

Genuss-Magazin

IDEE AUS MÜNCHEN

Cocktails aus der Tüte

Damit kriegt man auch daheim Cocktails ganz einfach ohne Bar-keeper hin: Der Münchner Onlineshop www.eistuet.de vermarktet Cocktails in der Tüte. Das Prinzip: Tüte auf, Eis und Strohalm rein, Tüte zu. Erhältlich in verschiedenen Sorten, z. B. Cosmopolitan oder Mai Tai (15 Tüten ab 49 Euro).



IM NERO PIZZA & GRILL
Italienisch frühstücken

Das Nero Pizza & Grill (Rumfordstr. 34) lädt ab sofort an Sonn- und Feiertagen ab 10 Uhr zum typisch italienischen Frühstück. Neben Frühstücksklassikern wie Croissants, dem hausgebackenen Brot, Rühr- und Spiegelei serviert das Nero auch Delikatessen wie hausgebeizten Lachs mit feiner Senf-Dillsauce (9,50 Euro) oder mariniertes Rinderfilet mit Zwiebelchutney (9,50 Euro).

NEUES KOCHBUCH
Frühling im Topf

Endlich gehen die Temperaturen wieder hoch – und bald kommt wieder frisches Gemüse auf den Tisch. Autorin Marie Lange-nau zeigt im neuen Kochbuch *Meine frische Gemüseküche* (Christian Verlag, 19,99 Euro) 75 traditionsreiche Familienrezepte mit schwedischen Wurzeln und kocht sich einmal quer durch alle Jahreszeiten. Wie wäre es zum Beispiel mit Blümchensalat mit Orangen-Joghurt-Dressing oder Kartoffelpizza mit Sardellen?



Redaktion Essen & Trinken

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

Ganz verrückt nach Musik

Ihre ganze Leidenschaft gehört der Musik: **Ali Escobar**, der es vom Gläserbräuer im **P1** Mitte der 1980er-Jahre zum DJ und mittlerweile auch Club-Besitzer (**Bullit** im Optimolwerk) brachte. Und **Yann Kuhlmann**, Münchens **Charlie Harper** – in Anlehnung an Charlie Sheens Alter Ego in der Kult-Sitcom *Two and a half men*. Harper ist Auftragskomponist: Kinderlieder, Jingles, Werbeclips. Macht Kuhlmann auch, dazu spielt er mehrere Instrumente, singt und spricht. Letztes Jahr haben sich die beiden Musik-Narrischen über **Alis Ex, Djane Julia Diamond**, kennengelernt. Aus dem Beschnepper entstand binnen weniger Tage das gemeinsame Projekt **Ya Ya Rock** und der erste Track *Masquerade* mit **Tanja Bickert** als Sängerin. Eine Mischung aus New Wave und Deephouse ist ihr Sound. Derzeit testen sie ihre Rampentauglichkeit bei Club-Gigs: Ali Escobar spielt als DJ die Beats, Kuhlmann improvisiert als Sänger, Bassist, Gitarrist. Die Reaktionen seien Bombe, sagt Escobar – egal ob bei den „erwachsenen“ Partygängern oder aber auch bei den jungen, die auf dem Dancefloor abgehen. Wer sich selbst davon überzeugen will: Der nächste Auftritt von Ya Ya Rock im intimen Rahmen steigt am Samstag im **Bullit** (Friedenstr. 10, Optimolwerk) ab 23 Uhr.



Ali Escobar und Yann Kuhlmann treten am Samstag im Bullit auf. Foto: fkn

Der Bachmeier ★ Heute: Gefüllte Rindsrouladen

Omas tolle Rolle

Rindsrouladen sind ein traditionelles Gericht, das bei jedem Koch und jeder Köchin anders schmeckt. Das hat vor allem mit der Füllung zu tun. Ich kenne sogar eine Variante mit Feta und getrockneten Tomaten. Klassisch ist eine Füllung mit Gewürzgurke, Senf und Speck, aber auch da gibt es Unterschiede – gehören Gemüse und Speck gehackt oder in Streifen? Ich verrate Ihnen heute meine Version – mit Spitzkraut und Lardo; das ist ein gereifter, gewürzter Speck aus Italien. Ersatzweise geht auch Pancetta oder ein leicht geräuchertes Wammler.

Zuerst werden die Spitzkrautblätter in Salzwasser bissfest blanchiert und in eiskaltem Wasser abgeschreckt,

bevor ich sie auf einem Küchentuch verteile, ein zweites Tuch darauflege und mit dem Nudelholz flachdrücke.

Anschließend breite

ich die Rouladen auf der sauberen Arbeitsfläche aus, würze sie mit Pfeffer, bestreibe sie mit dem Senf, verteile den Lardo darauf und lege

Karotte, gelbe Rübe sowie die Gewürzgurke quer darauf, die ich zuvor in etwa einen Zentimeter dicke und zehn Zentimeter lange Streifen geschnitten habe. Die Rouladen rolle ich von der schmalen Seite her fest, binde sie mit Küchengarn zusammen und wende sie auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte.

Nun heize ich den Backofen auf 160 Grad vor, schäle die Schalotten und schneide sie in Streifen. Auf dem Herd erhitze ich in einem Bräter das Öl, brate die Rouladen rundherum, nehme sie heraus und stelle sie beiseite. Weiter geht's mit den Schalotten, die mit der Karotte und dem Sellerie im Bratsatz angeröstet werden, für kurze Zeit dann auch Tomatenmark und der Knob-

lauch, bevor ich zuerst den Wein angieße und nach und nach einkochen lasse, abschließend die Hälfte der Brühe. Erst dann gebe ich die Rouladen in den Bräter, wende sie im eingekochten Bratsatz und gieße den Rest der Brühe auf einmal an. Nun kommen noch die Gewürze dazu und ich lasse die Rouladen im Ofen schmoren. Nach einer bis eineinhalb Stunden nehme ich die Rouladen aus der Sauce und halte sie warm, die Sauce gieße ich durch ein Sieb in einen Topf, drücke das Gemüse mit der Schöpfkelle leicht aus. Wer eine

etwas sämiger Sauce mag, kann sie noch mit etwas Mehlbutter binden. Abschmecken mit Salz und Pfeffer nicht vergessen und die Rouladen servieren. Ich mag am liebsten Kartoffelpüree dazu, aber Salzkartoffeln oder Bandnudeln sind sicher auch nicht verkehrt. Wie gesagt – jeder mag's ein bisschen anders. ★

An Guadn wünscht Ihr



Heute verrät Hans Jörg Bachmeier ein deftiges Rouladenrezept. Fotos: Hans Jörg Bachmeier, Steffen Leiprecht



Gefüllte Rindsrouladen

Zutaten für 4 Personen

- 4 Spitzkrautblätter
- Salz
- je 50 g Karotte, gelbe Rübe (Urform) und Essiggurken
- 4 Rinderrouladen (à ca. 200 g; aus der Oberschale geschnitten)
- Pfeffer aus der Mühle
- 4 TL scharfen Senf, am besten Dijon-Senf
- 50 g Lardo (in dünnen Scheiben; ersatzweise Pancetta)
- 2 EL Mehl
- 3 Schalotten
- 3 EL Öl
- 50 g Karotte (in Würfeln)
- 50 g Knollensellerie (in Würfeln)
- 1 EL Tomatenmark
- 1 angedrückte Knoblauchzehe
- 100 ml Rotwein
- 1/2 l Rinderbrühe, ersatzweise Gemüsebrühe
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Wacholderbeeren
- 2 Gewürznelken



ANZEIGE

Königlicher Hirschgarten

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

Do., 5. 3. 2015, ab 18.00 Uhr Roulade meets Pasta € 12,80 pro Person	Fr., 6. 3. 2015, 12.00–14.30 + 18.00–21.00 Uhr Ins Netz gegangen € 12,50 pro Person
Sa., 7. 3. 2015, ab 18.00 Uhr Oid boarisch aufkocht € 12,80 pro Person	So., 8. 3. 2015, 11.00–14.30 Uhr Sonntagsbrunch € 19,80 p. P., € 12,50 Kinder bis 10 J.
Mo., 9. 3. 2015, ab 18.00 Uhr Steaktag € 14,50 pro Person	Di., 10. 3. 2015 ab 18.00 Uhr Roulade meets Pasta € 12,80 pro Person

Starkbierfest am 13./20./27. März 2015 mit begeisterndem Programm! – Wir bitten um Reservierung –

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 ...

Mehfil

Um es gleich vorwegzunehmen: Ins Mehfil gehen die Leute bestimmt nicht wegen des geschmackvollen Ambientes. „Kahl und steril“ trifft es wohl am besten, die Aura eines typischen Mittelklassehotels. Aber das Essen! Echte indische Küche, die nicht versucht, sich an westliche Zungen und Geschmäcker anzubiedern. Los geht's mit Channa Chat (5,90 Euro), einem Kichererbsen-Salat mit Pfefferminz-Joghurt-Sauce, und traditionellen Samosas (4,90 Euro, frittierte Teigaschen mit Gemüse gefüllt, dazu Chutney – alles genau frisch und knackig wie in den Straßen von Neu-Delhi. Dazu lassen wir uns



Service	★★★★
Preis/Leistung	★★★★
Ambiente	★★★

Maximal fünf Mötzchen möglich

das obligatorische Pappadam (knusprigen Linsenfladen) mit würzigen Saucen schmecken. Im Hauptgang halten wir uns an Hähnchen: Einmal Reshmi Tikka



(Brustfilet in Cashewnuss-Marinade), einmal Tikka Chicken aus dem Tandoori-Ofen für je 10,90 Euro. Einfach, aber superlecker! Ein köstlicher Mango-Lassi zum Nachtisch? Wir müssen dankend ablehnen, sind zufrieden und pappsatt. ★ TOS
Mehfil Restaurant im Hotel Carmen
Hansastr. 146
81373 München
Tel. 089/760 96 23
Mo. bis Fr. 11.30 bis 14 und 17.30 bis 22 Uhr, Sa./So./Feiertage 17.30 bis 22 Uhr