



Hans Jörg Bachmeier

Einfach. Gut. Bachmeier ★★★

In der Welt daheim. 80 bayerisch-internationale Rezepte

EMF 2022 · 160 S. · 26.00 · 978-3-7459-1215-9

Hans Jörg Bachmeiers Kochsendung ist bekannt. Vielleicht schon deswegen, weil der Sender für ihn wirbt: „Einfach, gut, bodenständig, aber immer überraschend. So ist die Küche von Hans Jörg Bachmeier.“ Oder so: „Der niederbayerische Spitzenkoch beweist, wie schnell und einfach man gute Gerichte zaubern kann.“ Nun, Zauberei ist es nicht, was Bachmeier in seinem neuen Buch vorstellt. Spontan hat

mich keines seiner Rezepte dazu gebracht, in die Küche zu rennen, um etwas nach zu kochen. Drei Menüs will ich aber doch vorstellen, die einige Leser dazu anregen könnten, ihm zu folgen. Das Buch selber ist übrigens werbemäßig gemacht. Auf dem Titel und fast auf jeder Seite stößt man auf ein Porträt des Meisters, fotografisch oder zeichnerisch.

In seinen Vorbemerkungen (S. 6–13) weist Bachmeier ausdrücklich darauf hin, dass er sich nicht auf das beschränkt, was vor seiner Haustüre wächst. Das ist heutzutage kaum zu vermeiden, nach jedem Besuch in einer Lebensmittelabteilung hat man Produkte im Korb, die nicht aus bayerischen Landen kommen. Das folgende Menü zeigt das, ist aber gleichwohl fast ganz bayerisch: So z. B. der Bunte Beetesalat, der angeblich von Italien inspiriert ist. Nur weil er Cashew-Kerne darüber bröseln? Als Hauptgericht nehmen wir sein Münchner Schnitzel mit selbst (!) gemachten Pommes frites, angeblich von Österreich inspiriert. Sicher sehr lecker, aber Österreich ist doch ein Teil von Bayern, oder? Und als Dessert gibt es Topfenockerl mit Pfirsich-Rosmarin-Kompott, angeblich von Italien inspiriert. Nur weil hier mit einem Rosmarinzweig garniert wird???

Beim nächsten Menü lasse ich die Inspirationen weg, meist leuchten sie mir nicht ein. Vorspeise und Hauptgericht kommen aus Neptuns Reich, beides empfehlenswert. Als Vorspeise gibt es saure Forelle mit Fenchel, Sellerie und Brunnenkresse. (S. 44) Als Hauptgericht folgt ein Steinbutt mit Kohlrabi & Kohlrabi-Sauerampfer-Püree (S. 90). Die Nachspeise ist wirklich exotisch: Crème brûlée mit grünem Tee (S. 128). Als besonderen Tipp fügt Bachmeier, wie bei anderen Rezepten auch, hinzu: „Ich karamellisiere die Zuckerschicht auf der Crème brûlée gerne in zwei Durchgängen. Dabei verbrennt der Zucker nicht so schnell, die Kruste wird knackiger und weicht nicht so leicht durch.“ (Muss ich mir merken!)

Alle Rezepte sind nicht überaus grandios, aber vielleicht genau das Richtige für die meisten Fernsehzuschauer. Sie schätzen gewiss auch die kleinen Zutatenrezepte, die Bachmeier vorstellt (S. 17–21): z. B. kalt gerührte Preiselbeeren, Senfzwiebeln, süß-sauer eingelegter Kürbis oder die scharfe Würzsoße Honig-Tomaten-Dip. Und sicher auch seine vegetarischen Rezepte: Sellerie-Schnitzel, Erbsen-Risotto, Kartoffel-Blini und noch einiges andere. (S. 102–121)