

KOCHSCHULE

Brotzeit ist die schönste Zeit

Brotzeit ist die schönste Zeit. Das weiß der Volksmund schon lange. Doch immer nur Wurst und Käse aufs Brot ist auf Dauer ganz schön eintönig. Deshalb hat Hans Jörg Bachmeier den Wiesnstart zum Anlass genommen und eine ganz besondere Brotzeit kreiert. Das freut die Vegetarier, die diesmal auch auf ihre Kosten kommen.

VON STEPHANIE EBNER

Der Herbst gilt gemeinhin als die Jahreszeit für das Sammeln und Zubereiten von Pilzen – auch Hans Jörg Bachmeier kommt nicht umhin, mit Schwammerln in seiner Küche zu arbeiten. „Wenngleich ich sie auch nicht selbst gesucht habe“, wie er bei der Leserkochschule gleich einräumt. „Aber die Schwammerl haben mich auf dem Münchner Viktualienmarkt einfach angelacht und zu diesem Gericht inspiriert.“

Eine herbstliche Brotzeit soll es diesmal geben. Mit einer Pilzpfanne. Wer Pilze kauft, bekommt sie in der Regel küchenfertig. Wer selbst sucht, muss sie erst von Erde und Waldboden befreien. Dabei ist ganz wichtig, dass die Schwammerl nicht mit zu viel Wasser in Berührung kommen. Denn das verwässert das Aroma. „Ein feuchtes Küchentuch und ein Messer reichen aus zum Säubern“, sagt der Koch.

Dazu gibt es einen Rösti. Der Rösti kommt im Gegensatz zu den Reiberdatschi pur in die Pfanne. „Da wird nicht mit Eiern oder Mehl zum Binden gearbeitet.“ Das Rezept stammt noch von Bachmeiers Oma – „die hat mich auch gelehrt, dass es beim Rösti auf eine wirklich gute Qualität der Kartoffel ankommt“.

Sobald die Kartoffel gerieben ist, gibt Bachmeier die Kartoffel-Raspeln in die Pfanne. „Mit viel Hitze arbeiten“, lautet der Tipp vom Spitzenkoch – der Name Rösti kommt ja nicht von ungefähr: „Wir brauchen Röstaromen.“ Ein Spitzenkoch wendet den Rösti schwungvoll in der Pfanne, für die Köche daheim empfiehlt Bachmeier den Rösti zunächst auf einen umgedrehten Topfdeckel zu stürzen und dann wieder vorsichtig in die Pfanne gleiten zu lassen. „So zerbricht der Rösti nicht. Butterflocken fürs Aroma nicht vergessen.“ Und dann kommt das Gericht auch schon zum Fertigstellen in den Ofen.

Fix geht auch der Erddäpfelkäse. Auch ein altes Rezept, das „leider völlig in Vergessenheit geraten ist“. Im Gegensatz zum Rösti nimmt man dafür mehliges Kartoffeln. Wichtig: „Die Zwiebelwürfel niemals roh zur Kartoffelmasse geben, sondern leicht glasig dünsten.“ Andernfalls würden sie „ausgaseln“.

Der Kartoffelkäse schmeckt fein auf gerösteten Brotscheiben. Das muss gar kein frisches sein. Bachmeiers Brotzeit ist nicht nur eine schnelle Nummer. Sie ist zugleich eine ideale Resteverwertung für altbackenes Brot. Einfach zum Reinbeißen gut.

Kochschule

Herbstlich geht es auch beim nächsten Mal zu – am **Montag, 9. Oktober**, dreht sich alles um den **Kürbis**. Wer dabei sein will, meldet sich per Mail unter **Gastro@merkur.de** an. Wie immer entscheidet das Los.



Im Herbst ist Schwammerlzeit: Die Pilze bilden diesmal die Grundlage für Hans Jörg Bachmeiers Brotzeit. „Schwammerl werden nicht gewaschen, sondern mit einem feuchten Tuch abgetupft“, sagt der Spitzenkoch. Andernfalls verwässern sie im Gericht das feine Aroma. Die Pilzpfanne wird auf einem Rösti serviert, verrät Bachmeier bei der Leserkochschule. Wichtig: „Auf gute Qualität der Zutaten achten.“
FOTOS: OLIVER BODMER

Herbstliche Brotzeit: Rösti mit Schwammerlgröstl und Erdäpfelkäse

Rösti mit Schwammerlgröstl
(2 Personen)

für das Schwammerlgröstl:
400 g Pilze der Saison (z.B. Pfifferlinge, Steinpilze, Rotkappen, Maronen etc.)

- 2 EL Öl zum Braten
- 1 Schalotte, in Streifen geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, angeknackt
- 1 Spritzer milder Essig (z. B. Condimento Balsamico bianco)
- 2 Zweige Majoran
- 4 Zweige Petersilie

für den Rösti:

- (für eine kleine Pfanne)
- 100 g festkochende Kartoffeln
- 10 g Butter
- Salz und Pfeffer
- Muskat zum Abschmecken

Zubereitung:

1. **Pilze säubern** und danach in grobe Stücke schneiden. Das Öl in eine beschichtete Pfanne geben und erhitzen. Pilze anrösten, Knoblauch und Schalotten dazugeben, leicht salzen,

bis die Pilze etwas Flüssigkeit abgeben und anschließend die Flüssigkeit verkochen lassen.

2. **Majoranzweige** und die gehackte



Der Herbst deckt den Tisch mit frischen Schwammerln, Kartoffeln und Kräutern.

Petersilie dazugeben und durchschwenken. Nach ein paar Minuten die Majoranzweige wieder herausnehmen. Pilze mit Salz, Pfeffer und etwas von dem Essig abschmecken.

3. **Für den Rösti** die Kartoffeln schälen und auf einer groben Reibe raspeln. Mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken. In eine beschichtete Pfanne etwas Öl geben und die geriebenen Kartoffeln hineingeben. Leicht

andrücken und knusprig anbraten lassen.

4. **Rösti wenden**, ein Stück kalte Butter hinzugeben und in der Pfanne im vorgeheizten Backofen bei 180° C fertig garen, bis der Rand schön knusprig aussieht (ca. 20 Minuten).

5. **Anrichten:** Rösti aus dem Rohr nehmen, auf ein Küchentuch geben und abtropfen lassen. Rösti auf einen Teller legen und die Pilze darübergeben.

Erdäpfelkäse

(für zwei Personen)

- 200 g mehligkochende Kartoffeln
- 1 TL Kümmel
- 1 Bund Petersilie
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 1 Zweig Majoran
- 125 g Topfen
- 50 g Sauerrahm
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- geriebene Muskatnuss
- Prise gemahlener Kümmel

- 2 Scheiben Bauernbrot
- ½ Bund Schnittlauch
- etwas Olivenöl

Zubereitung:

1. **Für den Erdäpfelkäse** die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in leicht gesalzenem Wasser mit Kümmel und Petersilie weichkochen. Sobald die Würfel weich sind, abgießen, ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

2. **Zwiebel** schälen, in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne aufschäumen lassen und die Zwiebeln mit dem Majoran darin ohne Farbe anschwitzen, auskühlen lassen und zu den Kartoffeln geben. Die Pfanne beiseitestellen, nicht ausspülen (!).

3. **Quark und Sauerrahm** unter die erkaltete Kartoffelmasse rühren. Kartoffelkäse mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken.

4. **Das Bauernbrot** in der Zwiebelpfanne rösten.

5. **Schnittlauch** in Röllchen schneiden.

6. **Anrichten:** Den Kartoffelkäse in Nocken auf dem gerösteten Bauernbrot anrichten und mit Schnittlauch bestreuen. Etwas Olivenöl darüber träufeln. Zum dem Pilzrösti servieren.



Das schmeckt: Rösti, Pilzpfanne und Erdäpfelkäse.



Wie das himmlisch duftet: Die Leserinnen schnuppern an der Pilzpfanne.



Rösti wenden – erst auf den Deckel stürzen.



Herbstliche Brotzeit: Spitzenkoch Hans Jörg Bachmeier mit Leserinnen.

KOCHBUCH

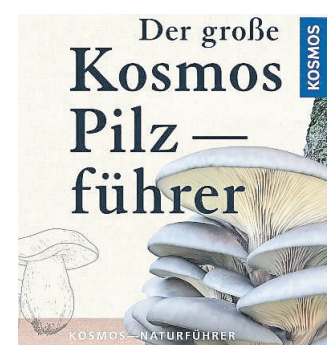
Zur Wiesn: Das Bierkochbuch

Wohl kaum ein Kochbuch passt derzeit besser in die Jahreszeit, als das Bierkochbuch. Wenn am morgigen Samstag der Oberbürgermeister das erste Fass Bier auf dem Münchner Oktoberfest anzapft, dreht sich in den kommenden zwei Wochen alles ums Bier. Nicht nur auf der Theresienwiese. Bier ist dann in aller Munde. Es schmeckt nicht nur im Krug. Mit dem Gerstensaft lassen sich herrliche Gerichte zaubern. Es geht mehr, als nur der obligatorische Schuss Bier über dem Schweinsbraten. Innovative Gerichte mit Bier für jede



Gelegenheit. Wie wäre es beispielsweise mal mit einem Märzen-Gockel, einem Brennnessel-Pils-Risotto oder einem Bockbierkuchen zu einer Tasse Kaffee? Das Bierkochbuch versammelt einfache Rezepte mit Bier von rustikal bis exotisch, von der Vorspeise bis zum Dessert, vom Biergrillen bis vegetarisch und vegan. In elf Rezeptkapiteln zeigen Barbara Dicker und Hans Kurz, wie vielseitig der heiß geliebte Gerstensaft in der Küche eingesetzt werden kann, und geben viele Infos rund um das Bier. Mit Menüvorschlägen (z. B. „Die klassische Sonntagstafel“ oder „BBB: Bier Brunch Buffet“), einer kleinen Bierkunde und Infos zu den beliebtesten Sorten. Unter anderem auch Variationen mit alkoholfreiem Bier. Darauf stoßen wir mit einem „Prosit der Gemütlichkeit“ an.

Das Bierkochbuch. Barbara Dicker und Hans Kurz. 250 Rezepte. 221 Seiten. Erschienen bei Ars Vivendi. 22 Euro.



Der große Pilzführer

Vom Pfifferling bis zur Krausen Glucke, vom Steinpilz bis zum Granatroten Saftling – dieses Pilzbestimmungsbuch stellt fundiert und umfassend die 1200 Arten Europas auf 1200 Fotos vor. Symbole, Farbcode und ein einfacher Bestimmungsschlüssel leiten sicher durch die Artenfülle. Hier finden Pilzinteressierte nicht nur Speisepilze und deren giftige Doppelgänger, sondern auch kuriose und außergewöhnliche Pilzarten. Einmalig umfangreich und dennoch handlich: der perfekte Begleiter beim Sammeln. Die ausführlichen Porträts geben zudem Auskunft über Nährwert, Aussehen, Verwendung in der Küche und wo man die Schwammerl überhaupt findet. Der Herbst von seiner besten Seite.

Der große Kosmos Pilzführer. 720 Seiten. 22 Euro.