

KOCHSCHULE

Bayerische Krautsuppe mit Fisch

Für seine bayerische Krautsuppe hat sich der Münchner Spitzenkoch Hans Jörg Bachmeier diesmal von der französischen Küche inspirieren lassen: Die Kohlsuppe ist ursprünglich ein Gericht aus dem Elsass – Hans Jörg Bachmeier arbeitet jedoch mit heimischem Spitzkraut und Radieserln.

VON STEPHANIE EBNER

Kohl im Frühjahr? Kann das sein, bei einem Koch, der sonst so auf Saisonalität schwört. „Ja“, sagt Hans Jörg Bachmeier und erklärt die Vorzüge des Spitzkohls: „Der zarte Verwandte des Weißkohls hat bei uns von Mai bis in den Dezember Saison. Es ist die Kohlsorte, die am frühesten im Jahr geerntet wird.“ Aus gutem Grund, wie er hinzufügt, denn „im Frühjahr und Sommer schmeckt Spitzkohl besonders mild. Anders als im Herbst, wo Spitzkohl kräftiger im Geschmack ist.“

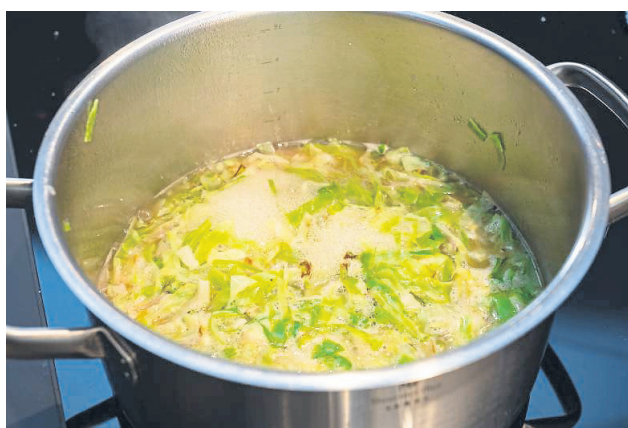
Wer mit Spitzkohl arbeitet, sollte den Hobel im Küchenschrank stehen lassen und mit einem scharfen Messer arbeiten. Mit etwas Übung dauert das Kleinschneiden auch nicht länger als mit dem Hobel oder der Küchenmaschine. Die Arbeit lohnt sich – „der Geschmack ist einfach besser“, sagt der Profi. Wer Kraut hoble, laufe Gefahr, dass es seifig schmecke. Noch ein Vorteil der Messer-Methode: Der Kohl bleibt schön knackig, was ja für den Salat wichtig ist.

Eine Suppe aus Kraut – das kennen die Gourmets insbesondere aus dem Elsass in Frankreich. Kraut mit Fisch war aber auch in Bayern eine Spezialität: Das sogenannte „Hechtenkraut“ galt als eine der Leibspeisen von König Ludwig II. Der „Kini“ war seinerzeit für seine Gourmandise bekannt. Den Hecht – so wird heute erzählt – soll der passionierte Angler am liebsten selbst in den bayerischen Seen gefangen haben. „Die altbayerische Zubereitung für Hecht auf Sauerkraut ist hierzulande heute fast völlig in Vergessenheit geraten“, sagt der Spitzenkoch. Jetzt also Bachmeiers Neuinterpretation. Wer nicht mit Jakobsmuscheln oder Seeteufel arbeiten will, „kann genauso gut Fisch aus heimischen Gewässern verwenden“, erklärt der Koch. Wie immer versteht er seine Rezepte als Anregung für die eigene Küche.

Ach ja, Kraut und Kümmel. „Ein absolutes Muss, weil der Kümmel das Kraut bekömmlicher macht.“ Doch viele scheuen davor, das Gewürz zu verwenden, weil sie im Kraut nicht auf den Kümmel beißen wollen. „Kein Problem“, sagt Bachmeier und zeigt, wie man Kümmel trotzdem verwenden kann: Dazu gibt man ein paar Tropfen Öl auf ein Schneidebrett, legt den Kümmel auf die Öllache („So springt der Kümmel nicht weg.“) und hackt das Gewürz mit einem scharfen Messer klein. So schmeckt der Kümmel auf einmal allen.

Kochschule

Bei der nächsten Kochschule am **Montag, 19. Juni**, kann Hans Jörg Bachmeier aus dem Vollen greifen. Im Sommer reifen Obst und Gemüse. Wer Lust auf **Bachmeiers Sommerküche** hat, bewirbt sich unter gastro@merkur.de. Wie immer entscheidet das Los über die Teilnahme. Viel Glück.



Hechtensuppe war einst die Leibspeise von König Ludwig II. Hans Jörg Bachmeier hat die königliche Suppe für die Leserkochschule abgewandelt und tischt sie diesmal als bayerische Krautsuppe auf. Der Spitzkohl, der gerade frisch auf den Markt kommt, bildet dabei die Grundlage. Beim Fisch ist erlaubt, was schmeckt. Und weil's eine bayerische Krautsuppe ist, dürfen Radieserl als Einlage nicht fehlen. FOTOS: OLIVER BODMER

Bayerische Krautsuppe mit Jakobsmuscheln und Seeteufel

Bayerische Krautsuppe mit Jakobsmuscheln und Seeteufel

Zutaten für 4 Personen

- für die Krautsuppe: 500 g Spitzkraut, 2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, 30 g Butter, 0,1 l Weißwein, 600 ml Fischfond, 400 ml Sahne, 2 Zweige Liebstöckel, 4 - 5 kleine Blätter vom Radieserlbund, Abrieb von 1 Zitrone, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Msp. gemahlener Kümmel, etwas Chilipulver



Die Zutaten für diese ungewöhnliche Krautsuppe.

- für die Einlage: 8 Stück Jakobsmuscheln küchenfertig, 200 g Seeteufel oder Fisch nach Belieben, 1 rote Zwiebel, 6 Radieserl, vier davon geviertelt, 2 Radieserl in Stifte geschnitten

- 2 Lauchzwiebeln, 30 g Butter, 2 EL Schnittlauch, in Röllchen geschnitten

Bestes Olivenöl

- als Garnitur Krautsalat: 1 Spitzkraut, 3 EL Pflanzenöl, 1 EL milder Weißweinessig, 1 Msp. gemahlener Kümmel, Salz, Zucker, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

- Für die Krautsuppe** das Spitzkraut in feine Streifen schneiden. Schalotten schälen und ebenfalls in kleine Streifen schneiden. Knoblauchzehe anknacksen. Butter in einem Topf aufschäumen, die Schalotten und das Kraut zugeben und ohne Farbe anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen, Kümmel und Fischfond dazugeben und das Kraut weich kochen lassen.
- Die Sahne** dazugeben, Liebstöckel,

Radieserlblätter und Zitronenabrieb in die Suppe geben und nochmals köcheln lassen.

3. Liebstöckel und Knoblauch aus der Suppe nehmen und die Suppe in einem Mixer fein mixen, wer mag, durch ein Sieb streichen und mit Kümmel, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Für den Krautsalat Spitzkraut vierteln, Strunk herausschneiden und Kraut in feine Streifen schneiden, einsalzen und mit etwas Essig abschmecken. Ganz zum Schluss mit gemahlener Kümmel und Pflanzenöl würzen, bei Bedarf nachsalzen.

5. Für die Einlage Seeteufel in walnussgroße Würfel schneiden. Rote Zwiebel schälen, vierteln und in etwas dickere Streifen schneiden. Radieserl in Viertel schneiden. Lauchzwiebel in Röllchen schneiden. Rote Zwiebel in Butter leicht anschwitzen. Radieserlviertel dazugeben und mit-

braten, mit der Krautsuppe aufgießen.

6. Jakobsmuscheln und Seeteufel in einer Pfanne oder auf einem Grill in Olivenöl anbraten und mit Salz würzen. Muscheln und den Seeteufel wenden und beides immer wieder mit einem Rosmarinzwig bestreichen. Die Jakobsmuscheln und den Seeteufel in die Suppe geben und garziehen lassen. Suppe bei Bedarf nachschmecken.

7. Anrichten: Den Seeteufel und die Jakobsmuscheln aus der Suppe nehmen und in einem tiefen Teller anrichten. Rote Zwiebeln und Radieserlviertel auf die Teller verteilen. Krautsalat auf die Muscheln und den Seeteufel geben. Schnittlauch darüber streuen und die Lauchzwiebel-Röllchen ebenfalls darüber geben. Suppe mit einem Stabmixer noch einmal kurz aufschäumen und über die Einlage gießen. Mit den Stiftern von den Radieserln ausgarnieren und etwas Olivenöl darüber träufeln.



Angerichtet: Krautsuppe mit Fisch.



Kümmeltrick: Auf einem Klecks Öl Kümmel fein hacken. So gibt er Geschmack ab, stört aber nicht im Gaumen.



Suppeneinlage mit Radieserl und Zwiebeln.



Guten Appetit: Die Leser genießen die Suppenküche von Hans Jörg Bachmeier.

KOCHBUCH

Bon Appetit. Moderne Küche

„Matcha latte. Dieses Getränk ist für mich genauso ein Seelenschmeichler wie eine Tasse heiße Schokolade. Die pistaziengrüne Farbe, der feine Schaum, der die Lippen befeuchtet, das cremige, volle Aroma, der leicht bittere Geschmack des Matcha.“ Angèle Ferreux-Maeght nimmt uns mit in ihre französische Heimat und wünscht Bon Appetit. Sie stellt uns ihre Alltagsküche vor, die simpel ist. Der Titel Bon Appetit ist etwas irreführend. Denn wirklich sehr französisch geht es in diesem Kochbuch nicht zu. Nicht umsonst hat



es den Untertitel: „Moderne Küche mit französischem Charme.“ Es sind eher internationale Klassiker, die sich hier finden. Oft und gerne vegetarisch oder vegane Gerichte. Fleisch und Fischspeisen kommen eher weniger vor. Die Rezepte lohnen sich aber, sie mal nachzumachen. Wie beispielsweise die Matcha Laatee, der geröstete Blumenkohl, die frische Erbsensuppe mit Basilikum oder die Tarte Tahin mit roten Zwiebeln. So schmeckt der Alltag. Nicht nur in Frankreich. se **Bon Appetit.** Moderne Küche mit französischem Charme. Angèle Ferreux-Maeght. Erschienen bei Thorbecke. 192 Seiten. 26 Euro.

Vom Garten auf den Tisch

Persönliche Interpretationen von Gerichten verschiedenster Herkunft tischt Vea Carpi in ihrem neuesten Buch auf. Ursprünglich hatte die Italienerin Politik studiert, zog dann aber der Liebe wegen ins Trentino auf einen Bergbauernhof. Hier wurde sie zur Köchin und Bäuerin. Die Jahreszeiten prägen seither ihren Alltag und ihre Gerichte. Gekocht wird, was auf dem Hof gerade wächst. Im Frühjahr verarbeitet sie Schnittlauchkapern und Holunderblüten. Erdbeeren werden für den Winter haltbar gemacht, aus Fichtenwipfel gibt es ein Pesto. Herzhaft geht es weiter, mit einem Salbei-Thymian-Pudding, dem Mariellenmet und der Tomaten-Erdbeer-Gazpacho. Im Herbst kommen die Äpfel auf einer Pinza zum Einsatz, die Tortellini werden mit altem Brot gefüllt. Das Jahr schließt mit einem winterlichen Fruchtsalat vom Grill mit Joghurt und Saba. Das ist himmlisch einfache Selbstversorgerküche. se **Cucina e giardino.** 80 Rezepte aus meinem italienischen Bauerngarten. Vea Carpi. Erschienen im Raethia Verlag. 254 Seiten. 28 Euro.

