

Genuss-Magazin

FEINER GLÜHWEIN
Süßen Rotwein nehmen!

Sie müssen Glühwein kaum zuckern, wenn Sie als Grundzutat süßeren Rotwein verwenden. „Bei etwas gerbstoffmildereren Sorten ist nicht so viel Süße nötig wie bei einem kräftigen Dornfelder, der von Natur aus mehr Tannine enthält“, sagt Ernst Büscher vom Deutschen Weininstitut (Mainz). Spätburgunder oder Portugieser seien leichter und fruchtbetonter, so dass sie oft sogar ohne Extra-Süße auskommen. Wer doch süßen möchte, nimmt am besten Kandis oder Honig.



UNGLAUBAR HAT OFFEN
Heiligabend in der Kneipe

Weihnachten mal anders: Die Kölner Kneipe Unglaubar (Winzererstr. 49 a), die am 28. Dezember für immer ihre Pforten schließen muss (tz berichtete), hat an Heiligabend und an den folgenden Feiertagen jeweils ab 18 Uhr geöffnet. Es wird keine Weihnachtsmusik gespielt, stattdessen gibt's Oldies.

NEUES BUCH VON DR. OETKER
Kochen für Anfänger

Ein Weihnachtsgeschenk für Anfänger: Mit dem *Grundkochbuch* (16,99 Euro, Dr. Oetker Verlag) schafft es jeder. Alle Rezepte sind verständlich erklärt und mit Schritt-für-Schritt-Fotos illustriert. Das neue Standardwerk umfasst 100 Grundrezepte.



Redaktion Essen & Trinken

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



Im Stil einer Foto-Love-Story: Das Einser hat nun seinen eigenen Kalender

P1 jetzt auch als Kalender

Wer schon immer wissen wollte, wie es hinter den Kulissen des P1 wirklich zugeht, wie Geschäftsleitung, Barkeeper und Türsteher miteinander umgehen und ticken, bekommt nun ungeahnte Einblicke in das Geschehen von Deutschlands prominentester Diskothek. Für seine Stammgäste hat das Einser einen Kalender für das kommende Jahr aufgelegt, in dem die Protagonisten kein Blatt vor den Mund nehmen. „Die Idee kam von unserem Betriebsleiter **Keiwan Mir Heidari**, mit einem Comic im Look einer Foto-Love-Story das P1 backstage zu zeigen“, sagt **Franz Rauch**, der dieses Jahr die Geschäftsführung des P1 an seinen Sohn **Sebastian Goller** übergab. So begrüßt im Januar seine Eminenz **Michael Käfer** die Gäste, im Juni gibt Barkeeper-Urgestein **Karim** eine Nachhilfestunde in Sachen Poker, im Juli baggert Türsteher **Lü** seine Kolleginnen an und im September geht's logischerweise um Dirndl und Lederhosen.

Unser Party-Tipp des Tages: Heute ab 23 Uhr gibt sich **DJ Hell** im **Bob-Beaman** (Gabelsbergerstraße 4) mit seiner griabigen Bavarian-Gigolo-Nacht die Ehre.



Thomas Oßwald
partygaenger
Die Nacht-Kolumne



Der Bachmeier ★ Edler Fisch-Tipp für Ihr Festessen

Ein Waller zu Weihnachten

Einfach, aber gut. Das ist das Motto von Hans Jörg Bachmeier, der zu Weihnachten einen Waller empfiehlt



Fotos: M. Götzfried (1), StockFood (1), dpa, fkn

Zum Fest will jeder seinen Liebsten etwas Besonderes auftischen. Starkoch Hans Jörg Bachmeier empfiehlt für Weihnachten: Bereiten Sie einen

pochierten Waller im Wurzelsud mit Beurre blanc zu. Denn ein feiner Fisch passt an Heiligabend ebenso wie am ersten Feiertag.



Der Wurzelsud, in dem die Wallerkotelets etwa 15 Minuten köcheln, wird mit Weißwein, Essig, Zitrone, Zwiebel, einem Lorbeerblatt, Nelken sowie Dill und Petersilie zubereitet

Los geht es mit dem Sud: Für vier Personen bringe ich 400 ml Wasser mit 100 ml Weißwein, einem Spritzer Weißweinessig, einer halben unbehandelten Zitrone, einer halben Zwiebel, die ich mit einem Lorbeerblatt und drei Nelken gespickt habe, sowie je einem Stiel Dill und Petersilie zum Kochen. Da hinein gebe ich vier Wallerkotelets à circa 200 Gramm, die ich zuvor noch gewaschen, trocken getupft und gesalzen habe. Ich lasse sie zwölf bis 15 Minuten lang knapp unter dem Siedepunkt gar ziehen, bis sie sich von den Gräten lösen.

In der Zwischenzeit kommen das Gemüse und die Soße dran – eine klassische Beurre blanc. Je 60 Gramm Karotten, Lauch und Knollensellerie werden in Streifen geschnitten und in drei EL Butter angegünstet, mit einem Schöpflöffel Wallerfond aufgegossen und bissfest gegart. Wenn es so weit ist, würze ich mit Salz und Pfeffer und gebe einen EL gehackte Petersilie dazu.

Für die Beurre blanc dünste ich zwei in feine Würfelchen geschnittene Schalotten in einem EL Butter an, lösche sie mit je 100 ml Weißwein und Wallerfond ab und lasse diesen Sud bei starker Hitze auf die

Hälfte einkochen, bevor ich ihn durch ein feines Sieb in einen Topf gieße und 150 g kalte Butter in Stückchen mit dem Schneebesen einmontiere, bis die Soße bindet. Achtung: Jetzt darf sie nicht mehr kochen!

Die Beurre blanc schmecke ich noch mit ein paar Tropfen Essig, Salz und Pfeffer ab, mixe sie mit dem Stabmixer noch mal auf und ziehe unmittelbar vor dem Anrichten einen EL geschlagene Sahne darunter.

Die Wallerkotelets werden von den Gräten gelöst und auf vorgewärmten Tellern angerichtet, obendrauf gebe ich das Gemüse und zum Schluss die Soße. Wer mag, kann noch frischen Meerrettich darüberhobeln und Salzkartoffeln dazu reichen. Und weil Weihnachten ist, gibt's bei mir noch ein Löffelchen Saiblingskaviar oben drauf. ★

Frohe Weihnachten und an Guadn wünscht Ihr

Königlicher Hirschgarten

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

Kulinarische Reise:

- 19. 12. 2013 ab 18.00 Uhr **Rund um die Roulade**
- 20. 12. 2013 – 12.00 - 14.30 Uhr **Ins Netz gegangen**
- 21. 12. 2013 ab 18.00 Uhr **Pasta Italiana**
- 22. 12. 2013 ab 11.00 Uhr **Sonntagsbrunch**
- 22. 12. 2013 ab 18.00 Uhr **Steak-Tag**
- 23. 12. 2013 ab 18.00 Uhr **Rund ums Schnitzel**
- 25. 12. 2013 – 11-14.30 Uhr **Weihnachtsbrunch und 18-21.30 Uhr Weihnachtsbuffet**
- 26. 12. 2013 – 11-14.30 Uhr **Weihnachtsbrunch und 18-21.30 Uhr Weihnachtsbuffet**

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

Ausgezeichnet ★
Hier schmeckt's uns ...

Sappralott

Gasthäuser mit bayerischen und internationalen Gerichten gibt es in München einige. Stimmt dann auch noch das Ambiente, der Service und der Geschmack, ist man vielleicht im Sappralott in Neuhausen gelandet. Die Karte bietet Gerichte von feinen Suppen (im Einweckglas serviert) über Münchner Schnitzel bis hin zu üppigen Salaten und Burgern. Zum Dessert kann man zwischen Kaiserschmarrn und Apfelkuchen wählen.

Wer in der Mittagspause mal nicht in der Kantine speisen möchte, ist hier ebenfalls richtig: schneller Service und super Angebote. So gibt es verschiedene Mittagsmenüs, wahlweise mit 0,2-l-Getränk, Suppe oder Espresso (Preise von 7,50 bis 8,90 Euro) sowie täg-

lich wechselnde Nudelgerichte. Satt wird man für kleines Geld auf jeden Fall.

Wer jetzt immer noch nicht überzeugt ist: Es gibt diverse Specials wie zum Beispiel Augustiner im Fass, Cocktail-Happy-Hour ab 23 Uhr und alle FC-Bayern- und 1860-Spiele in Live-Übertragung. ★ JW

Sappralott
Donnersbergerstr. 37
80634 München
Tel.: 089/16 47 25
geöffnet: So bis Do von 10 bis 1 Uhr, Fr und Sa von 10 bis 2 Uhr

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

Maximal fünf Mützen möglich