

Wochenmarkt: Ein scharfer Drink



Dirty Old Bastard (für 1 Cocktail)

*10 ml Lapsang-Souchong-Sirup, 50 ml Ardbeg Ten
(oder einen anderen stark torfigen Islay Single Malt Whisky),
1 kleines Stück Chilischote, ein paar Spritzer Bitter, Eiswürfel
Für den Zuckersirup: 250 g Zucker, 250 ml Wasser*

Die meisten Museen haben ein Café. Das Haus der Kunst in München hat etwas Besseres: eine Bar. Genauer gesagt die Goldene Bar, in der man morgens Croissants und Espresso bekommt und mittags Zucchini-creme. Abends sollte man sich dort am besten den Kreationen von Barchef Klaus St. Rainer widmen. Er macht mithilfe von Bio-kokoswasser aus der Sahnesauce Piña Colada einen anständigen Drink. Er krönt den Klassiker French 75 mit Gin-Tonic-Espuma. Und wenn es etwas markanter werden soll, vermählt er auch mal Zutaten aus Mexiko, China und Schottland.

Für den Dirty Old Bastard, einen kräftigen Whisky-Cocktail, brauchen wir zunächst Lapsang-Souchong-Sirup. Dafür 250 g Zucker mit 250 ml Wasser zum Kochen bringen und darin auflösen. Dann 10 g rauchig-würzige Lapsang-Souchong-Teeblätter dazugeben (die

man in Teeläden kaufen kann) und zehn Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb abgießen und kalt stellen. Pro Cocktail braucht man 10 ml Sirup, den Rest in eine Flasche füllen und weiterverwenden (zum Beispiel für einen Eistee: dafür konzentrierten Tee kochen, Sirup, Eiswürfel, etwas Wasser, ein paar Scheiben und etwas Saft von Orangen und Zitronen dazu).

Für den Cocktail ein Stück Chilischote in ein Whiskyglas geben. Die Chilischote leicht andrücken und mit dem Tee-Sirup und ein paar Spritzern Bitter übergießen. Verrühren, den Whisky dazugeben und erneut verrühren. Nach und nach Eiswürfel unter Rühren dazugeben, bis das Glas gefüllt ist. Die rauchigen Aromen des Whiskys und des Tees ergeben einen Kontrast zum Bitter und zur Schärfe der Chili. Wenn das einschüchtert, der serviert zum Cocktail ein Glas Eiswasser.

*Von Anke Gröner
Fotos Silvio Knezevic*

**Wochenmarkt:
Pfannkuchen aus Buchweizen**



Buchweizen-Pfannkuchen (für 2 Personen)

200 g Buchweizenmehl, 2 Eier, 200 ml Milch, Salz, etwas Butter

Auswahl an Beilagen: Speck, Joghurt, Quark, Apfelmus, Zimt und Zucker

Der Buchweizen kommt ganz schön rum: In seiner Heimat Asien wird er zu Soba-Nudeln verarbeitet, in Russland zu Blinis und in Frankreich zu Galettes. Wir lassen heute zwei Kulturen aufeinandertreffen und vermählen den traditionellen Buchweizenpfannkuchen aus Niedersachsen mit seinem amerikanischen Kumpel, dem fluffigen Pancake. Unser Trick: Wir schlagen das Eiweiß zu Eischnee.

Zunächst Buchweizenmehl, Eigelb, Milch und eine Prise Salz zusammenrühren und eine Viertelstunde quellen lassen. Danach Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Pfannkuchen bei mittlerer Hitze ausbacken. Falls Sie lieber

flachere Pfannkuchen mögen: Reduzieren Sie die Mehlmenge, und verwenden Sie mehr Flüssigkeit. Wenn man für süße Pfannkuchen Malzkaffee statt Milch nimmt, betont das den nussigen Geschmack des Buchweizens.

Wo wir gerade beim Cross-over-Cooking sind: Auch bei den Beilagen bringen wir zusammen, was sonst nicht zusammengehört. Sie können Schwarzwälder Speck anbraten oder die Pfannkuchen mit Honig und griechischem Joghurt servieren, auf dem Tisch dürfen gleichberechtigt Kräuterquark, Apfelmus und eine Zimt-Zucker-Mischung stehen. Die Pfannkuchen selbst bleiben immer gleich und sind blitzschnell gemacht.

*Von Anke Gröner
Foto Jason Lowe*

**Wochenmarkt:
Kalte Tage, Rote Bete**



Rote-Bete-Salat mit Büffelmozzarella (für 4 Personen)

500 g Rote Bete, 2 EL Olivenöl, 3–4 Knoblauchzehen (geschält und leicht angedrückt), einige Zweige Thymian, einige Lorbeerblätter, 3 EL Balsamico-Essig, 2 Kugeln Büffelmozzarella, Salz, Pfeffer

Hugh Fearnley-Whittingstall ist ein komplizierter Name. Aber es ist lohnend, sich ihn zu merken. Denn der Herr, zu dem der Name gehört, konnte die Briten und Britinnen davon überzeugen, dass es richtig ist, Marmelade selbst zu kochen, im City-Apartment uralte Getreidesorten in Brot zu verwandeln und Gemüse auf städtischem Brachland anzupflanzen. Niemand wühlt überzeugender in Muttererde und schwärmt davon, wie großartig alles schmeckt, was in ihr gedeiht. In seinen Büchern beschreibt Fearnley-Whittingstall, was man aus der Ernte kochen kann. Sein Buch *Drei gute Dinge auf dem Teller* (AT-Verlag) ist gerade auf Deutsch erschienen. Das Konzept ist schlicht, so wie die Rezepte. Wobei »schlicht« nicht runtergedummt heißt, wie man an diesem Rote-Bete-Salat sofort erkennen kann.

Die geschälten, geviertelten Roten Beten nebeneinander in eine Auflaufform geben. Mit Olivenöl und etwas Wasser beträufeln, Lorbeer, Thymian und Knoblauchzehen dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und die Form fest mit Alufolie abdecken. Im auf 190 Grad vorgeheizten Backofen ungefähr 1 Stunde lang schmoren, bis die Beten weich sind. Knoblauch und Kräuter entfernen, die Roten Beten in eine Schüssel geben. Den Schmorsaft mit etwas Wasser und Balsamico aufkochen und bis auf die Hälfte reduzieren. Diesen Sirup über die Beten gießen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Servieren die Beten auf dem Teller anrichten, zerzupften Büffelmozzarella und, wer mag, noch etwas Thymian darübergerben.

*Von Anke Gröner
Fotos Jason Lowe*

*In der Tablet-App »DIE ZEIT«:
Wie man den Rote-Bete-Salat zubereitet*