

Genuss-Magazin

**SCHLECKEN ODER LÖFFELN?**  
Wie essen Sie Ihr Eis?

Schlecken oder Löffeln? Ihr Eis genießen die meisten Deutschen lieber in der Waffel als aus dem Becher. 55 Prozent bevorzugen ein Hörnchen, wie aus einer Umfrage des Meinungsforschungsinstituts YouGov hervorgeht. Gefragt nach den drei liebsten Eissorten rangierten Klassiker ganz oben: Vanille, Stracciatella und Schokolade.



**AM 24. JUNI IST SCHLUSS Spargel-Alarm!**

Bis Johanni nicht vergessen: Sieben Wochen Spargel essen! Am 24. Juni endet die Spargelzeit. Also ran an das gesunde Gemüse. Sie haben nicht mehr ganz zwei Wochen Zeit.

**EINGEMACHTE ERDBEEREN Mit Feigenessig aufpeppen**

Jetzt ist wieder die Zeit, um Erdbeeren einzumachen. Dabei müssen nicht immer nur süße Sachen in den Kochtopf, sagt Monika Wittkowski vom Verband DHB-Netzwerk Haushalt. Erdbeeren sind für ungewöhnliche Kreationen geeignet: „Zuletzt habe ich sie mit Rote-Bete-Saft und Feigenessig verarbeitet.“ Der Essig gebe eine saure Note, die Rote Bete Sorge für tolle Farbe und Extra-Pfiff durch den Fruchtzucker.



Redaktion Essen & Trinken

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



Public Viewing gibt's auch wieder im P1

**München im WM-Rausch**

Public Viewing in der ganzen Stadt: Das P1 startet heute um 21 Uhr das WM-Special mit Party auf der Terrasse und im Club. Die Eröffnungsfeier und die anschließende Begegnung zwischen Brasilien und Kroatien wird auf einer sieben Quadratmeter großen Leinwand nebst acht XL-Flatscreens übertragen. Schon mal vormerken: Wenn Deutschland spielt, öffnet das P1 bereits eine Stunde vor Anpfiff, zudem werden Caipirinhas for free ausgetrenkt.



Wenn das **Substanz** (Ruppertstraße 28) Fußball feiert, dann wird schon mal ein Tor aufgestellt oder frischer Rollrasen ausgelegt. Anlässlich der WM in Brasilien verwandelt Bar-Chef **Jürgen Frankl** seinen Laden in einen brasilianischen Tropenschungel. Klar, dass dort alle 64 WM-Spiele live in HD auf Großbildleinwand und Flatscreen übertragen werden, täglich ab 17 Uhr.

Auch das **Muffatwerk** (Zellstraße 4) zeigt bei schönem Wetter in seinem Biergarten alle Spiele. Wenn Jogs Jungs dabei sind, werden die **Muffathalle, Ampere, Café, Biergarten** und Terrasse zur Public Viewing Area mit Stadionwurst und Sommerbier. Der Eintritt ist frei.

partygaenger.de UNDERCOVER

Der Bachmeier ★ Rehkeule mit Balsamico-Kirschen

**Bock auf Reh?**

Spitzenkoch  
Hans Jörg Bachmeier empfiehlt zur Rehkeule Balsamico-Kirschen als Beilage

Ab Mai dürfen Rehböcke wieder geschossen werden. Ich warte aber gerne bis in den Juni. Da haben sie schon mehr gegessen und ein wenig Fett angesetzt – das Fleisch schmeckt dadurch besser. Zum Kurzbraten eignen sich übrigens nicht nur der begehrte Rücken. Auch schöne Stücke aus der Keule lassen sich ganz wunderbar zubereiten. Für mein Reh mit Balsamico-Kirschen brate ich zunächst die Oberschalenstücke halb in Butter und halb in Öl sanft rundherum an. Währenddessen salze und pfeffere ich sie und gebe Rosmarin sowie die angequetschten Knoblauchzehen dazu. Wenn es rundherum leicht gebräunt ist, nehme ich das Fleisch aus der Pfanne und gebe es in den auf 180 Grad Umluft vorgeheizten Backofen, entweder in einem kleinen Bräter oder besser auf einem Gitter mit der Fettpfanne drunter. Dort lasse ich es circa 15 Minuten garen – dann ist es noch zart rosa – und stelle es bei 80 Grad warm beziehungsweise öffne die Ofentür.

Die Kirschen werden gewaschen und entsteint, die Steine koche ich mit dem Kirschsafte, Portwein und dem Cassis-Likör auf, bevor ich die Vanilleschote dazugebe und die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen lasse.

Nun verrühre ich das Puddingpulver mit dem Orangen- und Zitronensaft und rühre es nach und nach mit dem Schneebesen in die kochende Flüssigkeit. Anschließend gebe ich den Balsamico dazu und süße eventuell noch mit etwas Honig nach. Ich siebe die Flüssigkeit ab, bevor ich die Kirschen einlege und ein paar Minuten ziehen lasse.

Nun kann ich die Kirschen und das Reh auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der herb-fruchtigen Sauce beträufeln. Dazu passt übrigens auch ein klassisches Sellerieepüree sehr gut.

An Guadn wünscht Ihr

*Hans Jörg Bachmeier*



Fotos: Steffen Leiprecht (1), dpa, fkn

**Rehkeule mit Balsamico Kirschen**

- Zutaten:**  
4 Stücke aus der Rehkeule à 200g, zum Beispiel aus der Oberschale  
2 Knoblauchzehen  
1 Rosmarinzwig  
10 g Butter  
2 EL Öl  
Salz, Pfeffer  
300 g Kirschen  
200 ml Kirschsafte  
200 ml Portwein  
100 ml Cassislikör (ersatzweise Mark oder Saft von schwarzen Johannisbeeren)  
50 ml Balsamico  
1/2 Vanilleschote  
10 g Vanillepudding-Pulver  
Saft von je 1 Orange und 1 Zitrone  
eventuell etwas Honig



Das Gericht am besten immer wieder abschmecken



**Königlicher Hirschgarten**

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

12. 6. 2014 ab 18.00 Uhr <b>American BBQ</b> € 11,50 pro Person	15. 6. 2014 von 11.00–14.30 Uhr <b>Sonntagsbrunch</b> € 19,80 p. P., € 12,50 Kinder bis 12 J.
13. 6. 2014 ab 18.00 Uhr <b>Ins Netz gegangen</b> € 12,30 pro Person	15. 6. 2014 ab 18.00 Uhr <b>Spargelbuffet</b> € 17,80 pro Person
14. 6. 2014 ab 18.00 Uhr <b>Steak-Tag</b> € 12,30 pro Person	ab dem 16. 6.–30. 8. 2014 <b>Sommerpause der Kulinarischen Reise</b>

**Auf geht's in unseren Biergarten, leckere Schmankerl und eine Maß Bier genießen!**

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 ...

**Ruff's Burger**

Wer extravagante Burger mag, ist im Ruff's Burger genau richtig. Sie schmecken ausgezeichnet, was auch daran liegt, dass sie komplett ohne Fabrikware hergestellt werden. Hier wird von den selbst gebackenen Semmeln bis hin zu den doppelt frittierten Belgischen Pommes noch alles handgemacht. Der Laden an sich ist a bissel klein und lädt nicht unbedingt zum langen Verweilen ein. Dafür kann der Gast dabei zuschauen, wie der Burger zubereitet wird. Das tz-Kostprobenteam hat den Avocado-Bacon-Burger (6,30 Euro) und den Ruffs Burger (6,30 Euro) probiert. Ein

do. Der Ruff's Burger – mit blauem Schimmelkäse belegt – ist schlichtweg Geschmacksache. Den Münchnern scheint's jedenfalls sehr gut zu schmecken, hat doch jetzt bereits der zweite Ruff's-Burger-Laden am Rindermarkt 6 aufgemacht. ★ MST

Ruff's Burger  
Occamstraße 4  
80802 München  
Tel.: 089/12 59 86 16  
täglich geöffnet von 11.30 bis 22 Uhr

echter Genuss, harmonisieren doch das 100-prozentig bayrische Rindfleisch und der Speck wunderbar mit Avoca-

Service: 4 stars  
Preis/Leistung: 4 stars  
Ambiente: 4 stars

Maximal fünf Mützen möglich