

# Gib mir Fünf!

Gib mir Fünf! Unter diesem Motto stellt uns diesmal TV-Koch Hans Jörg Bachmeier fünf Sommerrezepte vor. Aktuell hat der 53-Jährige übrigens mit dem Bayerischen Fernsehen eine neue Staffel der Kochsendung „Einfach. Gut. Bachmeier“ abgedreht.

JOSSI LOIBL

## Mohnnudeln mit geschmacklicher Vielfalt



Mohnnudeln sind für mich eine kulinarische Kindheitserinnerungen. Sie schmecken auch mit Zwetschgen- oder Kirschkompott.

**Für 4 Personen**  
600 g Kartoffeln, mehlig kochend (ca. 500 g durchgedrückt)  
1 Eigelb (Größe M)  
75 g Speisestärke

75 g Mehl  
50 g weiche Butter  
1 Bio-Zitrone (Abrieb)  
Salz  
50 g Mohn, möglichst frisch gemahlen  
30 g Puderzucker  
25 g kalte Butter  
Mindestens 500 g Marillenröster (Siehe Extra-Rezept)

Kartoffeln bei 150 Grad im Backofen ca. 1 Stunde backen. Noch heiß schälen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.

Das Eigelb, eine Prise Salz, Speisestärke, Mehl, Zitronenabrieb und die weiche Butter dazugeben und kräftig verkneten.

Den Teig aufteilen und erst in eine fingerdicke Rolle formen, in ca. fünf Zentimeter große Stücke schneiden und wie kleine Finger abrollen. Die Nudeln in kochendem Wasser kurz

aufkochen und ziehen lassen bis die Nudeln an die Wasseroberfläche kommen, dann in kaltem Wasser abschrecken.

Eine beschichtete Pfanne aufstellen und die kalte Butter aufschäumen lassen.

Den Mohn und den Puderzucker vermengen.

Die Fingernudeln in der Butter anbraten, die Mohn-Zuckermischung einstreuen und kurz ohne Farbe anrösten lassen.

# MARILLE mit PFIFF

Ich liebe Marillen, also Aprikosen, und koche jedes Jahr welche ein. Am liebsten sind mir die aus der Wachau, wo ich auch regelmäßig selbst zur Ernte hinfahre. Aber auch aus Italien, Frankreich und Ungarn

gibt es natürlich sehr gute Früchte. Das Wichtigste bei den Marillen ist doch sowieso, dass sie reif sind und richtig süß schmecken. Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Kochen und guten Appetit!



Fotos: Benedikt Roth/rothphotography.de, Bachmaier, Archiv

## Senf mit viel Frucht

Mein Marillensenf ist eine feine Würze für Gebrilltes und zum Käse – und ein tolles Mitbringsel  
**Für 4 Personen**  
500 g Aprikosen (am besten Wachauer Marillen)

10 g Salz  
50 g Zucker  
50 g Vanillezucker  
10 g englisches Senfpulver  
80 g gelbe Senfsaat  
350 ml Obstessig

Marillen entsteinen, vierteln und in kleine Würfel schneiden. Mit Salz, Zucker und Vanillezucker vermengen. Senfpulver dazugeben und für ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Senfsaat im Mörser mahlen und zu den Marillen geben, langsam zum Kochen bringen und den Essig dazugeben und für ca. 10 Minuten weiterköcheln lassen. Die Marillen fein mixen und in kleine Einmachgläser füllen. Die Gläser mit Frischhaltefolie abdecken, mit einer Nadel ein paar Löcher stechen und den Senf

über Nacht auskühlen lassen. Am nächsten Tag die Gläser verschließen und an einem kühlen, dunklen Ort aufbewahren.



## Eine Tarte mit sehr viel drin

Handwerklich leicht zu machen, braucht die Marillentarte Zeit; aber es lohnt sich

**Für 4 Personen**  
40 g Mandeln  
40 g Haselnüsse  
100 g Rohmarzipan  
2 Eiweiß  
1 TL Marillenmarmelade  
8 Aprikosen (am besten Wachauer Marillen)  
1 Blätterteigplatte (TK)  
Marillenmarmelade zum Bestreichen.

**Rumsahne:**  
250 g geschlagene Sahne  
3 EL Puderzucker  
3 bis 5 EL 54-prozentiger Rum



Die Mandeln rösten und klein hacken. Haselnüsse hacken. Beides in eine Schüssel geben. Mit Eiweiß, Marzipan und der Marillenmarmelade verkneten.

Den Blätterteig ausrollen und mit einem runden Ausstecher (ca. 14 cm) ausstechen.

Den Blätterteig in vier beschichtete, flache, runde Backformen (Durchmesser 10 cm) einlegen und anpassen. Die Überstände am oberen Rand abschneiden.

Die Marzipanmasse auf dem Blätterteig verteilen. Die Marillen entkernen, längs in dünne Spalten schneiden und fächerförmig auf den Blätterteig legen. Der Boden muss komplett bedeckt sein. Den Backofen derweil auf ca. 180 bis 200 Grad vorhei-

zen. Die Tartes in den Backofen schieben und ca. 20 Minuten backen, bis sie eine goldgelbe Farbe angenommen haben.

Die Marillenmarmelade mit etwas Wasser verdünnen und aufkochen lassen, mit einem Pinsel die noch warmen Tartes bestreichen.

### Rumsahne:

Geschlagene Sahne mit Puderzucker und Rum in einer Schüssel verrühren, bis eine cremige Sauce entsteht.

Die Tartes mit der Rumsahne servieren.

Tipp: Falls Sie keinen Alkohol mögen, können Sie den Rum durch Mandelsirup ersetzen.



## Grundrezept für alle Fälle

Der Marillenröster ist quasi das Grundrezept für viele Marillengerichte. Er schmeckt zu Mehlspeisen wie Rohrnudeln, Mohnnudeln (siehe Rezept), Topfenknödeln, Milchreis, aber auch zu pikanten

Gerichten wie gebratener Leber.  
**Für 4 Personen**  
1 kg entsteinte Marillen  
250 g Zucker  
Saft und Schale von einer Zitrone  
2 cl Marillenschnaps

Die Marillen in einen Bräter geben. Mit dem Schnaps, Zucker und Zitronensaft vermengen. Zitronenschale dazu geben. Den Bräter mit einer Alufolie dicht verschließen und bei 120

Grad ca. 40 min im Backrohr garen. Die Marillen sind fertig, wenn sie schön weich sind. Zitronenschale entfernen. Die Marillen heiß in ein Einweckglas einfüllen und verschließen.

## Die eiskalte Version des Knödel-Klassikers

Meine kalte Variante des unsterblichen Klassikers Marillknödel

**Für 4 Personen**  
1 Ei  
2 Eigelb  
60 g Zucker  
1/2 Vanilleschote

250 g Sahne  
50 g Marillenmarmelade  
150 g geriebene Haselnüsse  
50 g Zucker  
5 g Zimt  
ca. 200 g Marillenröster (siehe oben)

Vanilleschote auskratzen. Ei, Eigelb mit Zucker und dem Vanillemark über einem Wasserbad warm aufschlagen, danach mit einem Rührgerät kalt schlagen. Die Sahne steif schlagen und unterheben.

Die Masse in halbkugelförmige Formen füllen und für ca. 4 bis 5 Stunden einfrieren.

Geriebene Haselnüsse mit Zimt und Zucker ver-

mengen und in einer beschichteten Pfanne anrösten, danach auskühlen lassen.

Mithilfe eines kleinen Kugelausstechers aus der Mitte kleine Halbkugeln ausstechen. Marillenmarmelade einfüllen und zwei halbe Kugeln zu einem Knödel formen.

In Haselnusskrokant wälzen und mit Marillenröster servieren.

