

Genuss-Magazin

**FESTAKT IM ALTEN RATHAUS
700 Jahre Metzgerzeile**

Alles Gute – und zwar im doppelten Sinne! Die Metzgerzeile am Viktualienmarkt feiert heuer ihren 700. Geburtstag. Seit dem 14. Jahrhundert reihen sich direkt unter dem Petersbergl die Metzger aneinander. Längst ist die geschmackliche Meile ein kulinarisches Wahrzeichen der Stadt. Bereits im Sommer wurde die Metzgerzeile mit verschiedenen Aktionen geehrt – wie dem Würstl-Tag für die Münchner. Heute Abend wird Ernährungsminister Helmut Brunner zum Abschluss des Jubiläumjahres 700 Jahre Metzgerzeile im Festsaal des Alten Rathauses um 18.30 Uhr eine Festrede halten.



Foto: Markus Götzfried

**TIPPS VOM EXPERTEN
So gelingt das Steak**

Für ein perfektes Steak sind mehrere Schritte wichtig, sagt Koch Daniel Lengsfeld vom Restaurant Sra Bua in Berlin. Ganz wichtig ist, das Fleisch vor dem Braten auf Zimmertemperatur zu bringen – und es nicht direkt aus dem Kühlschrank in die Pfanne zulegen! Dann: „Gut anbraten, von allen Seiten und dabei in der Pfanne bewegen“, empfiehlt Lengsfeld. Das Fleisch wird vor dem Braten gesalzen, aber erst danach gepfeffert, da der Pfeffer sonst verbrennen würde. Dann kommt das Steak bei 120 bis 140 Grad in den Ofen – am besten sieben bis zehn Minuten, je nach Dicke des Steaks. „Dann an einem warmen Ort ruhen lassen, genauso lange wie es im Ofen war“, rät Lengsfeld. Anschließend wird das Fleisch in Butter und mit Kräutern und Knoblauch kurz nachgebraten.



Foto: dpa

Redaktion Essen & Trinken

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



Grandmaster Flash, einer der Hip-Hop-Gründer, heizt morgen das Crux ein

**Hip-Hop-Star
in der Stadt**

Grandmaster Flash kommt am morgigen Freitag nach München an die Crux-Decks (Ledererstr. 3). Seit den 70ern beeinflusst der Großmeister die Hip-Hop-Szene und reifte seitdem zu nichts weniger als einer Legende. Ab 23 Uhr.

Jetzt ist der Keller dran. Nachdem der Registratur-Club aus der Blumenstraße letztes Jahr in der Müllerstraße 42 konzessionsbedingt ein ruhigeres Comeback als Bar feierte, wird heute das Untergeschoss eingeweiht. Erst mal nur für zwei Jahre, entsprechend heißt der Laden nach Anzahl der zur Verfügung stehenden Wochen **104**. Das bedeutet 104 Donnerstage. Ab 23 Uhr.

Wer's etwas ruhiger in der staaden Zeit will, dem sei heute ein Besuch der großartigen **Bar Gabanyi** am Beethovenplatz empfohlen wo der Pianist **Peter Adamek** ab 20 Uhr im wahrsten Sinne seine innerste Gefühlswelt in Musik verwandelt und über die Klaviertasten emotional an die Oberfläche und ins Leben bringt. Dabei bewegt er sich mit seiner Musik zwischen den Welten von Jazz, Pop und Klassik. Dazu ein cooler Drink. Läuft



Thomas Obwald
partygaenger
Die Nacht-Kolumne

Der Bachmeier ★ Ein Rezept, das schnell zubereitet ist
Ente leicht gemacht

Ente ist ein wunderbares Essen für die kalte Jahreszeit. Da mag man's gerne etwas gehaltvoller, und das ist Entenfleisch zugegebenermaßen nun einmal, auch wenn man die etwas magerere Entenbrust verwendet. Das Schöne an diesem Rezept: Es ist nicht schwer zu machen – und geht auch noch schnell. Ein Tipp vorweg: Kaufen Sie Brüste von weiblichen Enten, die sind kleiner, zarter und ergeben jeweils eine schöne Portion.



Spitzkoch Hans Jörg Bachmeier empfiehlt, weibliche Entenbrüste zu nehmen – sie sind zarter
Fotos: St. Leiprecht (1), fkn

Zuerst schalte ich den Backofen auf 180 Grad, fange aber dann mit der Vinaigrette an. Für diese überbrühe ich die eingeritzten Tomaten mit kochendem Wasser, lasse sie kurz stehen und schreke sie mit kaltem Wasser ab, bevor ich die Haut abziehe. Die Tomaten werden halbiert, Strunk und Kerne entfernt und das Fruchtfleisch in kleine Würfel geschnitten. Knoblauch und Zwiebel werden ganz fein geschnitten, kurz in kochendem Wasser blanchiert und mit kaltem Wasser abgeschreckt. Tipp: Geben Sie Knoblauch und Zwiebel in ein kleineres Sieb, das Sie dann ins kochende Wasser halten. Herausnehmen, kaltes Wasser drüber – fertig! Nun hacke ich die Petersilie und die halbierten, entkernten Chilies sehr fein, zupfe die Thymianblättchen von den Stängeln und verrühre den Senf mit den beiden Ölsorten. In diese Emulsion gebe ich nun Zwiebeln und Knoblauch sowie alle oben angegebenen Kräuter (Thymian gezupft!) und Gewürze und schmecke mit dem Weinessig und eventuell mit etwas Tabascosauce und zusätzlichem Salz ab. Nun würze ich die Entenbrüste mit Salz und Pfeffer, erhitze das Öl in einer Pfanne, brate die Brüste auf der Fleischseite kurz an, bevor ich sie auf die Hautseite drehe und die Pfanne für etwa zwölf Minuten in den Backofen stelle. Wenn es soweit ist, nehme ich die Entenbrüste aus der Pfanne, gieße das Fett ab, lasse die Butter in der Pfanne aufschäumen und gebe Thymian, Rosmarin und den angequatschten Knoblauch dazu, bevor ich auch die Entenbrüste wieder in die

Pfanne lege und die Butter mit dem Löffel darübergebe. Während das Fleisch im Ofen gart, bereite ich den Chicorée zu. Ich schneide den Strunk kegelförmig heraus und zerlege den Chicorée in die einzelnen Blätter, wobei ich eventuelle braune Stellen glatt abschneide. Die Butter wird in einer Pfanne erhitzt und ich lasse die Chicoréeblätter darin etwas Farbe annehmen, bevor ich sie mit dem Puderzucker bestäube und leicht karamellisieren lasse. Dann erst wird gesalzen, etwas gepfeffert, mit dem Orangensaft abgelöscht und dieser etwas eingeköchelt. Nun tranchiere ich die Entenbrüste der Länge nach in nicht zu dünne Scheiben, richte sie auf vorgewärmten Tellern auf dem Chicorée an und beträufle sie großzügig mit der Kräuter-Senf-vinaigrette.

An Guadn!

★
Bis dahin, Ihr



Ente mit Chicorée
Zutaten für 4 Personen

- 4 Entenbrüste
- 1 EL Öl zum Braten
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 angequatschte Knoblauchzehe
- 2 EL Butter

Für die Kräuter-Senf-vinaigrette:

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 bis 2 frische Chilisoten
- 1 Bund frische Blatt Petersilie
- 2 reife Tomaten
- 1 EL getrockneter Oregano
- 4 Zweige frischer Thymian
- 1 frisches Lorbeerblatt
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL zerstoßener Pfeffer
- 2 EL Weißweinessig
- 1 EL Dijon Senf
- Eventuell ein Spritzer Tabasco
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 100 ml Olivenöl

- 2 Stauden Chicorée
- 15 g Butter
- 1 bis 2 TL Puderzucker
- Salz
- weißer Pfeffer aus der Mühle
- 0,1 l Orangensaft

Königlicher Hirschgarten

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

Kulinarische Reise:

Sonntag 13.12.2015 11.00–14.30 Uhr Sonntagsbrunch € 21,00 pro Person, Kinder bis 10 Jahre € 12,50	Sonntag 20.12.2015 11.00–14.30 Uhr Sonntagsbrunch € 21,00 pro Person, Kinder bis 10 Jahre € 12,50
Montag, 14.12.2015 18.00–21.00 Uhr Rund um's Schnitzel € 12,80 pro Person	Montag, 21.12.2015 18.00–21.00 Uhr Des Waidmanns Heil € 13,80 pro Person
Samstag, 19.12.2015 18.00–21.00 Uhr Gans- & Entenbuffet € 17,80 pro Person	Dienstag, 22.12.2015 18.00–21.00 Uhr Roulade meets Pasa € 12,80 pro Person

So, 13.12. Lesung der Heiligen Nacht von Ludwig Thoma
- Näheres in unserem Veranstaltungskalender

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

Die tz verlost Genießer-Gutscheine



Einen Gutschein kaufen:
28 Lokale in der Innenstadt stehen zur Auswahl



tz-Verlosung

Das ideale Geschenk für Wählerische: die Genießer-Gutscheine der Innenstadtwirte (www.innenstadtwirte.de). Zu kaufen gibt es sie bei München Ticket (www.muenchen-ticket.de, siehe QR-Code oben links). Die tz verlost 10 x 20 Euro-Genießer-Gutscheine für die 28 Lokale der Innenstadtwirte. Wer gewinnen möchte, ruft an unter Tel. **01378/80 66 40*** und spricht dort das Stichwort **Genuss**, seinen Namen, seine Adresse und Telefonnummer aufs Band; oder schickt eine SMS mit **tz win Genuss** und seinen persönlichen Daten an die **5 20 20***. *(dpa-infocom, 0,50 Euro pro SMS bzw. Anruf a. d. dt. Festnetz; ggf. abweichende Tarife a. d. Mobilnetz)

Münchner Innenstadtwirte:

- Andechser am Dom
- Augustiner am Dom
- Augustiner am Platzl
- Augustiner Großgaststätten
- Augustiner Klosterwirt
- Ayingers am Platzl
- Bratwurstherzl/Viktualienmarkt
- Brenner Restaurant
- Café Restaurant am Marienplatz
- Café Rischart am Marienplatz
- Der Pischorr
- Donisl
- Fränkisch-Badische Weinstube
- Hofbräuhaus
- Kilians Irish Pub
- Nürnberger Bratwurst Glöckl
- Palais Keller im Bayerischen Hof
- Pfälzer Residenz-Weinstube
- Ratskeller
- Restaurant zum Alten Markt
- Sausalitos im Tal
- Schnitzelwirt im Spatenhof
- Schuhbeck's Orlando
- Steirer am Markt
- Weisses Bräuhaus
- Welser-Küche
- Wörner's Caféhäuser
- Zum Spöckmeier