

Der Bachmeier ★ Rinderlende Strindberg

Vergessener Klassiker

Rinderlende Strindberg ist ein klassisches Gericht, das leider ein wenig in Vergessenheit geraten ist. Dabei macht es was her, ohne zu viel Aufwand zu erfordern.

Für vier Personen schäle ich 200 g weiße Zwiebeln und schneide sie in feine Würfel, bevor ich sie kurz in kochendem Wasser blanchiere. Nach maximal einer Minute gieße ich sie in ein Sieb, schreke sie kalt ab, lasse sie abtropfen und breite sie auf Küchenpapier aus.

Nun heize ich den Backofen auf 180 Grad vor und schiebe ein Gitter auf die mittlere Schiene und ein Abtropfblech darunter. Vier Scheiben Rinderlende (à 180 g) werden gesalzen und gepfeffert sowie auf einer Seite mit etwas scharfem Senf bestrichen. Die Zwiebeln vermische ich mit einem halben Eigelb, 3 TL scharfem Senf, streiche diese Mischung auf die bereits bestrichene Fleischseite, drücke sie mit der Handfläche vorsichtig fest und stäube etwas Mehl darüber.

In einer ausreichend großen Pfanne erhitze ich nun 2 EL Öl und brate die Fleischscheiben auf der Zwiebelseite bei mittlerer Hitze goldbraun an, drehe sie um und brate sie weitere zwei bis drei Minuten, bevor ich sie auf dem Gitter im Ofen in fertig garen lasse. Nach etwa zwölf Minuten schalte ich den Ofen aus, öffne die Backofentür und lasse das Fleisch noch vier Minuten ruhen.

In der Zwischenzeit lasse ich in einer weiteren Pfanne 50 Gramm Butter schmelzen, gebe einen Zweig Thymian dazu und dann die Lendenscheiben, die ich mehrmals mit Butter beträufle und dann auf vorgewärmten Tellern anrichte.

Jetzt muss es kurz noch mal flott gehen: Fett aus der Pfanne gießen, den Bratsatz mit etwas Wasser loskochen, sofern vorhanden mit etwas Kalbsfond oder Gemüsfond aufkochen lassen und zum Fleisch geben. Ich serviere dazu am liebsten resche Bratkartoffeln. ★

An Guadn wünscht Ihr



Starkoch Hans Jörg Bachmeier verrät in der tz heute sein Rezept für „Rinderlende Strindberg mit Zwiebelkruste“

Fotos: Markus Götzfried, Verlag Zabert Sandmann (fkn)

Montag Früh & Stück
Dienstag Ein & Kaufen
Mittwoch Gastro & Trend

Koch & Schule

Freitag Aus & Gehen
Wochenende Top & Fünf

Magazin ★ ★ ★

Tee als Stresskiller

Schon im Weihnachtsstress? Wer es trotz der ganzen Vorbereitungen ruhig angehen will, sollte sich öfter mal einen Tee aus Lavendel oder Melisse aufbrühen. Diese Heilpflanzen gelten als beruhigend für gereizte Nerven, erklärt der NHV Theophrastus, ein Verein zur Förderung traditioneller Heilkunde. Gegen Völlegefühl und Blähungen nach zu viel Weihnachtschmaus hilft ein Aufguss aus Bitterpflanzen oder Enzian.

Festgala zum Eckart

Stärkung mit Weißwürsten und Weißbier: Vor der Gala in der BMW-Welt für den Eckart 2013 besuchte Starkoch Eckart Witzigmann (hi. re.) seinen Freund Rudi Färber (hi. links). Mit dabei im Sedlmayr: Koch-Superstar Joel Robuchon (re.) und Frankreichs Ex-Kulturminister Jacques Lang (li.), der am Abend die Laudatio auf Preisträger Robuchon hielt. Unter den 250 geladenen Gästen beim spektakulären Menü in der BMW-Welt: die Fußballweltmeister Andy Brehme (1990) und Paul Breitner (1974), Bar-Legende Charles Schumann und Otto Koch, Patron im Olympiaturm. Foto: API



Die besten Nikolaus-Partys



Ausgezeichnet ★
Hier schmeckt's uns ...

Fujikaiten

So viel Sushi essen, wie man kann! Klingt gut. Wer dabei auf den Geldbeutel gucken will, sollte unbedingt mal ein All-you-can-eat ausprobieren. Wir empfehlen: das Fujikaiten an der Münchner Freiheit. Das lockt nach der Renovierung nicht nur mit modernerem, gemütlichem Ambiente (dunkle Tische, viele Nischen, verzierte Wände), sondern hier fahren jeden Tag mittags und abends unzählige Schälchen mit asiatischen Leckerbissen auf dem Drehband! Nicht nur was für Sushi-Fans: Auf den



Service	★★★
Preis/Leistung	★★★
Ambiente	★★★

Maximal fünf Mützen möglich

kleinen Tellern und Schüsseln liegen neben Makis und Nigiris auch Gerichte wie gebratene Nudeln, Scampi-Spieße oder Hühnchen im Sesamantel. Einfach Glastüre

aufschieben und direkt vom Tisch aus bedienen! Preislich lohnen sich vor allem die Mittagsangebote: Montag bis Samstag kostet das All-you-can-eat da nur 10,90 Euro, sonn- und feiertags 13,90 Euro (gilt für Montag bis Mittwoch 11.30 bis 15 Uhr, Donnerstag bis Sonntag bis 17 Uhr). Am Abend ab 18 Uhr zahlt man sonntags bis montags 19,90 Euro, dienstags bis samstags und an Feiertagen 21,60 Euro. ★ CMY

Fujikaiten
Münchner Freiheit 4
80802 München
Tel.: 089 / 38 66 67 66
täglich 11.30 bis 23.30 Uhr

Der Nikolaus ist eigentlich ein Guter, nur sein Adjutant Krampus gehört zu den schlimmen Fingern. Mit derartigem Schubladendenken ist nun Schluss, der Estrada-Partyreihe von Zdenko Anusic sei Dank. Sein „Bad Santa“, sagt er, „raucht und trinkt zu viel und macht dauernd Party mit leicht bekleideten Mädchen.“ Diesem lasterhaften Treiben können Münchens Partygänger am Freitag ab 22 Uhr im Crown's Club (Rosenheimer Straße 145h) teilhaftig werden, Welcome Drink, Schokoladen-Deko und sexy Gogo-Nikoläusinnen inklusive. Jaja, und der „Bad Santa“ schwingt seine Rute dazu. Im Sugar-Club (Herzog-Spital-Str. 6) ist

dagegen die Welt noch in Ordnung. „In jeder noch so kleinen Gasse riecht es nach Zimt, Vanille und Lebkuchen“ heißt es in der Ankündigung für die Nikolaus-Party. „Realität und Fantasie verschmelzen zu einer einzigen, festlichen Gegenwart.“ Hohoho! Freitag ab 22.30 Uhr. Wer's lieber schräg an Nikolaus mag: In Jürgen Christ's 80er-Bar Kirr Royal (Rosenheimer Straße 30, am Gasteig) liest Kabarettist Ali Khan morgen ab 21 Uhr aus seinem Programm BitterSweet den Gästen die Leviten. Anschließend gibt's Nikolaus-Party mit den besten Hits aus den 80er-Jahren mit DJ Conrad. ★

partygaenger.com UNDERCOVER

★ Redaktion Essen & Trinken

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

ANZEIGE

Königlicher Hirschgarten

Täglich geöffnet von 9.00 - 24.00 Uhr
Durchgehend warme Küche von 11.00 - 22.00 Uhr
Terminänderungen vorbehalten!

Kulinarische Köstlichkeiten „all you can eat“

<p>5. 12. 2013 18.00 - 21.30 Uhr</p> <p>Pasta Italiana 12,30 € pro Person</p>	<p>6. 12. 2013 12.00 - 14.30 Uhr</p> <p>Ins Netz gegangen 12,30 € pro Person</p>
<p>6. 12. 2013 18.00 - 21.30 Uhr</p> <p>Nikolausbuffet 19,80 € p. Pers. 10,50 € Kinder bis 10 J.</p>	<p>7. 12. 2013 18.00 - 21.30 Uhr</p> <p>Nikolausbuffet 19,80 € p. Pers. 10,50 € Kinder bis 10 J.</p>
<p>8. 12. 2013 11.00 - 14.30 Uhr</p> <p>Sonntagsbrunch 19,80 € p. Pers. 10,50 € Kinder bis 10 J.</p>	<p>9. 12. 2013 18.00 - 21.30 Uhr</p> <p>Rund um die Roulade 12,50 € pro Person</p>

Pächter: Johann Eichmeier • Hirschgarten 1 • 80639 München • Tel. 0 89 / 17 99 91 19
Fax 0 89 / 17 99 91 17 • www.hirschgarten.de • restaurant@hirschgarten.de