

Genuss-Magazin



EXPERTE ERKLÄRT: Die Haut auf der Milch

Manche mögen sie nicht so gern – dabei wär' sie doch richtig gesund: die Haut auf der Milch, die beim Kochen entsteht. Hans Schmaus, Milch- und Käse-Experte der Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft, sagt: „Die Molkeproteine, aus denen die Milchsäure besteht, sind eine besonders wertvolle Eiweißquelle für unsere Ernährung.“ Wer die Milch trotzdem lieber ohne Haut hat: nur auf mittlerer Stufe erhitzen und ständig umrühren. Foto: LVBM

GROSSES HOFFEST Schafe in der Stadt

Im Schmuckhof des Landwirtschaftsministeriums (Ludwigstraße 2) steigt am Samstag das große Hoffest. Von 10 bis 18 Uhr geht's dort um Schafe und Ziegen – unter anderem mit einem Spezialitätenmarkt und einem Streichelgehege.

BLÄTTER DRANLASSEN Ein erdbeeriger Tipp

Damit Erdbeeren so lang wie möglich ihren Geschmack behalten, zupft man die grünen Kelchblätter erst nach dem Waschen ab – sonst saugen sich die Früchte beim Abbrausen mit Wasser voll und verlieren ihr typisches Aroma. Am besten trocknen die empfindlichen Beeren im Sieb oder auf einem Küchentuch, rät die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse.

Redaktion Essen & Trinken

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



Der Schirm war auch nötig ... Terrassen-Eröffnung im Heart Foto: fkn

Heart sperrt Terrasse auf

Grad noch mal gut gegangen. Immerhin drei Stunden lang haben sie bei der Terrassen-Eröffnung des Szene-Clubs Heart am bisher wärmsten Tag des Jahres durchgehalten, bei Pollenwolke und Wüstenhitze. Mit fruchtigen Welcome-Drinks, BBQ von Chefkoch Florian Güster und vielen schönen Menschen. Als Petrus dann seine Schleusen öffnete, halfen auch die beiden übergroßen Schirme nur noch bedingt. Immerhin: Bereits in knapp zwei Wochen gibt's die nächste Gelegenheit zum herzigen Schaulaufen unter freiem Himmel am Lenbachplatz. Am 20. Mai begehen Daniel Laurent, Ayhan Durak und Nikias Hofmann das Fünffährige ihres Heart, was ebenfalls nicht ohne große Feierlichkeiten abgehen soll.



Thomas Obwald partygaenger Die Nacht-Kolumne

Wer einen Burger für lau will: heute zwischen 11.30 und 14 Uhr verfütt das **Hard Rock Cafe** seine Classic-Burger aus einem Food-Truck heraus umsonst vor dem Amerikahaus am **Karolinenplatz**.

Apropos Burger: Der Münchner Fleischpflanzl-König **Thomas Hirschberger (Hans im Glück)** hat dieser Tage im Tal sein neues Lokal **Little London** eröffnet. In den ehemaligen Räumlichkeiten des Maggi-Kochstudios gibt's herzhaftes Steaks und englisches Bier in einem Very-British-Ambiente.

Der Bachmeier – Heute: Süßes nicht nur für Mama ★



Schon alles geplant für den Muttertag? Wird Zeit – schließlich reden wir ja schon von diesem Sonntag ... Falls Sie noch eine Anregung brauchen können: Hier hätten wir einen Küchentipp von Starkoch Hans Jörg Bachmeier. Ein Rezept für feine Cupcakes! Die schmecken übrigens nicht bloß der Mama ...

Mini-Gebäck mit Maxi-Geschmack

Starkoch Hans Jörg Bachmeier vom Blauen Bock F.: Leiprecht, fkn (2)



Cupcakes eignen sich wunderbar als Geschenk oder für eine Familienfeier. Sie lassen sich phantasievoll verzieren – und meine Variante mit Rhabarber und Erdbeere schmeckt richtig nach Frühlingsherbst. Zuerst nehme ich mir den Teig vor. Ich schlage die zimmerwarme Butter mit dem Zucker, einer Prise Salz und dem Zitronenabrieb in einer Rührschüssel gründlich schaumig, gebe auf zwei Mal die Eier dazu und schlage alles noch mal weiter, bis die gesamte Masse schön schaumig ist. Nun erst hebe ich vorsichtig den Topfen unter und rühre das gesiebte Mehl mit dem Backpulver gründlich in die Masse. Diese fülle ich nun in mit Papierförmchen ausgekleidete Muffinformen oder in entsprechend große Silikon-Backformen, bevor ich den Rhabarber in den Teig drücke. Ich habe die Stangerl zuvor gewaschen und in etwa ein Zentimeter lange und breite Stücke geschnitten. Die Küchlein kommen in das auf 170 Grad vorgeheizte Backrohr. Wenn ich kleine Formen verwende, brauchen sie ungefähr 15 Minuten, in größeren Formen etwa 25 Minuten. Wichtig ist, dass

sie nach dem Backen gut auskühlen, weil sonst der Belag verläuft. Für den Belag schlage ich die weiche Butter schaumig und rühre den Frischkäse unter, schmelze die Kuvertüre vorsichtig und rühre sie ebenfalls unter die Masse. Zum Schluss rühre ich die pürierten Erdbeeren darunter und spritze die Masse mit einer Sterntülle auf die Cupcakes. Achtung: Die Creme muss rasch verarbeitet werden – sonst wird sie zu fest und lässt sich nicht mehr spritzen. Tipp: Erdbeeren püriert man natürlich am besten im Mixer. So eine kleine Menge Erdbeeren können Sie zum Pürieren aber auch mit der Gabel zerdrücken, gründlich verrühren und durch ein nicht zu feines Sieb streichen. Für die Verzierung färbe ich etwas Marzipan mit Lebensmittelfarbe rot, rolle es dünn aus, steche mit einer entsprechenden

Cupcakes mit Rhabarber und Erdbeere

- 2 Eier
- 200 g Zucker
- 130 g Butter
- 180 g Topfen (Rahmstufe)
- 1/2 TL Backpulver
- Abrieb einer halben Zitrone (bio)
- 1 Prise Salz
- 130 g Mehl
- 1 Stange Rhabarber
- 12 große oder 24 kleine Papierförmchen zum Backen
- 150g weiße Kuvertüre
- 20 g weiche Butter
- 200 g Frischkäse
- 50 g Erdbeermark (nach Belieben Himbeermark)
- Erdbeeren (Himbeeren) zum Verzieren



den Form Herzen aus und lege je ein Herz als Garnitur auf die Cupcakes. Noch ein halbe Erdbeere drauf – und das Fest kann kommen!

An Guadn wünscht Ihr ★

Hans Jörg Bachmeier

Königlicher Hirschgarten

Täglich geöffnet von 10.00 – 24.00 Uhr
 Durchgehend warme Küche von 11.00 – 22.00 Uhr
 Terminänderungen vorbehalten!

Kulinarische Reise:	
Do., 7.5.2015, ab 18.00 Uhr Oid boarisch aufkocht €12,80 pro Person	Fr., 8.5.2015, ab 18.00 Uhr Roulade meets Pasta €12,80 pro Person
Sa., 9.5.2015, ab 18.00 Uhr Rund ums Schnitzel €12,80 pro Person	So., 10.5.2015, 11.00–14.30 Uhr Muttertagsbrunch €21.- p. P., €12,50 Kinder bis 10 J.
So., 10.5.2015, ab 18.00 Uhr Spargelbuffet €17,80 pro Person	Di., 12.5.2015, ab 18.00 Uhr Steaktag €14,50 pro Person

Ab sofort können Sie auch online unter www.hirschgarten.de reservieren!

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 ...

Restaurant Ilios

Was liegt im unwirtlichen Norden der Stadt, unter der wenig idyllischen A9? Es ist einer der besten Griechen in der Stadt! Leider haben Ortskundige das längst erkannt, weshalb eine Reservierung im gemütlichen Ilios anzuraten ist. Ein Gratis-Ouzo wird schon vor dem Essen gereicht, jamas! Am besten beginnt man dann mit kalten und warmen Vorspeise-Mischungen (Pikilia, 6,90 € bzw. Zesti Pikilia, 9,20 €). Die Portionen für eine Person reichen gut für zwei. Göttlich: das Taramas und die Zucchini-puffer (Kolokithokeftedes). Wer sich beim Hauptgang nicht zwischen Fisch und Fleisch entscheiden kann, nehme beides: Gyros und Baby-Calamaris mit Tzatziki und Kartoffeln (13,20 €). Mengenmäßig eine Herausforderung, ebenso der Ilios-Teller mit Gyros, Sou-

lakti und Lammkronen (15,50 €). Die Mousaka könnte süchtig machen (11,20 €). Weißbier alkoholfrei: 3,80 €, Rotweine 5,90 bis 6,90 € für 0,2 l. Ein kleines Dessert, mit griechischem Joghurt, spendiert der Wirt noch. Ja su, vielen Dank! BW ★

Ilios
 Situlstraße 7
 80939 München
 089/36 00 41 12
 Täglich 11.30 – 14.30 und 17 – 0 Uhr

Service: 4/5
 Preis/Leistung: 4/5
 Ambiente: 4/5
 Maximal fünf Mörtzen möglich