

Der Bachmeier ★ Sein Rezept

So wird die Ente knusprig

Als Niederbayer bin ich mit Enten aufgewachsen. Und doch war eine Ente immer ein Festessen. Früher wurden auf dem Oktoberfest mehr Enten als Gickerl verspeist, die Hühner brauchte man ja zum Eierlegen. Ich verrate Ihnen heute, wie die Ente saftig bleibt und dabei eine knusprige Haut bekommt. ★

knusprig

Für vier bis sechs Personen rechne ich eine Bauernente von circa 2,5 Kilo, die ich zunächst in Eiswasser lege und dann wasche. Die trockengetupfte Ente würze ich mit Salz und Pfeffer und lasse sie drei Stunden ruhen.

Dann wird sie mit einem geviertelten, entkernten Apfel, einer ungeschälten in Stücke geschnittenen (unbehandelten) Orange und je einem Stängel Majoran und Petersilie gefüllt und mit Holzspießchen verschlossen.

Den Hals und die Flügel habe ich vorher abgeschnitten, sie werden klein gehackt und kommen mit zwei Zwiebeln, einer

kleinen Karotte, 80 g Knollensellerie und einer halben Stange Lauch, alles gewürfelt, in einen Bräter, in den ich etwa einen halben Liter Wasser angieße. Den Bräter schiebe ich in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen auf die untere Schiene, die

Ente lege ich mit der Brust nach oben auf ein Gitter darüber. Dort gart sie etwa eineinhalb Stunden, während ich sie regelmäßig mit Bratensaft begieße. Nach dieser Zeit lege ich den

Vogel auf die Brustseite und lasse ihn bei 60 Grad und offener Backofentüre ruhen. Nun kann sich der Saft wieder im Fleisch verteilen. Ich stelle den Bräter auf den Herd, lasse den Inhalt aufkochen, gieße eine halben Liter Geflügel- oder Gemüsfond an und lasse alles einkochen, bevor ich die Flüssigkeit durch ein feines Sieb abgieße.

Wer mag, kann die Sauce nun mit ein wenig Speisestärke binden. Ich mag's nicht so gerne und gehe gleich zum Abschmecken über – mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale. Jetzt kommt die Ente nochmal dran: Ich schalte den Backofengrill ein und grille sie in drei bis vier Minuten rundherum knusprig. Bei mir gibt's dazu Kartoffelknödel und ein Chicoreegemüse, das ich mit Mandarinen verfeinere. ★

An Guadn wünscht Ihr



Liebt Festessen: TV-Koch Hans Jörg Bachmeier

Hans Jörg Bachmeier



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

Magazin ★ ★ ★

Eigenen Drink mixen

Cocktailfans aufgepasst: In der Emiko Bar im Louis Hotel am Viktualienmarkt kann jeder Gast noch bis zum Samstag seinen eigenen Drink mixen. Täglich frisch vom Markt stehen Früchte wie zum Beispiel Himbeeren, Brombeeren und Gewürze wie Minze, Zimt und Nelken zur Verfügung. Kombiniert mit Spirituosen ergeben sich so zigtausend verschiedene Cocktail-Varianten. Der Standard-Cocktail kostet 10,50 Euro. Je edler das alkoholische Getränk, desto teurer wird freilich auch der Drink.



Käse: Was ist drin?

Ein Ziegenkäse muss nicht nur aus Ziegenmilch bestehen. Er könne durchaus auch Kuhmilch enthalten, erläutert die Verbraucherzentrale Bayern. Das sei aber für Verbraucher nicht immer auf den ersten Blick erkennbar. Denn nach Paragraph 14 der Käseverordnung müsse Kuhmilch nicht in der Zutatenliste aufgeführt sein. Nur wenn der Käse Milch von einer anderen Tierart als vom Rind enthalte, müsse das gekennzeichnet sein. Eine Regelung, die für Kuhmilchallergiker problematisch ist ...

★ Redaktion Essen & Trinken

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

Vorglühen für die Wiesn

Ausgezeichnet ★
Hier schmeckt's uns ...

Mystikon

Griechische Gottheiten, Säulen und viel Efeu? Nicht im Mystikon am Walchenseeplatz. Griechisches Essen, ja, Kitsch und Gloria, nein! Das Restaurant besticht mit Freundlichkeit, offenen Räumen und Moderne. So gar nicht typisch griechisch. Das ist dann aber das Essen: Ob kalt-warme Vorspeisenplatte mit Pita-Brot (12,80 Euro), gegrillte Baby calamari (12,90 Euro) oder das bewährte Gyros (10,50 Euro): Im Mystikon isst man wie in Griechenland. Auch für Vegetarier hat



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

Maximal fünf Mützen möglich

das Restaurant was in petto wie beispielsweise Austernpilze und Champions aus der Pfanne in Schafskäsesoße (9,90 Euro). Als Nachspeise gibt's griechischen Joghurt

mit Nüssen, Honig und Früchten (4 Euro). Ein Glas Wein gibt's ab 5,80 Euro, der Hugo kostet 5 Euro. Wer nicht so gerne griechisch isst und lieber zu Nudeln greift, wird enttäuscht. Da ist der Italiener einfach besser. Dafür entschädigt auf jeden Fall das sehr nette Personal und die angenehme Atmosphäre. Und nach dem Essen gibt's natürlich ganz typisch – Ouzo! Wer griechisches Essen liebt, ist hier richtig! ★ AW

Mystikon
Walchenseeplatz 4
Tel.: 089/62 00 93 39
Mo– Fr 11.30 bis 14.30 Uhr
Sa 17 bis 1 Uhr
So 11.30 bis 0 Uhr



Als DJ Mosey im Mai vergangenen Jahres das erste Mal im P1 auflegte, war sein Papa gerade seinen hochrangigen Job los: Premierminister von Frankreich. Mosey heißt im echten Leben Pierre Sarkozy, und Fragen nach seinem Vater Nicolas sowie Stiefmutter Carla Bruni verbat er sich tunlichst. Dass Mosey als DJ auf die prominenten Namen gar nicht angewiesen ist, beweist er seitdem eindrucksvoll – er gehört zur ersten Garde der europäischen Plattendreher. Deshalb hat ihn der Champagner-Hersteller Dom Perignon für die morgige Luminous Night im P1 (ab 21 Uhr) gebucht. Sozusagen zum Vorglühen für den am Samstag beginnenden

16-Nächte-Wiesn-Wahnsinn, der sich in und um das Haus der Kunst abspielen wird und dieses Jahr unter dem Motto A Busserl für mi, A Busserl für di steht. Bereits vergangene Woche unterzog der neue P1-Geschäftsführer Sebastian Goller die fünf Türsteher und das Security-Team einer Wiesnspezifischen Schulung: „Ziel ist es vor allem, auch aggressiven Gästen gegenüber erst mal freundlich und deeskalierend aufzutreten.“ Damit der Nachschub von der Festwiese garantiert ist, gibt's dieses Jahr einen Shuttle-Bus, der Freitag und Samstag jeweils um 23, 24 und ein Uhr links von der Bavaria in Richtung P1 rollt. ★

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“

19. 9. 2013 18.00 – 21.30 Uhr	20. 9. 2013 18.00 – 21.30 Uhr
Steaktag 12,30 € pro Person	Ins Netz gegangen 12,30 € pro Person
21. 9. 2013 18.00 – 21.30 Uhr	22. 9. 2013 11.00 – 14.30 Uhr
Herbstschmankerl 19,80 € p. Pers. 10,50 € Kinder bis 10 J.	Sonntags-Brunch 19,80 € p. Pers. 10,50 € Kinder bis 10 J.
24. 9. 2013 18.00 – 21.30 Uhr	25. 9. 2013 18.00 – 21.30 Uhr
Pasta Italiana 12,30 € pro Person	Das Feinste vom Spanferkel 11,80 € pro Person

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