

So gelingt das Osterlamm

Der Bachmeier ★
Heute der perfekte
Festtags-Braten

Ein Braten aus dem Reindl ist immer ein Fest, zu Ostern gibt es bei mir Lammschulter. Die wird schon am Vortag vorbereitet: Ich lege das gewaschene und trocken getupfte Fleisch auf ein in Essig getränktes Küchentuch. Obendrauf verteile ich den kleingeschnittenen Dill, die Pfeffer- sowie die Senfkörner, packe das Fleisch fest ein und lasse es 24 Stunden ziehen.

Am nächsten Tag tupfe ich die Lammschulter trocken, reibe sie gründlich mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer ein und brate sie in etwas Öl in einer Pfanne rundherum gründlich an. Anschließend schiebe ich sie auf einem Gitter in den Ofen (140 Grad, mittlere Schiene) und lege ein Abtropfblech unter. Während das Fleisch gart, koche ich die Kartoffeln in Salzwasser etwa zehn Minuten, gieße sie ab und schäle sie, die Schalotten werden geschält und längs halbiert und in einem Bräter mit den Kartoffeln in der Butter angebraten. Nach etwa einer Stunde nehme ich das Abtropfblech aus dem Ofen, löse den Bratensaft ab, schütze ihn in den Bräter und schiebe das Blech wieder unter das Fleisch in den Ofen und lasse alles weitere 20 Minuten garen, bevor ich die halbierten Cocktail-Tomaten in den Bräter gebe und alles noch mal zehn Minuten garen lasse. Jetzt fehlen nur noch die Gurken: Die werden geschält, längs halbiert und mit einem Löffel entkernt. Das Fruchtfleisch schneide ich in kleine Stücke, blanchiere es in kochendem Salzwasser bissfest und gebe es kurz vor Ende der Garzeit zum Gemüse in den Bräter. Das Fleisch nehme ich heraus und lasse es in Alufolie gewickelt

vor dem Servieren noch zehn Minuten ruhen. Dann verteile ich das Gemüse auf vorgewärmten Tellern, darauf kommt das in Stücke geschnittene Fleisch und ein wenig grobkörniges Salz und frisch gemahlener Pfeffer. Noch etwas mit dem Fleischsaft beträufeln und mit ein paar Dillspitzen garnieren und das Festessen ist angerichtet. ★

Frohe Ostern und an Guadn wünscht Ihr

Hans Jörg Bachmeier

Lammschulter auf Schmorgurken

- Zutaten:**
Ca. 1,7 kg Lammschulter mit Knochen
1 Bund Dill
1 TL schwarze Pfefferkörner
150 ml Weißwein- oder Estragonessig
1 EL Senfkörner
Salz, Pfeffer aus der Mühle
400 g kleine festkochende Kartoffeln
5 Schalotten
4 EL Butter
150 g Cocktailtomaten
2 Schmorgurken (ca. 500 g)



TV-Koch Hans Jörg Bachmeier verrät seine Tricks für die Zubereitung einer Lammschulter



Fotos: Stockfood, Markus Götzfried

Genuss-Magazin

WEGEN DER MINERALIEN Wasser passt zu Steak

Wer Wasser trinkt, liegt im Trend. Wasser wird mehr und mehr zum Lifestyle-Produkt – viele Restaurants haben über 50 verschiedene Sorten und eigene Wassersommeliers. Und die empfehlen: Statt Bier und Wein einfach mal Wasser zu deftigem Grillfleisch und Bratwurst trinken. Denn: Wasser ist mineralhaltig. Für die Grillsaison sind 1000 Milligramm an Mineralstoffen pro Liter am besten.



GESUNDE ERNÄHRUNG AN OSTERN Eier kochen oder pochieren

Eier zu Ostern: Das gehört dazu wie der Osterhase. Wer sich über die Feiertage gesund ernähren möchte, bereitet sie am besten gekocht oder pochiert zu. Denn Speck und Butter machen sie schnell zur Kalorienbombe. Auch Spiegeleier und Rühreier sollten möglichst mit wenig fetten Zutaten gegessen werden.

ERDBEEREN & RHABARBER Süß-saure Partnerschaft

Mild-süß und prickelnd-sauer: Erdbeeren und Rhabarber verstehen sich hervorragend. Die Erdbeere nimmt mit ihrer Süße die Säure des Rhabarbers – so gleichen sie sich aus und harmonisieren, etwa bei deftigen Speisen, perfekt. Rhabarber gibt es von April bis Juni, heimische Erdbeeren werden ab Juni geerntet.



Redaktion Essen & Trinken

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



Peter und Gabi Freund (hinten Mitte) mit ihrem Team vom Café Schwabing

Servus, Café Schwabing!

Es war kein leichter Abend für Peter Freund. Fast auf den Tag 25 Jahre nachdem er im April 1989 das etwas runtergekommene Lokal am Kurfürstenplatz übernommen hatte, sagte er am Dienstag in seinem inzwischen legendären Café Schwabing leise Servus. Schwarzer Anzug, schwarzer Pullover, gedeckte Krawatte – wie zur Beerdigung. „Ich fühle mich auch so, das geht mir schon nahe“, sagt der Gastronom, der in den 80er-Jahren auch die Kult-Diskotheek **Round up** in der Leopoldstraße und später die Tex-Mex-Kneipe **Papa Joe's, Zapata** sowie das Restaurant **Carlton** betrieb. Bereits am Mittag verabschiedete sich Ex-Soko-Star **Heinz Baumann** von seiner Stammkneipe. „Er meinte, er komme lieber nicht mehr am Abend, sonst müsste er weinen“, erzählt Freund. Das Inventar wird dieser Tage an die treuesten Gäste verschenkt. Löwen-Stadionsprecher **Stefan Schneider** hat sich das massive Thekenblatt gesichert. „Dort pulsierte das Herz der Schwabinger, und auch ich hatte an der Bar meinen festen Platz.“ Bis September wird nun umgebaut, danach gehen die neuen Wirte an den Start (tz berichtete). Freund will sich nun erst mal sortieren: „Ich weiß noch nicht, ob ich das noch mal will.“



Thomas Obwald
partygaenger
Die Nacht-Kolumne

Ausgezeichnet ★
Hier schmeckt's uns ...

Aubinger Einkehr

Dass die Aubinger Einkehr einen der schönsten Biergärten im Münchner Westen zu bieten hat, hat sich durchaus rumgesprochen. Dass sich aber auch bei schlechtem Wetter ein Besuch in der uralten Wirtschaft am Gößweinsteinplatz in Neuaußing lohnt, ist noch viel zu wenig bekannt: Der Gastraum mit seiner dunklen Holztäfelung wirkt noch heute so, wie eine gscheite bayerische Wirtschaft zu sein hat – alle Innenarchitektur- und Deko-Sünden gingen an der Einkehr glücklicherweise



Service	☆☆☆
Preis/Leistung	☆☆☆
Ambiente	☆☆☆

Maximal fünf Nützen möglich

schadlos vorbei. Und auch kulinarisch setzt die neue Pächterfamilie Krajnik auf altbewährt Bayerische. Wir probierten einen Zwiebelrost-

braten mit Bratkartoffeln (14,90 Euro), dazu gibt's Augustiner vom Fass (3,20 Euro für die Halbe). Aber auch fleischlos schmeckt's: Ob Rahmschwammerl (7,90) oder die Zwetschgen- und Marillenknödel (5,40 Euro) als Nachtisch – die Einkehr bietet sicher keine kulinarischen Höhenflüge, aber solide bayerische Küche zu moderaten Preisen. ★ KR

Aubinger Einkehr, Gößweinsteinplatz 7, 81297 München, Telefon: 089/87 55 81. Täglich geöffnet von 11 bis 23 Uhr. Von 21. Oktober bis 31. März: Montags Ruhetag.



Königlicher Hirschgarten

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

17. 4. 2014 ab 18.00 Uhr Des Waidmanns Heil € 13,80 pro Person	18. 4. 2014 11.00-14.30, ab 18.00 Uhr Karfreitagbuffet € 19,80 p. P., € 12,50 Kinder bis 12 J.
19. 4. 2014 ab 18.00 Uhr Rund um die Roulade € 12,50 pro Person	20. 4. 2014 von 11.00–14.30 Uhr Osterbrunch € 19,50 p. P., Kids bis 10 J. € 12,50
20. 4. 2014 ab 18.00 Uhr Spargelbuffet € 19,80 p. P., Kids bis 10 J. € 12,50	21. 4. 2014 11.00-14.30 Uhr Osterbrunch € 19,50 p. P., Kids bis 10 J. € 12,50

Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen!
Osterbrunch am 20. und 21. April 2014
von 11.00 bis 14.30 Uhr.

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

Mittwoch
Mittagstisch

Donnerstag
Kochschule

Freitag
Einkaufen

Wochenende
Top Fünf