

MÄLZER & WITZIGMANN
ZWEI KÖCHE - EIN BUCH



IMPRESSUM

I. Auflage

© 2010 **Wilhelm Goldmann Verlag**, München,

in der **Verlagsgruppe Random House GmbH**

Autoren: **Tim Mälzer, Eckart Witzigmann**

Assistenz Eckart Witzigmann: **Hans-Jörg Bachmaier**

Assistenz Tim Mälzer: **Frank Meyer**

Projektleitung: **Marcel Stut**

Klappentext und Kapiteleinführungen: **Maximilian Witzigmann**

Vorwort: **Vincent Klink**

Rezepttexte: **Christina Niemann**

Redaktion: **Cornelia Hanke, Karin Weber, Ruth Wiebusch**

Requisite: **Chris Patterson**

Foodstyling: **Tim Mälzer, Eckart Witzigmann, Hans-Jörg Bachmaier, Marcel Stut, Felix Cordes, Marion Heidegger**

Umschlagfoto: **Philipp Rathmer** sowie Fotos Seite 5, 7, 9, 11, 48, 147

Fotos: alle anderen Fotos stammen von **Matthias Haupt**

Kreativ Direktion: **weissraum.de(sign)°**,

Lucas Buchholz, Bernd Brink

Art Direktion: **Anja Laukemper, Tina Hilscher**

Reproduktion: **Lorenz & Zeller**, Inning am Ammersee

Druck und Bindung: **Mohn Media GmbH**, Gütersloh

Printed in Germany

ISBN 978-3-442-39195-0

www.tim-maelzer.de

www.eckart-witzigmann.de

www.mosaik-goldmann.de



Verlagsgruppe Random House FSC-DEU-0100

Das für dieses Buch verwendete FSC®-zertifizierte Papier Zanto liefert M-Real Zanders, Gohrsmühle, Bergisch Gladbach.

MÄLZER &
WITZIGMANN
ZWEI KÖCHE
EIN BUCH

BLUES-TRASH & ROCK'N'ROLL

BIG JOE
BATON

AND THE
WOOD
DOLLY

Mosaik bei
GOLDMANN

Mitarbeiterbereich
Nur für Personal



INHALT

An einem sonnigen Mittag im August 6

Salate 14

Eier 40

Suppen und Eintöpfe 64

Fisch und Meeresfrüchte 92

Ofengerichte 120

Fleisch 144

Gemüse 174

Geflügel 200

Desserts 224

Beilagen 254

Register 258

Am Tisch sitzen zwei gestandene Männer, der eine etwas gesetzt mit Vertrauen erweckendem Airbag über dem Gürtel, das Resthaar fein zurückgekämmt. 70 Jahre Unvernunft sieht man ihm an, ein wahrlich schönes Mannsbild. Der andere mit fein ausrasiertem Oho-Bart um Kinn und Oberlippe, frechem Blick und sinnlichen Lippen. Die frohe Mimik, das ganze Gesicht wird von einer betonfesten Igelfrisur zusammengehalten. Den beiden Männern sieht man den freischaffenden Künstler an. Der Ältere, ganz souverän, sitzt aufrecht wie Häuptling Silberlocke. Ganz elastisch flegelt dagegen der Jungspund selbstsicher im tiefen Polster.

Eckart Witzigmann, der Jahrhundertkoch, trifft auf Tim Mälzer, den Rockstar der Bruzzelszene. Diese Antipoden aufeinander loszulassen, darum geht's in diesem Moment. Man darf gespannt sein, ich schalte mein Diktiergerät ein, Vincent Klink stellt die Fragen und der Tanz beginnt.

Klink: »Wie treffen eigentlich zwei so unterschiedliche Typen aufeinander? Wie habt ihr euch gefunden?«

Mälzer: »Ganz einfach. Getroffen haben wir uns auf dem Viktualienmarkt. Einen tollen Tag haben wir dort verbracht – und getratscht wie zwei alte Waschweiber. Eckart und ich sind ja eigentlich grundsätzlich und komplett verschieden. Doch wir waren uns auf Anhieb sympathisch und stellten plötzlich fest, dass wir uns sogar ziemlich ähnlich sind. Daraus entwickelte sich bei mir die Idee, zusammen ein Kochbuch zu machen.«

Witzigmann: »Wir haben uns nicht gekannt, sind uns nur einmal über den Weg gelaufen. Nun sitzen wir zusammen in München und sind bereits mitten in der Produktion. Das Buch ist schon richtig greifbar und wir sind auf einer erstaunlich gleichen Wellenlänge.«

Mälzer: »Tatsächlich stellte sich während der Produktion heraus: So verschieden sind wir nicht. Vor allem wenn es ums Kochen geht. Sicher, die Herangehensweise, der

**Mälzer: »Wir können
Wasser auch nicht heißer
machen als 100 Grad.«**





**AN EINEM SONNIGEN
MITTAG IM AUGUST**

**DIE AUTOREN IM GESPRÄCH
MIT DEM JOURNALISTEN
UND KOCH VINCENT KLINK**

Umgang mit den Produkten mag unterschiedlich sein. Aber uns verbindet Leidenschaft und Ernsthaftigkeit. Nur die Verpackung ist anders: Eckart, der absolute Perfektionist beim Kochen, und ich, absoluter Perfektionist der Situation, des Moments, der Stimmung und der Emotionen, die in einem Restaurant vermittelt werden müssen. Hier trifft der Jahrhundertkoch auf den Typen Kasper und Koch – so wirkt es vermutlich. Doch während der Produktion haben wir beide mit äußerster Akribie und Sorgfalt gearbeitet.«

Klink: »Halten wir doch mal die Gemeinsamkeiten fest. Ich denke, ihr seid beide Getriebene.«

Witzigmann: »Ja, stimmt! Ich bin gern ein Getriebener, treibe mich selber an, setze mich unter Druck. Ich bin wissbegierig, will immer noch sehen, was los ist in der Welt, habe alle Zeitschriften, interessiere mich für neue Trends und Ideen. Die Leidenschaft für das Kochen ist einfach noch da!«

Mälzer: Geht mir genauso. Das Schöne ist, man lernt nie aus. Alle Gedanken kreisen um den Job, ständig! Ich liebe das Leben und übertreibe hin und wieder mal ganz gern. Zur Zeit stehe ich in der ›Bullerei‹ wieder mit am Herd. Zwölf Stunden am Stück. Es macht einen Heidenspaß, immer wieder, egal wie fertig ich bin. Die Teamarbeit, die Produkte, die Hektik. Genau diese Dinge treiben mich an.«

Witzigmann: »Wenn ich Zeit und Muße habe, bin ich in meinem Element. Vorgestern habe ich zum Beispiel ein schönes Huhn gekauft und es, wie es sich gehört, perfekt zubereitet. Regelrecht zelebriert. Ich habe es in den Backofen geschoben und mich liebevoll gekümmert: alle 15 Minuten gedreht, das Huhn gehegt und gepflegt. Mit viel Ruhe – das war optimal für mich.«

Klink: »Trotzdem ist Zeit ein wichtiger Faktor beim Kochen. Das Essen muss fertig werden. Eigentlich ist immer zu wenig Zeit.«

Witzigmann: »Zeit ist unser größter Feind. Wenn kein Druck da ist, kann ich mich voll und ganz auf das eine Produkt konzentrieren. Dauert es einmal 5 Minuten länger, ist das auch wurscht. Im Restaurant ist es etwas ganz anderes. Alles muss gleichzeitig fertig sein. Ich könnt's heute nicht mehr. Es ist eine gottverdammte Hektik.«

Mälzer: »Für mich ist die Zeit beim Kochen nicht relevant. Ich kann 4 Stunden in der Küche verbringen, und diese Stunden fühlen sich anders an, als einfach im Büro zu sitzen. Es passiert einfach was. Wenn man kocht, sollte man ein bisschen Zeit investieren und mit Muße und Liebe zum Produkt arbeiten. Ich mache das Gegenteil und tue immer so, als ginge alles ganz schnell. Juhu, schleudere Zutaten zusammen, voilà, fertig. Die Wirklichkeit funktioniert anders. Ich möchte den Leuten das Gefühl vermitteln, es geht auch schnell und leicht. Doch selbst eine einfache Pasta dauert 12 bis 15 Minuten, die Soße mindestens 20 Minuten. Ein Salat dauert mindestens genauso lange: das Waschen, Zupfen und Schneiden der Zutaten, das Dressing, anrichten, und, und, und. Alles dauert einfach ein bisschen, und zumindest zuhause sollte man sich die Zeit dafür nehmen.«

Klink: »Gibt es in eurem Buch eher schnelle oder langsame Gerichte, oder ist es eine Mischung? Es ist doch so, manche Rezepte gehen ruckzuck und andere werden besser, je länger es dauert.«

Witzigmann: »Es sind Gerichte, deren Sinn das gemeinsame Essen ist, dass man die Familie um sich hat. Nehmen wir mal den Schweinebraten oder das Brathuhn: Man stellt es in die Mitte, und drum herum sitzen dann die Familienmitglieder.«

Mälzer: »Es ist ja irgendwie unsere Mission. Wir möchten unsere Leser animieren und an den eigenen Herd locken. Nicht immer nur im Fernsehen zuschauen, sondern die Pfanne selbst in die Hand nehmen und kochen – das ist unsere Botschaft, die Leute wieder gemeinsam an den Tisch

bringen. Gut, es gibt Rezepte, wie der Fisch in der Salzkruste – so etwas wirkt immer etwas kompliziert. Doch mit Freude am Kochen und mit Hilfe der heutigen Technik wie Thermometern ist das doch überhaupt kein Problem.«

Klink: »Heutzutage gibt es immer mehr Geräte- oder Messgerätekocherei. Gefühl ist zur Zeit weniger gefragt. Seid ihr beide eher Gefühlsköche?«

Witzigmann: »Ich brauche kein Thermometer.«

Mälzer: »Gefühl, das ist genau mein Ding, ein Thermometer benutze ich nicht.«

Witzigmann: »Wir wollen zeigen, dass Kochen Freude macht und Erfüllung bedeutet.«

Klink: »Ich glaube, man muss dafür geboren sein, Koch zu werden.«

Mälzer: »Glaub ich nicht. Ich denke, das Interesse kann man in jedem wecken – ganz ernsthaft. Genauso die Liebe zum Detail, zu den Produkten. Na gut, vielleicht nicht in jedem, aber in sehr vielen Menschen. Guck dir doch die vielen Kochklubs an. Dort wird aus purer Lust gekocht, und eigentlich geht's ums Miteinander.

In meinem Leben gibt es zwei bis drei Erinnerungen, die eng mit Essen und Trinken verbunden sind. Ich sag' nur: Pulpo. Die Klatschgeräusche an der Kaimauer. Als Junge hat mich das fasziniert. Den Pulpo allerdings mochte ich nicht, die frisch gebratenen Pommes dafür umso mehr. Wirklich toll! Kartoffelscheiben, wurden einfach in die Fritteuse geworfen, gesalzen, fertig. Der Geschmack war ein bisschen lasch und auch nicht knusprig, wie man es sonst kennt. Aber lecker! Hmm, einfach und gut.

Essen hat mich bereits als Kind interessiert. Wir waren keine Gourmets. Meine Mutter war alleinerziehend, und für uns Kinder gab es häufig auch mal Essen auf Rädern. Diese kleinen, grünen Styroporboxen, werde ich nicht vergessen.

Witzigmann: »Mist, jetzt ham'ma des Wammerl vergessen!«



Doch jeden Tag hatten wir pünktlich um 12 Uhr etwas zu Essen auf dem Tisch. Egal wie, es gab warmes Essen. Immer! Tagsüber waren wir viel alleine, weil meine Mutter arbeiten musste. Abends haben wir zusammen gekocht. Mutter brachte manchmal Taschenkrebse mit. Das war toll! Erst wurde die Küche mit Zeitungspapier ausgelegt, darauf kamen die gekochten Krebse und dann fing der Spaß an: Mit einem Vorschlaghammer, also einem Plattierhammer, durfte ich auf die Krebse einschlagen, damit wir das Fleisch herauspulen konnten. Damals war ich 7 oder 8 Jahre alt. Es war einfach ein Heidenspaß. Das Essen war mir völlig egal. Mit einem Hammer auf die Krebse einzuschlagen war für mich das Größte und etwas ganz Fröhliches. Ehrlich, ein Gourmet war ich nie!«

Klink: »Erwartet ihr, dass die Leser eures Buches Gourmets sind? Oder geht's mehr um freudige Esser? Das empfinde ich als Unterschied.«

Mälzer: »Das Wort Gourmet mag ich nicht. Was dieses Wort soll, ist mir ein Rätsel, und es klingt nach Elitegruppe. Ich finde, dass jedes Kind, jede Frau, jeder Mann, der ein Lieblingsgericht hat, meinetwegen einen Kartoffelsalat, Schweinebraten, Steinbutt – whatever. Also wer etwas wirklich sehr mag, ist doch jemand, der auf seine eigene Weise guten Geschmack respektiert und honoriert.«

Witzigmann: »Da kann ich nur zustimmen. Menschen die Spaß am Essen haben, locker sind und ein liebevoll zubereitetes Gericht einfach zu schätzen wissen, um die geht es.«

Klink: »Meinem Empfinden nach ist gutes Essen demokratisch geworden. Man geht nicht mehr schick aus, sondern hat einfach Lust auf leckere Gerichte. Mit demokratisch meine ich, dass auch Leute in euer Restaurant gehen, die sich das eigentlich nicht leisten können, aber extra gespart haben. Ist das nicht eine Gästeentwicklung, die euch Freude macht?«



Witzigmann: »Das war immer eine Gästegruppe, die ich schon in meinem damaligen Restaurant ›Aubergine‹ geschätzt habe. Leute, die Geld beiseite legen, um einmal in meinem Restaurant zu essen, was als sündhaft teuer galt. Diese Gäste habe ich besonders verhätschelt. Bei einem Geburtstag zum Beispiel gab es einen Gugelhupf. Den habe ich mit einem kleinen Rosenstrauß in der Mitte serviert. Dann habe ich Champagner offeriert und Pralinen für den Nachhauseweg. Ich bin gern ein großzügiger Gastgeber. Es macht mir Spaß und bereitet mir große Freude, wenn die Leute nach so einem Abend glücklich nach Hause gehen.«

Klink: »Tim, gehst du auch auf deine Gäste zu und bist draußen im Saal oder bist du nur in der Küche?«

Mälzer: »In meinem Laden mache ich genau das Gleiche. Du kannst ein tolles Vier-Gänge-Menü verspeisen, Schampus und tolle Weine trinken. Du kannst dich aber auch einfach hinsetzen und eine Currywurst oder Spaghetti Bolognese essen. Es ist diese Mischung, die Freude macht. Für dich, Eckart, war das damals Kalbskopf. Für mich ist es das Ein-Gang-Gericht. Gourmetküche, Kulinarik oder kulinarisches Wissen hat nichts mehr mit Kaviar oder Edelproduktkenntnis zu tun. Im Gegenteil, du hattest, als du vor 30 Jahren angefangen hast, eine Wahrnehmung für erstklassige Produkte, für die wir Jüngeren uns gerade feiern. Regionalität und Saisonalität. Deshalb machen wir auch das Buch zusammen, weil du eine echte Koryphäe bist.«

Witzigmann: »So ist es. Wenn ich etwas mache, fordere ich mich selbst heraus. Ich habe eine Vorstellung davon, wie das Gericht aussehen und schmecken soll. Aus scheinbar simplen Zutaten kann man viel machen. Gerade die einfachen Gerichte sind oft die schwierigsten. Mittlerweile ist das Thema Essen etabliert, durch das Fernsehen oder Zeitschriften. In der Frankfurter Zeitung habe ich gerade gelesen, dass Metzger gesucht werden und dass in Berlin Brötchen getestet werden. Überhaupt, Brot, das ist für mich immer noch der Maßstab. Ein schönes, kleines, knuspriges

Baguette ist ein perfekter Einstieg für ein Menü. Hmm, lecker, schön mit Butter.«

Mälzer: »Wer nicht kochen kann, macht einfach Abendbrot. Kauft zwei Brote, ein bisschen Wurst, Käse, kocht einen schönen Tee, stellt ordentlichen Wein oder Bier auf den Tisch. Abendbrot ist doch schon Kochen. Ich finde die Herangehensweise, immer nur über die sogenannte Sterneküche zu sprechen übertrieben. Am Ende des Tages machen auch Kleinigkeiten glücklich. Einmal habe ich dich gesehen Vincent, da hast du Rührei gemacht und 10 Minuten damit verträumt. Das fand ich angenehm entspannt, und es gab dem Ei eine gewisse Würde.«

Klink: »Ein Rührei ist nicht irgendein in der Pfanne rumgeschmissenes Gerümpel. Da kann man viel falsch machen. Zurück zum Thema. Wenn ich eure Rezepte anschau, riskiert ihr nicht so viel. Ihr habt eine reine Produktküche. Man merkt, ihr kauft gute Sachen, pfuscht dem lieben Gott nicht ins Handwerk, sondern unterstützt die Natur.«


Mälzer: »Das ist Kochen, genau das.«

Witzigmann: »Einem guten Produkt muss ich kein Paroli bieten.«

Mälzer: »Im Buch gibt es eine Anleitung für ein gekochtes Ei. Vermutlich eines der kürzesten Rezepte, die jemals den Weg in ein Kochbuch gefunden haben. Der Verlag hat moniert: »Sagt mal, ist das euer Ernst?« Darauf habe ich geantwortet: Genau das ist der Unterschied zwischen einem hart gekochten Ei und einem perfekt hart gekochten Ei. Deshalb haben wir diesem Ei eine Doppelseite gewidmet.«

Klink: »Ihr seid beide richtige Herzenskerle. Echte Unikate. Eine unwiderstehliche Mischung: Einer schiebt an, der andere bremst, dann wieder umgekehrt. Ist eure Zusammenarbeit eine ideale Konstellation? Sind diese Reibungspunkte wichtig für die Kreativität und letztendlich Qualität eurer Arbeit?«

**Witzigmann: »Irgendwas
ham'ma vergessen.
Die Sau!«**



Mälzer: »Das Seltsame ist, wir haben keine Reibungspunkte in Bezug auf Kochen oder Produktliebe. Auf Mallorca oder dem Viktualienmarkt waren wir beim Einkaufen absolut auf einer Linie. Allerdings bin ich eher husch-husch. Während Eckart zu jeder Paprika, jedem Fisch und Kraut eine Beziehung aufbauen möchte, bin ich schon um die nächste Ecke. Momentan entwickelt sich etwas Spannendes, und kaum jemand bekommt etwas davon mit. Ich nenne es mal Restaurants der 2. Reihe. Denn solche Typen wie ich sind auch auf der Suche nach dem besten Ziegenkäse, Schweine-, Rindfleisch, den besten Tomaten oder Äpfeln. Wirklich! Derzeit diskutieren wir in der ›Bullerei‹ über Äpfel, das ist irre! Daraus machen wir zum Beispiel Apfeltarte. Dabei wollen wir gar nicht unbedingt kreativ sein, sondern klassischen, alten Rezepten auf die Sprünge helfen.«

Klink: »Natürlich ist das kreativ.«

Witzigmann: »Warenkunde, es ist die Warenkunde.«

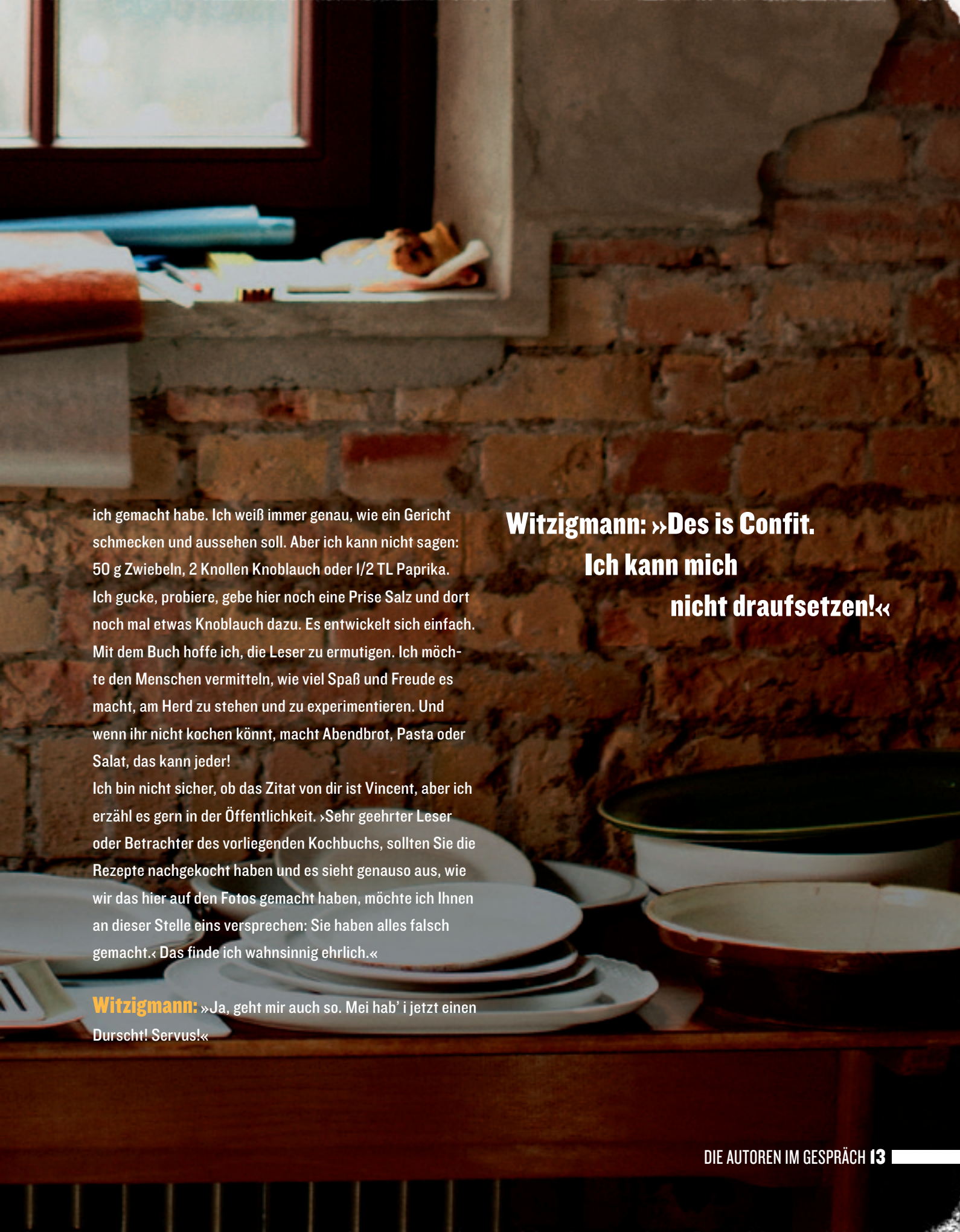
Mälzer: »Warenkunde, genau darum geht es. Es geht darum, etwas über die Lebensmittel zu wissen oder zu

erfahren. Die Kartoffel zum Beispiel. Es gibt viele verschiedene Sorten, fest oder mehlig kochend. Wenn ich jetzt eine Kartoffel möchte, die wirklich knusprig wird, innen schön mehlig ist und nicht zu viel Fett zieht, muss ich mich mit den Sorten und Eigenschaften auskennen. Warenkunde ist das Grundwissen in der Küche.«

Klink: »Was erwartet ihr von euren Lesern oder Gästen? Wie sollen sie mit den Rezepten umgehen? Genau nachkochen? Oder mögt ihr beide, wenn sie was riskieren und vielleicht auch zu weit gehen?«

Witzigmann: »Wir wollen die Leute motivieren. Der Tenor ist: Eine Vorlage brauche ich nicht, sondern ich arbeite nach meiner Vorstellung. Das ist auch Sinn und Zweck des ehrlichen Rezepteschreibens. Gerade dafür sind meine Bücher ja oft gelobt worden. Ehrliche Rezepturen, und dass alles zusammen passt. Das sind gerade auch die langen Rezepte.«

Mälzer: »Rezepte sind mir egal. Vor zwei Tagen stand ich am Herd, mit meinem Azubi. Er hat mitgeschrieben, was




ich gemacht habe. Ich weiß immer genau, wie ein Gericht schmecken und aussehen soll. Aber ich kann nicht sagen: 50 g Zwiebeln, 2 Knollen Knoblauch oder 1/2 TL Paprika. Ich gucke, probiere, gebe hier noch eine Prise Salz und dort noch mal etwas Knoblauch dazu. Es entwickelt sich einfach. Mit dem Buch hoffe ich, die Leser zu ermutigen. Ich möchte den Menschen vermitteln, wie viel Spaß und Freude es macht, am Herd zu stehen und zu experimentieren. Und wenn ihr nicht kochen könnt, macht Abendbrot, Pasta oder Salat, das kann jeder!

Ich bin nicht sicher, ob das Zitat von dir ist Vincent, aber ich erzähl es gern in der Öffentlichkeit. »Sehr geehrter Leser oder Betrachter des vorliegenden Kochbuchs, sollten Sie die Rezepte nachgekocht haben und es sieht genauso aus, wie wir das hier auf den Fotos gemacht haben, möchte ich Ihnen an dieser Stelle eins versprechen: Sie haben alles falsch gemacht.« Das finde ich wahnsinnig ehrlich.«

Witzigmann: »Ja, geht mir auch so. Mei hab' i jetzt einen Durscht! Servus!«

**Witzigmann: »Des is Confit.
Ich kann mich
nicht draufsetzen!«**





SALAT – FÜR WIEDERKÄUER VIEL ZU SCHADE. MITTLERWEILE HAT SICH IN SACHEN GESUNDHEITSBEWUSSTSEIN UND KULINARISCHE ABENTEUERLUST EINIGES GETAN. TROTZDEM STELLEN TIM MÄLZER UND ECKART WITZIGMANN FEST: DAS THEMA SALAT WIRD IN DEUTSCHLAND IMMER NOCH MIT EINER GEWISSEN STIEFMÜTTERLICHKEIT BEHANDELT.

SALATE



**Witzigmann: »Weil da
die ganze Kraft drinsteckt!«**

Witzigmann: »Mich als großen Salatfan schmerzt es jedes Mal, wenn die Leute fälschlicherweise mit einer gewissen Halsstarrigkeit sagen: Warum soll ich Salat essen? Da sind doch eh nicht mehr Vitamine drin als in einer Papierserviette. Oder auch: Ich bin doch keine Kuh.«

Mälzer: »In solchen Fällen sag ich dann: Ihr wisst doch gar nicht, was Salat alles sein kann.«

Eine Kunst für sich

Ein schöner Salat muss nicht immer ein Exot sein. Darin sind sich die beiden Küchenchefs einig. Manchmal kann allein schon frischer, knackiger Kopfsalat – so er denn am Markt zu finden ist – mit einer gut gemachten Vinaigrette und eventuell einem Aromenträger wie Meerrettich oder Kraut ein »pflantastisch« herrliches Gericht sein. Deshalb haben es sich die zwei auch nicht nehmen lassen die »Mutter aller Salate« in diesem Buch zu verewigen (s. Seite 32).

Kochen ohne Kochen

Salate sind vielfältiger, als mancher denkt, und können durchaus ein vollwertiges Gericht sein. Ob kalt, lauwarm, geschmort oder gegrillt, ob mit Geflügel, Fleisch, Fisch, Gemüse, Früchten, Pasta oder Reis – die Kombinationsmöglichkeiten bei Salaten sind nahezu unendlich. Entscheidend ist die Fantasie. »Salate sind ideal für Anfänger, denn man kocht ohne zu kochen«, sagt Tim Mälzer. Seine Salatkompositionen bestehen immer aus drei Komponenten: »Als erstes brauche ich einen Blattsalat, ein Gemüse oder eine Frucht, kombiniert mit einem würzigen Element – meistens ein Käse wie Parmesan, Ziegenkäse oder Kräuterfrischkäse. Und zum Schluss kommt immer noch eine knusprige Komponente dazu – zum Beispiel knusprige Kartoffelscheiben, ausgelassener Speck oder ein paar Nüsse.«

Salat mit Köpfchen

Damit Salatkreationen wie geschmiert funktionieren, empfiehlt Eckart Witzigmann beim Dressing öfter mal einen Ölwechsel: »Bei Sommersalaten verwende ich gerne feines Olivenöl oder auch ein neutrales Öl in Verbindung mit einem milden Essig, bei Wintersalaten Nuss- oder Kürbiskernöl. Bittere Salate schmecken besonders gut mit einer süßlichen Vinaigrette.« Damit die Salatblätter extra knackig werden, hat er folgenden Tipp: »Die Salatblätter nach dem Putzen und Waschen – trocken geschleudert – in einer Plastiktüte für 2 Stunden in den Kühlschrank geben.« Der Strunk wird bei Eckart Witzigmann übrigens nicht weggeschmissen, sondern kommt am Schluss halbiert in den Salat: »Weil da die ganze Kraft drinsteckt!«

Tomatensalat mit Zitronendressing

»Seid mutig beim Schneiden! Tomaten schmecken in Scheiben, Achteln oder Stücken. Nur nicht zu lange marinieren, sonst werden sie mehlig.«

Zutaten (für 4 Personen)

800 g gemischte Tomaten
(z. B. Strauch- und Kirschtomaten,
gelbe und grüne Tomaten,
Vierländer Platte)
Salz
Zucker
2 EL Zitronensaft
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4 EL Olivenöl
2 EL Crème fraîche
4 Stängel Basilikum

- 1 Stielansatz der Tomaten herausschneiden. Tomaten je nach Größe und Belieben in Scheiben, Achtel oder Stücke schneiden. In eine große Schale oder auf eine Servierplatte geben und mit Salz und Zucker würzen.
- 2 Zitronensaft, Pfeffer, Salz, Zucker und Olivenöl verrühren. Tomaten damit beträufeln und ca. 5 Minuten ziehen lassen.
- 3 Basilikumblättchen von den Stielen zupfen. Tomatensalat erneut abschmecken, mit Crème fraîche beträufeln und mit Basilikum anrichten.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Tipp: Noch würziger wird der Salat mit Sardellen: 4 Sardellenfilets kalt abspülen, klein schneiden und zum Schluss über den Salat geben.







Caesar Salad

»Hier ist Knackigkeit Trumpf.«

Zutaten (für 4 Personen)

2 kleine Köpfe Römersalat
100 g Weißbrot ohne Rinde
25 g Butter
2 Knoblauchzehen
2 Stängel frischer Koriander
100 g Parmesankäse
6 Sardellenfilets
250 ml Olivenöl
2 Eigelb (Kl. M)
1–2 TL Zitronensaft
1–2 TL Worcestershiresauce
Salz
1–2 TL Zucker
Cayennepfeffer

- 1** Vom Römersalat die äußeren Blätter entfernen. Römersalatherzen und zarte hellgrüne Blätter zerpfeifen. Weißbrot in Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Weißbrotwürfel darin goldbraun rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.
- 2** Knoblauch schälen und fein hacken. Korianderblättchen von den Stielen zupfen. 40 g Parmesan fein reiben, Sardellenfilets fein hacken. Die Eigelbe in einer Schüssel mit dem Zitronensaft verrühren. Olivenöl erst tropfenweise, dann in dünnem Strahl mit dem Schneebesen zügig unterrühren. Knoblauch, geriebenen Parmesan, Sardellen und Worcestershiresauce unterrühren, mit Salz, Zucker und Cayennepfeffer abschmecken.
- 3** Römersalat in eine Schale geben und mit dem Dressing mischen. Weißbrotwürfel darüberstreuen. Restlichen Parmesan darüberhobeln. Mit Korianderblättchen anrichten.

Zubereitungszeit: 30 Minuten



Melonensalat mit Parmaschinken und Orangenvinaigrette

»Kleiner Tipp: Fein geschnittener Fenchel verleiht diesem Salat zusätzliche Raffinesse.«

Zutaten (für 4–6 Personen)

2 rote Zwiebeln
Salz
1–2 EL Portwein
4 Orangen
1 Salatgurke (ca. 300 g)
1 Honigmelone (ca. 600 g)
600 g Wassermelone
2 Stängel Estragon
2 EL Rotweinessig
6 EL Olivenöl
120 g Parmaschinken, in hauchdünne Scheiben

- 1 Zwiebeln schälen, halbieren, in dünne Spalten schneiden und leicht salzen. Portwein erhitzen und Zwiebeln darin ca. 2–3 Minuten schmoren. Beiseitestellen und abkühlen lassen.
- 2 3 Orangen großzügig schälen, so dass die weiße Haut mit entfernt wird. Die Orangenfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden und den Saft dabei auffangen. Die vierte Orange halbieren und auspressen. Mit dem aufgefangenen Saft mischen. Orangensaft in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen. Abkühlen lassen.
- 3 Gurke schälen, halbieren und entkernen. In ca. 10 cm lange und 1/2 cm breite Streifen schneiden. Honigmelone und Wassermelone schälen, entkernen und ebenfalls in Streifen schneiden. Estragonblätter von den Stielen zupfen.
- 4 Gurken, Melonenstücke und Orangenfilets auf einer Platte anrichten. Zwiebeln darüberstreuen. Essig, Salz und 3 EL Olivenöl verrühren und über den Melonensalat träufeln. Abgekühlten Orangensaft mit den restlichen 3 EL Olivenöl verquirlen. Melonensalat auf Tellern mit Parmaschinken und Estragonblättern anrichten. Orangen-Vinaigrette darübergießen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten





UNVERKÄUFLICHE LESEPROBE



Tim Mälzer, Eckart Witzigmann

Mälzer & Witzigmann

Zwei Köche - ein Buch

ORIGINALAUSGABE

Gebundenes Buch, Halbleinen, 272 Seiten, 21,0 x 27,0 cm
ISBN: 978-3-442-39195-0

Mosaik Verlag

Erscheinungstermin: Dezember 2010

Kochen von Freunden, für Freunde – lässig, cool und köstlich!

Küchenbulle trifft Jahrhundertkoch

Witzigmann: „Ich habe den Tim ganz anders eingeschätzt, als er eigentlich ist.“

Mälzer: „Von den Ansichten her sind wir echt auf einer Wellenlänge. Aber bei Eckart muss man schon aufpassen, dass er nicht jeden frischen Fisch gleich abknutscht.“

Tim Mälzer und Eckart Witzigmann haben einen Traum: ein gemeinsames Restaurant. Aus der Vision der zwei Gaumenfreunde ist dieses ganz besondere Kochbuch entstanden: Zwei Köche – ein Buch.

Hier finden Sie lauter Lieblingsrezepte der beiden Profis. Einfach, aber immer mit dem gewissen Etwas. Ob natürlich mediterran oder traditionell deutsch – so kochen Tim und Eckart für sich und ihre Freunde privat am liebsten.

Sie sind eingeladen, mitzukochen und mitzugenießen. Tim Mälzer und Eckart Witzigmann wollen ihre Fans einmal mehr zum freien Kochen motivieren. Wer mit Lust und Experimentierfreude am eigenen Herd steht, kann eigentlich gar nichts falsch machen, oder wie Tim Mälzer sagt: „Wir können Wasser auch nicht heißer machen als 100 Grad.“