

Einfach kochen!

„Schmeckt nicht, gibt's nicht!“, so das Credo von Tim Mälzer. Der VOX-Fernsehkoch bringt Schwung in die Küchen – und begeistert mit pfiffigen und dabei einfachen Gerichten.

Königsberger Klopse

Zutaten (für vier Personen)

2 altbackene Brötchen
600 g Kalbshack
1 Gemüsezwiebel, fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
1 EL fein gehackte Petersilie, 2 EL Kapern
1 TL Senf, etwas Salz und Pfeffer
je 50 g Butter und Mehl
200 ml Sahne

Zubereitung:

Brötchen in warmem Wasser 10 Minuten einweichen, ausdrücken. Mit Hackfleisch, Zwiebelwürfeln, Knoblauch, Senf und Petersilie in einer Schüssel mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit feuchten Händen zu 8 runden Kloppen formen.

Die Hackbällchen in 2 Liter leicht gesalzenes, kochendes Wasser geben. Bei mittlerer Hitze knapp unter dem Siedepunkt etwa 20 Minuten gar ziehen lassen. Herausnehmen und warm halten.

0,8 Liter Kochfond in einen zweiten Topf umfüllen. Butter und Mehl miteinander verkneten und flöckchenweise unter Rühren zum Fond geben. Dann 2 Minuten kochen lassen.

Jetzt Kapern und Sahne einrühren, aufkochen lassen, alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ganz zum Schluss die Klopse in die Sauce geben. Dazu passt hervorragend Risi-Pisi.



Rezeptfotos: Jan Peter Westermann

Born to cook



Alle Rezepte auf dieser Seite stammen aus Tim Mälzers erstem Buch **Born to Cook**. Es führt quer durch die Rezeptelandschaft: Alltagsgerichte und Sonntagsbraten stehen in direkter Nachbarschaft zu Süßem und Kochen für zwei. Neben exotischen Rezepten findet der Hobbykoch auch Hausmannskost à la Wiener

Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat oder eine Huldigung an Omas Nusskuchen und dazu wertvolle Tricks für viele Handgriffe in der Küche. Einladend für Einsteiger, anregend für den gestandenen Hobbykoch. Verlag Mosaik bei Goldmann, ISBN 3-442-39079-6, Preis 19,90 Euro.



Brombeer-Fool

Zutaten (für vier Personen)

250 g tiefgekühlte Brombeeren
200 g Sahne
50 g Zucker
300 g Quark mit 40 Prozent Fett
125 g Amaretti- Kekse

Zubereitung:

Die Brombeeren antauen lassen und mit dem Mixstab pürieren. Sahne mit dem Zucker steif schlagen und unter den Quark heben. Die Amaretti-Kekse zerbröseln, dann abwechselnd Brombeermus, Sahnequark und Keksbrösel in 4 Gläser schichten.

Risi-Pisi

Zutaten (für vier Personen)

80 g Butter
1 Zwiebel, fein gehackt
200 g Langkornreis
etwas Salz und Pfeffer
400 ml Instantbrühe
250 g tiefgekühlte Erbsen

Zubereitung:

Die Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Reis zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Brühe unterrühren, auf kleiner Flamme zugedeckt etwa 20 Minuten garen. Die Erbsen untermischen und nochmals 5 Minuten im geschlossenen Topf ziehen lassen.

Tim Mälzer – mit beiden Beinen in der Küche



Foto: VOX TV

Tim Mälzer, ein Paradiesvogel in der strengen Zunft der Meisterköche

„Keine Angst und fürchtet euch nicht! Meine Botschaft ist einfach: Beim Kochen kann eigentlich nichts schief gehen.“ Der das schreibt versammelt als Fernsehkoch von Montag bis Freitag eine Million Zuschauer und mehr vor dem Bildschirm und hat im Oktober sein erstes Buch veröffentlicht: „Born to cook“. Tim Mälzer will erreichen, „dass Essen wieder normal wird“ und trifft den Nerv von Zuschauern und Lesern.

Der heute 33-Jährige lernte Koch, weil er Hotel- direktor werden wollte. Nach der Ausbildung ging er zwei Jahre nach London, arbeitete danach mehrere Jahre in Hamburg in leitender Position und eröffnete 2002 mit Christian Senkel in einem kleinen Lotsenhaus am Hafen sein eigenes Restaurant, „Das Weiße Haus“. 50 Plätze in zwei Räumen, ein Mittagstisch mit Preisen zwischen 5,50 und 7,90 Euro und abends Drei- oder Vier-Gänge-

Menüs für 27 bis 35 Euro. Denn: „Es gibt so Sachen, die einfach schweinelecker sind, aber nicht die Welt kosten müssen.“

In seinem TV-Studio bringt Mälzer mit Können und schneller Hand Leben in die Küche. Wer ihm zusieht merkt, hier wird nicht zelebriert, hier wird nicht gekünstelt. Er ist jemand, der mittendrin steckt und immer weiß, wo er hin will. Kochen ist Arbeit, ist Organisation – und Vorfreude, die Aussicht auf Genuss. So liest sich auch „Born to cook“. Das Buch ist übersichtlich gegliedert, enthält Fotos zu jedem Rezept und viele Momentaufnahmen vom Koch. Während er sich in die Töpfe schauen lässt, plaudert Tim Mälzer über sein Leben: von der Ur-Oma und ihrer Zitronenrolle, von polternden Küchenbullen und etwas exotischeren Rezepten.

Sein Rat: „Seien Sie mutig, probieren Sie aus, experimentieren Sie!“ Denn schmeckt nicht, gibt's nicht ...