

Genuss-Magazin

SALAT HÄLT SICH NUR ZWEI TAGE
Rucola schnell auf den Teller



Rucola hält sich in der Regel höchstens zwei Tage im Kühlschrank, dann ist er meistens welk. Gelbe Blätter sollten vor der Zubereitung aussortiert werden.

Am besten schmeckt Rucola roh. Wenn er erhitzt wird, verliert er sein Aroma und die geschmacksgebenden Senföle. Entweder wird er als Salat gegessen oder gehackt kurz vor dem Servieren über fertige Gerichte wie Pizza, Pasta oder Risotto gegeben.

GELATO-FINALE IN RIMINI
Wer wird Eis-Weltmeister?

16 deutsche Speiseeishersteller konkurrieren Ende August um den Einzug ins Finale der Eis-Weltmeisterschaft, die am 7. September in Rimini stattfindet. Die Fachjury der Gelato World Tour hat die Kandidaten für die deutsche Endauswahl gewählt. Die Top drei werden vom 22. bis 24. August in Berlin ermittelt. Beim Finale um den Titel treten die 24 besten Eishersteller von fünf Kontinenten gegeneinander an.

UNBESCHWERTER PILZGENUSS
Immer frisch, niemals roh

Selbst gesammelte Pilze verarbeiten Verbraucher am besten umgehend. Denn Pilze werden schnell schlecht. Wer verdorbene zu sich nimmt, riskiert Vergiftungserscheinungen – auch wenn es sich um essbare Wildpilze handelt. Da sie schwer verdaulich sind, sollten nicht mehr 200 Gramm auf einmal verzehrt werden. Zudem sollten sie nie roh gegessen und auf mehr als 70 Grad erhitzt werden.



Redaktion Essen & Trinken

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

DJ Linus gibt richtig Gas

Seit vergangener Woche geben die besten DJs der Stadt den Partygängern kräftig was auf die Ohren. Rund um die Uhr, jeden Donnerstag neu im tz-Plus. Nach dem erfolgreichen Start der Munich Mix Sessions mit einem Milk & Sugar-Mix legen wir heute mit DJ Linus nach. Der Mann ist bereits 20 Jahre gut im Geschäft, seit acht Jahren ist er Resident im Pacha München. Mit Releases auf dem Kult-Label Get Physical und seinem eigenen Label Sujet Musique hat er sich auch international einen ausgezeichneten Ruf als Produzent erarbeitet. Dass ihn die Partygänger lieben, bewiesen sie Ende 2013, als sie ihn zum besten DJ im Genre Techno, House & Electro bei den Munich Nightlife Awards kürten. Seine exklusive Munich-Mix-Session, die gerade im Rahmen der Greenfields Aftershow-Party im Pacha ausgezeichnet wurde, serviert er seinen Fans feinsten Tech/Deephouse.



Zählt zu den besten seines Fachs: DJ Linus, seit acht Jahren im Pacha

Foto: fkn



partygaenger.de UNDECKCOVER

Bachmeiers Rezepte ★ Ein süßer Traum

So gelingt die Marille im Knödel

Heute gibt es was Süßes von Fernsehkoch Hans Jörg Bachmeier. Der Küchenchef vom Blauen Bock am Sebastiansplatz verrät Ihnen, wie Sie perfekte Marillenkügelchen zubereiten.

Marillen sind für mich ein echter Höhepunkt. Ich fahre sogar jedes Jahr in die Wachau und koche diese wundervollen Früchte vor Ort zu Röster und Marmelade ein. Noch gibt es schöne Marillen aus Österreich und Ungarn und auch Aprikosen aus Frankreich. Wenn die Saison vorbei ist, gibt's Zwetschenknödel, das Rezept bleibt ansonsten gleich. Zuerst backe ich die gewaschenen Kartoffeln im auf 150 Grad vorgeheizten Rohr weich, schäle sie noch heiß und lasse sie zehn Minuten ausdämpfen, bevor ich sie zwei Mal durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücke. Nun gebe ich Ei, Speisestärke, Mehl und weiche Butter zur Kartoffelmasse, mische alles gründlich durch und schmecke mit etwas Salz und Zitronenabrieb ab. Die Masse sollte sich nun trocken anfühlen. Je nach Kartoffelsorte kann es nun nötig sein, noch etwas Speisestärke dazugeben. Den Kartoffelteil forme ich nun auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer fünf Zentimeter dicken Rolle und schneide sie in etwa einen Zentimeter dicke Scheiben. Die Scheiben drücke ich noch ein wenig platt, bevor ich die entkernten Marillen, in die ich jeweils ein Stück Würfelzucker gesteckt habe, darauf lege und einen Knödel forme. Den Überstand trenne ich ab und drehe die Knödel schön rund, bevor ich sie in kochendes Salzwasser einlege und etwa 20 Minuten gar ziehen lasse. In der Zwischenzeit röste ich in einer beschichteten Pfanne die Weißbrotbrösel mit dem Puderzucker unter gelegentlichem Rühren goldgelb und lasse sie auf einem Teller auskühlen. Die fertig gegarten Knödel nehme ich mit dem Schaumlöffel heraus und wälze sie in den gerösteten Zuckerbröseln, bevor ich sie auf Tellern anrichte und mit etwas Puderzucker bestäube.

★ An Guadn wünscht

Hans Jörg Bachmeier

Spitzenkoch Hans Jörg Bachmeier verrät heute sein Rezept für leckere Marillenkügelchen



Marillenkügelchen

- 600 g Kartoffeln, mehlig kochend (ca. 500 g durchgedrückt)
- 1 Ei (mittelgroß)
- 75 g Speisestärke
- 75 g Mehl
- 50 g weiche Butter
- 1 Bio-Zitrone
- 12 Marillen
- 12 Stück Würfelzucker
- Mehl, Salz
- 500 g Weißbrotbrösel
- 100 g Puderzucker

Fotos: clipdealer, Leiprecht, dpa, fkn

01. - 10. AUGUST
KAISERHOF RESIDENZ MÜNCHEN
TÄGLICH LIVEMUSIK

Pfälzer Weinfest

Zum Wohl. Die Pfälz.

Ausgezeichnet ★
Hier schmeckt's uns ...

Sangeet

In einer bestimmten normalen Preisklasse sind die Unterschiede ja nicht besonders hoch, auch nicht in der indischen Küche. Einen deutlichen Ausrutscher nach unten mussten wir allerdings im Sangeet erleben. Abgesehen davon, dass 7,20 Euro für 0,75 Liter Mineralwasser einfach nicht gehen. Schon die Mango- oder Lycheeschorle (0,4 Liter für 4,20 Euro) sind grenzwertig. Der Hühnersalat Chicken Chat Delhi (4,90 Euro) war ein ganz runder Appetizer, die überbackenen Champignons in Ordnung (ebenfalls 4,90 Euro). Doch das Mixed Tandoori bot einiges Verbratenes und erforder-

schönen Saucen. Grauslig die Einrichtung und vor allem die sanitären Anlagen, zumindest bei den Herren: Löcher in der Decke, Baustellen-Alarm, dazu um 18 Uhr abends eine verschmutzte Kabine und ein Seifenspender, bei dem man deutlich Humor haben muss. Wie auch bei der korrekten, aber nicht gerade herzlichen Bedienung. ★

M.B. Sangeet, Brienner Straße 10, 80333 München Tel. 28674558 Geöffnet täglich von 11.30 Uhr bis 24 Uhr

Service: 2/3
Preis/Leistung: 2/3
Ambiente: 2/3

Maximal fünf Mützen möglich

te ein gutes Gebiss beim Fleischverzehr. Das Lamb Rogan Josh war zarter, aber zum Hochgenuss fehlt's auch eine Spur. Schade um die