es deswegen trotzdem nicht sein. Wie wäre es da mit einem Blätterteig-Gericht? Blätterteig kann nämlich nicht nur Croissant! Fertig-Blätterteig ist ein absoluter Allrounder und superschnell zu verarbeiten. Das macht ihn so sympathisch. Im Nu entstehen le-



ckere Häppchen für Partys, spontane Überraschungsbesuche und gemütliche Filmabende. Die Rezepte reichen von Chili Cheese Bites über Blätterteigwaffeln und Falafel-Rolls mit Kichererbsenfüllung bis hin zur Spargel-Ricotta-Tarte. Hier ist also garantiert für jeden etwas dabei. Das Buch ist ein absolutes Muss für Fans der buttrig-knusprigen Köstlichkeit. Gut kochen kann manchmal so einfach sein. So lieben wir die schnelle Feierabendküche.

Blätterteig – I like. 70 geniale Rezepte mit Fertig-Blätterteig. Erschienen im EMF Verlag. Von Janina Lechner. 144 Seiten. 15 Euro.