

Genuss-Magazin

NEUE FILIALE IN HAIDHAUSEN
Drittes Kochhaus



Die Kochhaus-Familie in München bekommt Zuwachs: Am kommenden Samstag eröffnet eine neue Filiale in Haidhausen in der Weißenburger Straße 26. Nach Schwabing (Hohenzollernstraße 74) und Gärtnerplatz wird es das dritte begehbbare Rezeptbuch in der Landeshauptstadt sein.

Foto: fkn

ANDERS ALS BEI DER GRAPEFRUIT
Pampelmuse schälen

Sie hat mehr Vitamin C als Zitronen oder Orangen: die Pampelmuse (61 Milligramm pro 100 Gramm Frucht)! Außerdem enthalten die Früchte viel vom Mineralstoff Kalium. Im Handel findet man die Pampelmuse häufig als Pomelo. Im Unterschied zur verwandten Grapefruit – einer Kreuzung aus Orange und Pampelmuse – sind Pampelmusen wesentlich größer und schwerer. Die Schale ist grünlich bis hellgelb. Anders als die Grapefruit wird die Frucht übrigens nicht ausgelöffelt, sondern geschält. Anschließend bricht man die einzelnen Segmente auseinander und entfernt die bitteren Zwischenhäute.



Foto: fkn

GUTE-NACHT-TRUNK
Heiße Milch mal orientalisches

Schon Oma hat zu heißer Milch mit Honig als Einschlafhilfe geraten. Probieren Sie es mal mit der orientalischen Note als Gute-Nacht-Trunk. Dazu wird Kuhmilch mit Kokosmilch erwärmt, getrocknete Feigen, etwas Honig und Kardamon eingerührt und das Ganze aufgeköchelt. Anschließend den Drink pürieren, in Becher füllen und mit etwas Zimtpulver bestäuben.



Foto: dpa

Redaktion Essen & Trinken

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

Jetzt sind sie alle narrisch

Diese Tage haben es in ihrer symbolischen Überfrachtung in sich: Unsinniger Donnerstag, Freitag der 13., gefolgt vom Valentinstag – und bis kommenden Mittwoch Fasching überall. Selbst das sonst so coole **Heart Restaurant** am Lenbachplatz belegt seine Gäste heute bei der **Masquerade Party** mit einem eingeschränkten Kostümierzwang – wer nicht daheim für die Verkleidung sorgt, bekommt vor Ort zumindest eine venezianische Maske auf die Nase gedrückt. Hauptsache, die Löffel bleiben frei, damit **DJ Nino Schmidbauer** sein Werk nicht umsonst versieht. Bodenständiger begeh hingegen die Mutter aller Münchner Alternativenkneipen, das **Substanz** (Ruppertstraße 10) den Altweiberfasching. Ab 20 Uhr spielen **G.Rag** und die **Landlererschwister** Zwiefache, Gstanzln und Wirtshausklassiker (mehr Fasching heute in *tz plus*). Wer den Untertitel **Geheimen Verlangens** des heute in den Kinos startenden Erotik-Films **Fifty Shades of Grey** gleich kulinarisch begleiten will: **Zdenko Anusic** serviert in seinem Restaurant **35mm** (Bayerstraße 3-5) eigens dafür von seinem Küchenchef entworfene Kreationen. Von **Kate Kavanagh's** Kräuterrahmsüppchen mit Räucherlachs (5,90 Euro) bis hin zu **Christian Grey's** rosa gebratenem Hüftsteak (für 16,90 Euro).



Thomas Oswald
party gaenger
Die Nacht-Kolumne

Der Bachmeier: Fürs Katerfrühstück ★
Sauer macht nüchtern

Sauer eingelegter Fisch ist ein klassisches Katerfrühstück. Doch er schmeckt auch fabelhaft, wenn man nicht am Abend vorher zu tief ins Glas geschaut hat. Saurer Hering hat viel Tradition, Makrele gelingt aber selbst eingelegt fast noch besser. Außerdem ist rohe Makrele bei uns leichter zu bekommen. Am einfachsten ist es, wenn man mit bereits filetierten Fischen arbeitet. Ich schneide die Makrelenfilets in circa fünf Zentimeter breite Stücke, salze sie großzügig und stelle sie beiseite, während ich das Gemüse für den Sud vorbereite. Der Staudensellerie wird gewaschen, bevor ich die

Fasern ziehe und die Stangen in etwa zehn Zentimeter lange und fünf Millimeter dicke Streifen schneide. Auf die selbe Größe schneide ich die gewaschene und geschälte Karotte. Die geputzten Lauchzwiebeln kürze ich ebenfalls auf circa zehn Zentime-



Sie schmeckt gut und ist auch noch sehr gesund: Die Makrele enthält viele Omega-3-Fettsäuren



Schluss mit lustig und feuchtfrohlichem Fasching. Mit dem Aschermittwoch beginnt in der kommenden Woche die 40-tägige Fastenzeit. Jetzt kommt Fisch auf den Tisch. Hans Jörg Bachmeier, BR-Koch und Küchenchef vom Blauen Bock am Viktualienmarkt, verrät heute in der *tz* sein Rezept für eine eingelegte Makrele. Eine feine Sache – nicht bloß für Faschingsgeschädigte ...

Eingelegte Makrele

Zutaten für 3 bis 4 Personen

- 4 Filets von der Makrele (ca. 100 g pro Filet)
- 150 g Staudensellerie
- 150 g Karotten
- 4 Lauchzwiebeln
- 200 ml Wasser
- 100 ml Weißwein
- 100 ml Essig
- 100 g Zucker
- 1 TL Salz
- 1 TL Senfkörner
- 1 TL Koriander
- 5 Wacholderbeeren
- 10 weiße Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 6 Pimentkörner
- 2 Nelken
- 20 Silberzwiebeln (aus dem Glas)
- 8 Cornichons (aus dem Glas)
- 1 Zweig Dill
- 1 Zweig Petersilie

Extra: Ein Weckglas (Einmachglas) mit 1 Liter Fassungsvermögen



Gut gegen Kater und passend zur bevorstehenden Fastenzeit: die eingelegte Makrele
Fotos: Leiprecht (1), fkn

ter und halbiere diese Stücke der Länge nach. In einer tiefen Pfanne karamellisiere ich den Zucker, lösche mit dem Weißwein ab, gebe den Essig dazu und lasse die Flüssigkeit aufwallen, bevor ich das Wasser angieße und alles kochen lasse, bis der Zucker komplett aufgelöst ist. Jetzt schmecke ich mit etwa einem Teelöffel Salz ab, gebe Senfkörner, Koriander, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Nelken, Lorbeer und Piment sowie Staudensellerie, Frühlingszwiebeln und Karotten in den Sud. Den lasse ich kochen, bis das Gemüse noch etwas Biss hat. Erst dann kommen die Silberzwiebeln und die Cornichons dazu. Dann passiere ich den Sud ab und stelle ihn zur Seite. Nun werden Gemüse und Makrele abwechselnd mit Dill und Petersilie in eine heiß ausgespülte Weckglas geschichtet, bis es voll ist. Anschließend koche ich den Sud nochmal auf und gieße ihn heiß ins Glas, das ich sofort verschließe und in einen Topf mit kochendem Wasser stelle, wo ich es etwa 15 Minuten leicht köcheln lasse. So gart der Fisch nach und die eingelegte Makrele ist mehrere Wochen gekühlt haltbar. Aber so weit wird's nicht kommen: Denn die Makrele schmeckt mit Röstkartoffeln oder krustigem Brot einfach zu gut. ★

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., 12. 2. 2015, ab 18.00 Uhr Rund ums Schnitzel € 12,80 pro Person	Fr. 13. 2. 2015 12-14.30 + 18-21.30 Uhr Ins Netz gegangen € 12,50 pro Person
So., 15. 2. 2015, 11.00-14.30 Uhr Sonntagsbrunch € 19,80 p. P., € 12,50 Kinder bis 10 J.	Mo., 16. 2. 2015, ab 18.00 Uhr Des Waidmanns Heil € 13,80 pro Person
Di., 17. 2. 2015, ab 18.00 Uhr Rund ums Schnitzel € 12,80 pro Person	Mi., 18. 2. 2015 Aschermittwoch traditionelles Fischessen

14.02.2015 Valentinstag – romantischer Abend zu zweit bei einem 4-Gänge-Menü

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 ...

Victorian House

Britisches Essen? Da gibt es ja gewisse Vorurteile, geprägt auch von Asterix und Obelix, die bei den Briten darunter litten, dass es selbst zu Wildschwein Pfefferminzsoße gibt. Dass die englische Küche viel besser ist als ihr Ruf, weiß man in München aber längst – nicht umsonst konnten sich schon fünf Restaurants der Kette Victorian House an der Isar durchsetzen. Unser Lieblings-Engländer ist dabei das kleine Tea House am Viktualienmarkt – wobei „Tea House“ untertrieben ist, denn nach üppigen Mahlzeiten wie dem Steak and ale pie (16,50 Euro) oder den Strozzapreti-Nudeln mit Ochsenbacken, grünem Spargel, gegrilltem Paprika, Chili-Haselnüssen und Parma Chips (13,50) braucht man eher einen Whisky als Tee. Von dem schottischen Nationalgetränk gibt's eine große Auswahl: von Glenmorangie (8,50 Euro/4cl) bis hin zu 16 Jahre altem Lagavulin (9,50 Euro). Der Höhepunkt: die Desserts. Zwar reicht ein Stück von der feinen Lemon Tarte oder dem Mud Cake (je 4,40 Euro) kalorienmäßig aus, um eine Schulklasse satt zu machen – aber der Genuss ist jede britische Stunde wert! ★ KR

Victorian House
Frauenstr. 14
Tel.: 089/25 54 69 47
Mo. – Sa. 9.30 – 1 Uhr,
So. & Fei. 9.30 – 19 Uhr

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