

JÖRG
MAURER

Wer

kocht,

hat
keine

Zeit zu
morden

65
kriminell
gute
Rezepte

Das
Kochbuch vom
Spiegel-Bestseller-
Autor

CHRISTIAN



Jörg Maurer



**Fotografie:
Ingolf Hatz & Julia Hildebrand**

Inhalt

Vorwort

Die Rezepte



Vorspeisen & kleine Gerichte



Brotzeit



Salate



Suppen



Hauptgerichte



Desserts



Grundrezepte

Die Geschichten



Die Bösen schlemmen - die Guten schlingen



Der Smeller



Inspiration und Kochen



Viele Köche verderben den Brei



Das Märchen vom fetten König



Teestunde



Rinftln

Register

Über den Autor & das Fototeam

Dank

Impressum





Vorwort

Ein Gruß aus der Textküche

Geschätzte Liebhaber der nervenzerfetzenden Hochspannung und bleihaltigen Atmosphäre, des blitzschnellen Zustechens mit dem Filetirmesser und des langsamen Hineingezogenwerdens in den Familienfleischwolf!

Eine feuchte, große, kalte Hand legt sich gerade auf Ihre Schulter! Spüren Sie's? Sind Sie starr vor Schreck? Doch drehen Sie sich nicht um, sondern lesen Sie weiter. Denn ich möchte Ihnen den Grund nennen, warum ich dieses Kochbuch geschrieben habe. Nachdem alle meine dreizehn Kriminalromane dank Ihnen, dem geschätzten Lesepublikum, immer noch in den Buchhandlungsregalen köcheln und reifen, gären und gedeihen, habe ich mich, auf vielfachen Wunsch, aber auch aus eigenem Antrieb, entschlossen, ein kriminelles Kochbuch herauszubringen. Denn in meinen Romanen spielen das Essen und Kochen eine durchaus geheimnisvolle und spannungssteigernde Rolle – man denke nur an das verfressene Bestattungsunternehmerehepaar Ursel und Ignaz Grasegger. Das Rezept ihrer geliebten Ochsenbackerl ist auf Seite 100 zu finden. In meinem dreizehnten Kriminalroman »Den letzten Gang serviert der Tod« spielt die Küche sogar

eine zentrale Rolle – alle Morde haben sich zwischen Herd und Kühltruhe abgespielt, auf engstem Raum, zwischen koreanischem Kimchi, Mango-Tarte und Gläsern mit sorgfältig gemischten Giften. Kommissar Jennerwein ermittelt sozusagen à la carte. Vielleicht ist ja das eine oder andere neue Rezept für Sie dabei, womöglich gibt es auch eine Variation, die Sie noch nicht kennen, wie etwa Kommissar Jennerweins lange versprochenes Hüttensüppchen (O-Ton Jennerwein: »In der Zeit, in der ich das gekocht habe, löse ich zwei, drei Kriminalfälle.«) In jedem Fall wünsche ich Ihnen viel Spaß beim Schnipseln und Rühren und natürlich fünfundsechzig Mal guten Appetit!

Mit morbiden und gut gewürzten Grüßen
Ihr – Schmackofatzetti Niedergarijewitsch Brutzelinskij –

Jörg Maurer

A stylized, handwritten signature in black ink, consisting of a large, flowing 'J' followed by several connected loops and a long horizontal stroke.





Vorspeisen und kleine Gerichte

Die Bösen schlemmen - die Guten schlingen

In den letzten Jahren ist es in Mode gekommen, dass die Rezepte in einem Kochbuch nicht mit »250 g Weizenmehl, 2 Eier, 100 ml trockener Weißwein usw.« anfangen, sondern mit einer knorzigem Schilderung, wie der Kochbuchautor zu dem Rezept gekommen ist. Also so etwas wie: »Flirrende Hitze, die Luft dampfte, wir stiegen mit den Kindern Phoebe und Aglaia aus dem unerträglich heißen Wohnwagen und liefen hinunter zum Flussufer, hungrig wie die Wölfe, durstig wie die Wasserbüffel. Plötzlich trieb ein verwittertes Holzboot vorbei, und nachdem der Fischer sein Netz ausgeworfen hatte, zog er einen herrlich glänzenden, goldgelb schimmernden Zwiebelkuchen aus einem Korb und biss herzhaft hinein ...«

Der Vorteil ist der, dass man diese Geschichte, wenn die Gäste am Tisch sitzen, als die eigene ausgeben kann: Wo wir das Rezept herhaben? Ach, Tante Gusti, das war reiner Zufall. Du musst dir vorstellen: kurz nach Straßburg, flirrende Hitze, die Luft dampfte, wir waren hungrig wie die Wölfe ... Der Nachteil ist der, dass man, wenn man schnell mal einen Zwiebelkuchen zubereiten will, den man zum sonntäglichen »Tatort« essen will, sich erst durch die halbe Schöpfungsgeschichte lesen muss.

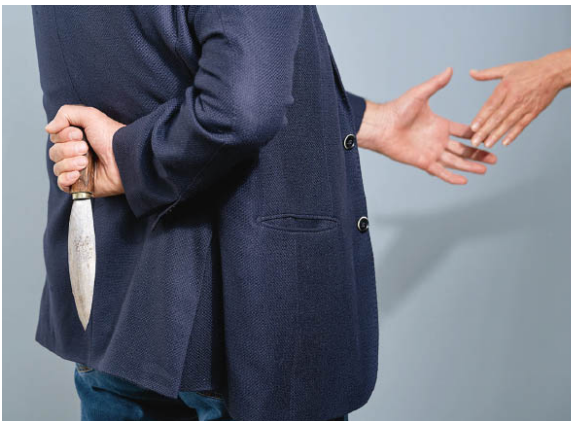
Zu den Rezepten in diesem Buch gibt es natürlich auch solche Histörchen, oft auch persönliche. Wenn ich zum

Beispiel einen neuen Roman fertig geschrieben habe, wenn der letzte Satz endlich auf dem Papier steht, dann ist es Tradition im Hause Maurer, dass es selbst gewildertes Wildschweinragout gibt. Erst dann ist der Roman so richtig fertig. Wenn das Buch schließlich gedruckt und das neue Jennerwein-Abenteuer auf dem Markt erschienen ist, dann muss es zur Feier des Tages unbedingt »Risotto nero nach Art der Schweizer Mafia« geben, anders geht es gar nicht.

Wobei hier auffällt, dass gerade die Bösewichter zur Feinschmeckerei und ausführlichen Gourmetküche neigen, während die unermüdlichen Kommissare und Privatdetektive bei ihren mühseligen Observationen meist Bagels und Whoppchickenburger verdrücken und dazu hochzuckerhaltige Gebräue schlabbern. Draußen gibt es Fastfood, drinnen in der warmen Stube löffeln die Schurken beim Planen von Entführungen und Banküberfällen Kaviar, Trüffelbutter und Hummer-Soufflé. Alles selbst zubereitet natürlich. Denn beim Kochen kann man schon mal auf kriminelle Ideen kommen, sind doch die meisten Küchen wahre Waffenkammern: gefährlich brodelnde Töpfe mit kochend heißen Flüssigkeiten, blitzende Messer und Hackebeile, schwere gusseiserne Pfannen, heiser röchelnde Fritteusen, aus denen jederzeit explosives Fett spritzen kann – es ist ein Wunder, dass immer noch mehr gegessen als gemordet wird. Auch im Hause Maurer.

Also, das Kochbuch beginnt jetzt mit einem leckeren Zwiebelkuchen, und das Rezept hat eine witzige Hintergrundgeschichte: Ich saß im Zug nach Straßburg, ich fuhr zu einer Lesung, draußen flog das Elsass vorbei. Es brodelte vor Hitze, ich hatte Hunger wie ein Wolf, im Gang hatte mich ein Mann angerempelt. Später stellte ich fest, dass meine Geldbörse fehlte. Das war nicht schön, aber er

hatte stattdessen einen Zettel in meiner Tasche
hinterlassen, mit dem Rezept eines Gerichts, das er
»Zwiebelkuchen nach Art der Elsässer Taschendiebe«
nannte ...



Zwiebelkuchen nach Art der Elsässer Taschendiebe

Für 4 Personen  Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten plus 60 Minuten Ruhe- bzw. Backzeit

Für den Zwiebelkuchen

250 g Weizenmehl Type 405
20 g frische Hefe
Salz
250 g magerer Bauchspeck
1 kg Zwiebeln
2 EL Butterschmalz
100 ml trockener Weißwein
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss
2 TL Speisestärke
1 EL gemahlener Kümmel (alternativ Kreuzkümmel)
150 g Crème fraîche
2 Eier

Zum Anrichten

4 Cocktailtomaten
4 Salatblätter

Zwiebelkuchen

Das Mehl, die zerbröselte Hefe, 1 Prise Salz und 100 ml lauwarmes Wasser in der Rührschüssel einer Küchenmaschine mit Hilfe der Knethaken zu einem homogenen Teig kneten. Den Teig abgedeckt ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Speck würfeln und in einer Pfanne anbraten. Die Zwiebeln abziehen, halbieren und dann in Scheiben schneiden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelstreifen darin glasig schwitzen. Mit dem Wein sowie 100 ml Wasser ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Speisestärke in einem kleinen Becher mit etwas Wasser anrühren, unter die Zwiebelmasse rühren und einmal kurz aufkochen lassen. Den Kümmel und die Crème fraîche unterrühren und anschließend 4 Minuten köcheln lassen. Die Zwiebelmasse abkühlen lassen und danach die aufgeschlagenen Eier und die angebratenen Speckwürfel unterheben.

Den Hefeteig ausrollen und ein mit Backpapier ausgekleidetes Backblech damit belegen, die Zwiebelmasse gleichmäßig darauf verteilen. Den Zwiebelkuchen im auf 225 °C vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) auf der unteren Schiene ca. 30 Minuten backen.

Anrichten

Den Zwiebelkuchen in Stücke teilen und auf den Tellern anrichten. Die Cocktailtomaten vierteln. Den Zwiebelkuchen mit den Salatblättern und Tomatenvierteln garnieren.



Weißwürste mit Zanderfüllung »Weiche Tränen des Morgens«

Für 4 Personen  Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten plus 90 Minuten Kühlzeit

Für die Weißwürste mit Zanderfüllung

150 ml trockener Weißwein
4 TL mildes Currypulver
500 g Zanderfilet, ohne Haut
2 Eiweiß
300 ml flüssige Schlagsahne
½ Bund Schnittlauch
Salz
frisch gemahlener weißer Pfeffer
100 cm küchenfertiger Wurst darm (beim Metzger bestellen)
Eiswürfel

Zum Anrichten

Remoulade
Baguette
Champagner

Weißwürste mit Zanderfüllung

Den Becher und die Messer eines Standmixers für 30 Minuten in den Gefrierschrank legen.

Den Weißwein in einem kleinen Topf aufkochen und reduzieren, bis er zu Sirup wird. 1 TL Currypulver hineinrühren und kalt stellen. Das gut gekühlte Zanderfilet in kleine Stücke schneiden und zusammen mit dem kalten Eiweiß im vorgekühlten Standmixer pürieren. Eiswürfel in

eine große Schüssel geben, eine kleinere Schüssel auf die Eiswürfel stellen und ein feines Sieb passender Größe hineinhängen. Die Zanderfarce durch das Sieb streichen. Die eiskalte Sahne vorsichtig mit dem Schneebesen unter die Zanderfarce ziehen und das Ganze anschließend abgedeckt kalt stellen.

Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in sehr feine Röllchen schneiden. Den kalten Weißweinsirup und die Schnittlauchröllchen unter die Zanderfarce heben und mit Salz und Pfeffer würzen. Für 30 Minuten kalt stellen.

Die Fischfarce in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und den Darm auf die Tülle stülpen. Eine kleine Menge der Masse in den Darm drücken, damit keine Luftblasen entstehen, dann das Darmende mit Küchengarn zubinden.





Nun die Fischmasse mit gleichmäßigem Druck in den Darm füllen, durch einen Dreh eine kleine Wurst abtrennen und an jedem Drehpunkt mit Garn zubinden. Auf diese Weise 10 kleine Würste herstellen und anschließend das Ende des Darms zubinden. Die Würste mehrmals mit einer feinen Stecknadel einstechen und für 30 Minuten kalt stellen.

In einem breiten Topf reichlich Salzwasser auf 70 °C erhitzen. Dabei ein Küchenthermometer zur Kontrolle benutzen, damit die Fischmasse nicht gerinnt. Die Würste hineinlegen, ein Küchentuch auf den Topf legen und die Würste unter Temperaturkontrolle 15 Minuten ziehen lassen. Vorsichtig mit dem Schaumlöffel herausheben.

Anrichten

Die Weißwürste auf vorgewärmten Tellern anrichten und zusammen mit Remoulade, Baguette und einem Glas Champagner servieren.

Tipp

Die Verarbeitung der Zutaten und das Gelingen der Würste hängt sehr davon ab, wie kalt die verwendeten Zutaten sind. Je besser vorgekühlt wird, desto einfacher die Verarbeitung und umso köstlicher die Würste.

» **Die Weißwürste sollen in Bayern erfunden worden sein?** Pustekuchen, die Chinesen waren viel früher dran! Die sogenannten »Weichen Tränen des Morgens« wurden dort das erste Mal im Jahr 4000 v.Chr. erwähnt und ein zeitgenössischer Koch schreibt dazu: »Schneide die weichen Tränen des Morgens niemals mit dem Messer, sondern zutze sie behutsam aus. Verzehre sie, bevor die Sonne ihren höchsten Stand erreicht hat.« <<



Birnen-Gorgonzola-Blätterteigtartelettes

Für 4 Personen  Zubereitungszeit: 30 Minuten plus 15 Minuten Backzeit

Für die Birnen-Gorgonzola-Blätterteigtartelettes

4 Scheiben Frühstücksspeck
etwas Butter für die Formen
2 Lagen Blätterteig (TK oder frisch)
1 Eigelb
2 Birnen
200 g Gorgonzola
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
6 EL flüssiger Honig
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zum Anrichten

kleiner gemischter Salat

Birnen-Gorgonzola-Blätterteigtartelettes

Die Speckscheiben in einer beschichteten Pfanne ohne Öl knusprig ausbraten, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und beiseitestellen.

4 kleine Tarteletteförmchen einfetten und mit dem Blätterteig auskleiden. Das Eigelb verquirlen und den Blätterteig damit einpinseln. Die Birnen schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die Früchte in Spalten schneiden. Die Birnenspalten auf dem Blätterteig verteilen und den Gorgonzola darüberbröseln. Die Blätterteigtartelettes im auf 180 °C vorgeheizten Backofen

(Ober-/Unterhitze) auf der untersten Schiene ca. 15 Minuten backen.

Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Rosmarinnadeln und Thymianblättchen abzapfen und grob hacken. Die Kräuter in einer kleinen Pfanne mit dem Honig erhitzen und über die fertigen Tartelettes träufeln. Abschließend mit etwas Pfeffer würzen und auf jede Tartelette eine knusprige Speckscheibe legen.

Anrichten

Die Tartelettes aus der Form lösen und auf den Tellern anrichten. Den Salat dazu servieren.

» **Davon konnte Karl Swoboda gar nicht genug bekommen!** Der Österreicher, ein drahtiger Mann mit scheinbar ziellos von Punkt zu Punkt springenden Augen, war der emsige Geschäftspartner von Ursel und Ignaz Grasegger. Wenn »Partner« und »Geschäft« überhaupt die richtigen Ausdrücke waren. Er hatte vor vielen Jahren gehört, dass das Beerdigungsinstitut Grasegger einen ungewöhnlichen Sonderservice im Angebot hätte. Bisher hatten sie drei, vier Leichen verschwinden lassen, im lokalen Rahmen, gefälligkeitshalber, dem einen oder anderen Großonkel zuliebe – er aber konnte sie zu Größerem und Lukrativerem überreden. »Bevor wir aber zur Sache kommen«, sagte Swoboda mit einem gierigen, unersättlichen Gesichtsausdruck, »hätte ich noch Gusto auf eine deiner unvergleichlichen Mehlspeisen, Ursel. Hast du noch ein paar von diesen Kletzen-Kaas-Krapferl da?« <<



Lachs-Fritatten à la Mops

Für 4 Personen  Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten plus 2 ½ Stunden Ruhe bzw. Kühlzeit

Für die Lachs-Fritatten

60 g Weizenmehl Type 405
250 ml Milch
6 Eier
2 EL Olivenöl plus etwas mehr zum Braten
1 unbehandelte Zitrone (Saft und abgeriebene Schale)
400 g Doppelrahmfrischkäse
1 Prise Salz
frisch gemahlener weißer Pfeffer
350 g Räucherlachs in Scheiben

Zum Anrichten

dekorative Fingerfoodspieße aus Bambus (optional)
Erdbeeren (optional)

Lachs-Fritatten

Das Mehl, die Milch, die Eier und 2 EL Olivenöl in einer hohen Rührschüssel mit einem Handrührgerät zu einem flüssigen Crêpeteig verrühren und diesen abgedeckt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Eine beschichtete Pfanne mit wenig Olivenöl (alternativ kann auch Butter verwendet werden) erhitzen, einen kleinen Schöpflöffel Crêpeteig hineingießen und diesen über die gesamte Pfannenfläche verlaufen lassen. Die Crêpe bei mittlerer Hitze 2 Minuten braten, dann wenden und ½ Minute weiterbraten. Währenddessen den restlichen Crêpeteig immer wieder vorsichtig umrühren (Luftbläschen vermeiden), damit sich das Mehl nicht am Schüsselboden

absetzt. Die fertige Crêpe mit einem Pfannenwender aus der Pfanne heben und auf einem Gitter abkühlen lassen. Mit dem restlichen Teig in gleicher Weise verfahren. Die Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Den Frischkäse in einer Rührschüssel mit dem Zitronensaft und dem -abrieb glatt rühren.

Eine Crêpe mit einer dünnen Schicht Frischkäsecreme bestreichen und eine dünne Schicht Räucherlachs darauf verteilen. Die nächste Crêpe darauflegen und genauso fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind. Den Stapel mit einer Crêpe abschließen. Den Crêpestapel mindestens 2 Stunden kühlen, danach in Würfel schneiden.

Anrichten

In jeden Würfel einen Bambusspieß stecken und auf einer Platte anrichten. Bei einigen Würfeln nach Belieben zusätzlich eine Erdbeere mit aufspießen.

Tipp

Dieser Snack kann sehr gut am Vortag zubereitet werden. Wenn er über Nacht kühl gestellt wird, lässt er sich besser in Würfel schneiden.

Ein Mops kam in die Küche und kochte Lachsfratatten. Da fragten ihn die Köche nach den Rezeptzutaten.

Und er verriet sie ihnen, dazu noch, wie mans macht. Die bösen Köche haben ins Fäustchen sich gelacht.

Sie klauten das Rezept ihm und wurden sehr bekannt durch viele Fernseh-Kochshows. Der Mops wurd' nicht genannt.

So starb er arm und einsam wie's auf der Welt halt geht. Er hat nicht mal nen Grabstein, auf dem geschrieben steht:

Ein Mops kam in die Küche ...