

Der Bachmeier ★

So wird Ihr Kotelett saftig

Schwein muss nicht derb schmecken – im Gegenteil, ein saftiges Kotelett, möglichst von einer alten Rasse wie dem schwäbisch-hällischen Landschwein, am besten mit Eicheln gemästet, macht auf jeder Tafel eine gute Figur.

Für mein Schweinekotelett „Jäger Art“ heize ich erst einmal den Backofen auf 180 Grad vor, schiebe ein Ofengitter auf die mittlere Schiene und drunter ein Abtropfblech. Pro Person rechne ich ein Kotelett à 200 Gramm. Die werden gewaschen, trockengetupft, mit Salz gewürzt und in Mehl gewendet. Überschüssiges Mehl klopf ich ab, bevor ich sie in etwas Öl in der Pfanne anbrate, bis

sie appetitlich goldbraun sind. Nun kommen sie auf das Ofengitter, wo sie acht Minuten fertig garen.

Für vier Portionen Soße erhitze ich nun einen EL Butter in dem Bratsatz der Koteletts und brate 200 Gramm geputzte und in Scheiben geschnittene Champignons (besser natürlich Steinpilze) an. Dazu gebe ich dann eine angequetschte Knoblauchzehe sowie einen Zweig Rosmarin. Nun wird gesalzen und mit 250 ml dunklem Kalbsfond oder Gemüsebrühe abgelöscht, bevor ich die Sahne und einen EL gehackte Petersilie dazugebe.

Während ich die Soße warmhalte, erhitze ich nochmals 50 Gramm Butter in einer Pfanne und gebe zu den Koteletts einen weiten Zweig Rosmarin, einen Zweig Thymian sowie eine angequetschte Knoblauchzehe, lege die Koteletts hinein und begieße sie mehrfach mit der Butter.

Nun kann ich das Fleisch auf vorgewärmten Tellern anrichten und die Schwammerlsoße darübergeben. Mir schmecken dazu am besten Röstkartoffeln. Reis oder Bandnudeln wären aber auch nicht verkehrt.

An Guadn wünscht Ihr

Mario Adorf

Bachmeier serviert zum Jägerschnitzel gerne Röstkartoffel



Fotos: Sigi Jantzi (1), fkn



Montag Früh & Stück
Dienstag Ein & Kaufen
Mittwoch Gastro & Trend
Koch & Schule
Freitag Aus & Gehen
Wochenende Top & Fünf

Magazin ★ ★ ★



Benehmen bei Tisch

Egal welcher Anlass – ein angemessenes Benehmen bei Tisch gehört einfach dazu. Auf was zu achten ist, können Erwachsene am 14. November im Schlosscafé im Palmenhaus in Nymphenburg lernen. *Stil & Etikette* lautet der Titel des Seminars, das mit einem 5-Gänge-Menü verbunden ist. Restaurantmeister Mario Gasche wird Interessierten zeigen, wie sie sich mit ein paar einfachen Regeln garantiert stilvoll benehmen. Der Preis, inklusive Menü mit Getränken und passenden Weinen, beträgt 109 Euro. Beginn ist um 19 Uhr; Anmeldungen erfolgen unter Telefon 089/17 53 09 oder per E-Mail: info@palmenhaus.de.

Birnen frisch halten

Birnen halten sich im Kühlschrank länger frisch. Das Obst bevorzugt Orte, an denen es dunkel und kühl ist. Darauf weist die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse hin. Frische Birnen haben eine feste Schale, die bei leichtem Druck etwas nachgibt, und einen angenehmen Duft. Da die Frucht wenig Säure besitzt, ist sie gut verträglich. Die enthaltenen Ballaststoffe sind außerdem gut für die Verdauung.

★ Redaktion Essen & Trinken

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

Kalypso lebt wieder auf



Thomas Oswald
partygaenger
Die Nacht-Kolumne

Ausgezeichnet ★
Hier schmeckt's uns ...

Menterschwaige

Die Blätter fallen, es wird früh dunkel, der Mensch sehnt sich langsam nach Gemütlichkeit. Und wenn er auch dabei gehobene Ansprüche hat, dann ist er im Gutshof Menterschwaige genau richtig. Im Stammhaus der Familie Schottenhamel am Harlachinger Isarhochufer werden echte Klassiker der bayerischen Küche serviert – und das in edlem Gewand. Beispielsweise das 38 Stunden in Barolo geschmorte Böfflamott mit glasiertem Herbstgemüse und hausgemachten Kartoffelknödeln (21 Euro); extrem zart, die Knödel in einer knusprigen Panade, dazu das auf den Punkt gegarte Gemüse und eine g'schmackige Soße – ein wunderbarer Herbst-



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

Maximal fünf Mützen möglich

schmaus. Genau so schaut's bei Ochenschwanzragout (18 Euro), Schweine- und Rollbraten (13 Euro, beide mit Knödeln und glasiertem Gemüse) und der viertel Ente mit Apfelblaukraut, Semmel- und Kartoffelknödeln (16 Euro) aus. Auch bei den Weinen, Desserts und Vorspeisen gilt, was man für das ganze Restaurant sagen kann: wahrlich nicht billig, aber edel – das kann man sich mal gönnen! ★ KH

Gutshof Menterschwaige
Menterschwaigstr. 4
81545 München
Tel.: 089/64 07 32
Öffnungszeiten: täglich von 11 bis 24 Uhr

Sie war die bekannteste griechische Taverne Münchens: In **Manolis Mannassakis'** Kneipe **Kalypso** in der Agnesstraße feierten in den vergangenen 30 Jahren schon **Anthony Quinn**, **Mario Adorf** und **Götz George**. Mannassakis hat schon vor Jahren den Kochlöffel an den Haken gehängt, zuletzt führte ein erlesener Kreis an Stammgästen das Lokal, das zu ihrem zweiten Wohnzimmer geworden war. Bis zum Sommer, dann war auch für sie Schluss. Jetzt wird eine neue Schwabinger Institution einkehren: Die Brüder **Jakob** und **Florian Faltenbacher** (Milchbar) sowie **Paros-Wirt Petros Bakirtzis**. Sie haben die griechische Gastronomie in München revolutioniert, zuerst mit ihrem **Molos** in der

Isarvorstadt, seit drei Jahren auch mit dem **Cavos** im **Cafe Reitschule**. Bereits im Sommer begannen sie mit dem behutsamen Neuaufbau des Kalypsos. Am 21. November soll das Ecklokal Wiedereröffnung feiern! Und sich dann in erster Linie an das Stammpublikum und das Stadtviertel wenden. Weshalb nicht nur der Name bleibt, auch die Theke und Teile des Mobiliars wurden restauriert und sollen künftig an alte Kalypso-Zeiten erinnern. In der Küche setzt **Foetis Fotopoulos** die bewährte Speisekarte aus **Molos** und **Cavos** um, für die frischen Fischgerichte auf der Tageskarte ist **Dimitri Stavrianos** verantwortlich. ★

partygaenger **UNDERCOVER**

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“

7. 11. 2013 18.00 – 21.30 Uhr Stehtag 12,30 € pro Person	8. 11. 2013 12.00 – 14.30 Uhr 18.00 – 21.30 Uhr Ins Netz gegangen 12,30 € pro Person
10. 11. 2013 11.00 – 14.30 Uhr Sonntagsbrunch 19,80 € p. Pers. 10,50 € Kinder bis 10 J.	10. 11. 2013 18.00 – 21.30 Uhr St. Martinsbuffet 19,80 € p. Pers. 10,50 € Kinder bis 10 J.
11. 11. 2013 18.00 – 21.30 Uhr Auf zur Hax'n Schlacht 11,80 € pro Person	12. 11. 2013 18.00 – 21.30 Uhr Des Waidmanns Heil 13,80 € pro Person

Küchler: 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