



Zum siebten Mal findet der Streetfood-Friday statt Foto: Sigi Jantz

Hunger mitbringen ins Pressehaus!

Sie müssen nicht über sieben Brücken gehen, um zu schlemmen, liebe tz-Leser – nur zu uns ins Pressehaus kommen: Denn diesen Freitag, 7. Juli, findet der siebte „Streetfood-Friday“ statt. Auf dem Innenhof an der Bayerstraße gibt es diesmal 21 Essensstände, Garküchen und Standl, die ab 17 Uhr eine wunderbare Auswahl an Schmankerl präsentieren. Vom klassischen Hamburger, süßen Crêpes bis hin zu äthiopischem Fladenbrot und japanischen Reisbällchen oder Thai Curry Nudeln – es dürfte wirklich für jeden etwas dabei sein. Dazu sorgen DJs für coole Musik. Also: Hunger mitbringen ins Pressehaus – wir sorgen für die Gaudi! Und der Eintritt ist frei.

★ Unser Wein-Tipp Sommerlich

2016 Grillo Antura, Terre Siciliane

Es ist noch nicht so lange her, da waren Weißweine aus Sizilien ziemlich Brocken. Das hat sich gründlich geändert. Auch dank

moderner Kellertechnik werden auf der größten Mittelmeerinsel aus alten Rebsorten moderne Weine erzeugt, wie der Grillo Antura. Der Weißwein duftet dezent nussig-würzig und fruchtig, am Gaumen ist er frisch, zugleich rund und nicht zu schwer. Passt zu Sommerküche mit Salaten, Fisch und Meeresfrüchten.

7,60 Euro bei Garibaldi, Tel. 089/35 63 61 16; Filialen und Onlineshop unter www.garibaldi.de ★



Der Bachmeier ★ Gebratene Hühnerleber mit Früchten

Hier ist gut Kirschen essen

Richtig zubereitet ist Hühnerleber ein echtes Schmankerl. Und gesund dazu, da darin Vitamin B12 und Folsäure enthalten sind. Hans Jörg Bachmeier zaubert hier eine Variante mit Kirschen.

Ich wasche und entsteine erst einmal die Kirschen mit einem Kirschkern. Die Steine lasse ich mit dem Kirschsafte sowie dem Portweinaufkochen, dann kommt noch die halbe Vanilleschote dazu und ich lasse die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen. Wenn es so weit ist, verrühre ich das Puddingpulver mit dem Zitronensaft und gebe es langsam unter ständigem Rühren in die kochende Flüssigkeit. Ich lasse alles zwei bis drei Minuten kochen, bis der Fond bindet und schmecke eventuell mit etwas Honig ab. Anschließend passiere ich den Fond, lege die Kirschen ein und lasse sie ziehen.

Die Hühnerleber wird geputzt, das heißt, ich schneide alle Häute und eventuelle Adern weg. In einer beschichteten Pfanne erhitze ich das Olivenöl und lege dann die leicht

mit Mehl bestäubte Leber ein. Wenn sie Farbe angenommen hat, wende ich sie, würze mit Salz und Pfeffer, lösche mit Balsamico ab, gebe dann die kalte Butter sowie Knoblauch und Thymian dazu und beträufle die Leber mehrmals mit der Butter. Wichtig: Die Leber wird erst gesalzen, wenn sie schon angegart ist, das Salz würde ihr sonst zu viel Flüssigkeit



entziehen und sie könnte trocken und hart werden.

Die Leber richte ich mit den Kirschen auf vorgewärmten Tellern an und gebe etwas vom Kirschsud darüber.

An Guadn wünscht Ihr

Hans Jörg Bachmeier

Tipp

Wenn Sie 50 ml vom Portwein durch Cassis ersetzen, einen französischen Likör aus schwarzen Johannisbeeren, wird der Sud noch fruchtiger.

Die Zutaten

Für zwei Personen als Hauptgericht, bzw. für vier Personen als Vorspeise

200 g Kirschen
100 ml Kirschsafte (aus dem Reformhaus)
150 ml roter Portwein
25 ml Aceto Balsamico
1/2 Vanilleschote
1/2 TL Puddingpulver
Saft von 1/2 Zitrone
Honig nach Geschmack
300 g Hühnerleber
Mehl zum Mehlieren
1 EL Olivenöl
1 EL kalte Butter
1 Zweig Thymian
1 Knoblauchzehe
5 cl Aceto Balsamico



Balsamico-Tipp

Aceto Balsamico Tradizionale reift mindestens zwölf Jahre in Holzfässern (125 ml ab ca. 60 €). Eine geschützte Herkunft hat auch der Aceto Balsamico di Modena. Aceto Balsamico ohne Herkunftsangabe ist meist gesüßter Essig.



Spitzenkoch Hans Jörg Bachmeier zaubert für die tz



Angerichtet: Die gebratene Hühnerleber mit Kirschen

Fotos: Bachmeier, dpa, PantherMedia

Redaktion Essen & Trinken

E-Mail: essenundtrinken@tz.de
Telefon: 089/530 65 22
Fax: 089/530 65 67
Postfach 80282 München