

Genuss-Magazin

DELIKATESSEN ONLINE BESTELLEN
Dallmayr zum Liefern



Online bestellt – bequem geliefert: Unter diesem Motto ist der neue regionale Lebensmittel-Lieferservice Dallmayr Express seit März

online (www.dallmayr-express.de). Das heißt: Der Kunde kann rund um die Uhr online bestellen und bekommt seinen Einkauf – auch Frischeprodukte wie Käse, Wurst, Fleisch und andere Delikatessen – nach Hause geliefert. Die Zustellung erfolgt im Raum München von Montag bis Samstag und kostet 9,90 Euro. Ab einem Bestellwert von 150 Euro ist die Lieferung kostenfrei.

GEFRIERFACH ODER KÜHLSCHRANK
Rhabarber frisch halten



Der erste frische Rhabarber ist im Handel. Wenn Verbraucher das Gemüse nach dem Kauf nicht sofort zubereiten wollen, können sie es roh und in Stücke geschnitten einfrieren. Wer Rhabarber im Kühlschrank

aufbewahren möchte, muss ihn in ein feuchtes Tuch einschlagen.

VITAMINREICHER
Gurke mit Schale essen

Gurken sollten allenfalls sparsam geschält werden. Noch besser ist es allerdings, sie gleich mit der Schale zu essen, empfiehlt die Bundesvereinigung der Erzeugervereinigungen Obst und Gemüse. Denn direkt unter der Schale sitzen viele Vitamine und Mineralstoffe.

Redaktion Essen & Trinken

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



Tobias Streit und Freundin Dori Will beim Einrichten von Tobis' Kitchen

Küchenparty
beim Tobias

Die besten Partys enden (fast) immer in der Küche. Weiß auch Tobias Streit, der einst die Rockbox und Rockbox Bar betrieb und zuletzt den Partygängern als Geschäftsführer des Max & Moritz (heute: Gecko) und Jack Rabbit bekannt sein dürfte. „Auch wenn der Platz dort meist überschaubar ist, treffen sich hier die meisten Leute, werden die besten Gespräche geführt und ist der Flirtfaktor am höchsten“, sagt der Szene-Gastronom.

Zusammen mit seiner Freundin Dori Will, die im Rabbit Barkeeperin war, eröffnet er deshalb heute um 18 Uhr in der Reichenbachstraße 37 seine ureigene Party-Küche, Tobis' Kitchen. Das Motto: „Wohlfühlen wie zu Hause oder bei Freunden.“ Das Ambiente ist folgerichtig ein Mix aus altem Röhrenfernseher, Gesellschaftsspielen und Comics auf der Toilette. Entsprechend bodenständig ist auch das kulinarische Angebot: kleine Snacks wie Sandwiches oder Pausenbrote. Selbst der Dresscode soll in Tobis' Kitchen an daheim erinnern.

„Bitte nicht wundern, wenn ich nur mal in Jogginghose hinter der Theke stehe“, so Streit. Natürlich darf auch Haushund Aimee nicht fehlen, der sein Plätzchen hinter der Bar bezieht.



partygaenger.de UNDERCOVER

Der Bachmeier ★ Saibling mit Radi

Echt scharf,
dieser Fisch



Eine raffinierte Vorspeise: Saibling mit Radi. Das empfiehlt Spitzenkoch Hans Jörg Bachmeier heute

Fotos: St. Lejprecht (3), R. Kruse (2), dpa, fkn

Saibling mit
mariniertem Radi
und Meerrettich

Zutaten:

- 2 Saiblingsfilets (pro Portion circa 80 g; mit Haut)
- 1 mittelgroßer, weißer Rettich
- 2 EL Traubenkernöl (ersatzweise geht auch Sonnenblumenöl)
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Weißweinessig
- 1 Stück frischer Meerrettich
- 1 EL rosa Pfeffer
- 1 EL Schnittlauchröllchen
- Pfeffer aus der Mühle, Zucker
- Butter, Salz
- Frischhaltefolie

Eine ebenso raffinierte wie einfache Vorspeise ist ein Saibling mit mariniertem Radi und Meerrettich.

Für den Fisch heize ich den Backofen auf 80 Grad vor. Nun wasche ich die Saiblingsfilets, tupfe sie trocken und ziehe eventuell noch vorhandene Gräten heraus (siehe Tipp unten). Ich bestreiche einen großen Teller mit Butter und streue etwas Salz und Pfeffer darauf, bevor ich die Saiblingsfilets mit der Hautseite nach oben daraufsetze und in Frischhaltefolie einpacke.

Das Paket schiebe ich in den Ofen und lasse es auf der mittleren Schiene 15 bis 20 Minuten garen. Dicke Filets können auch 20 bis 25 Minuten brauchen. Das müssen Sie freilich testen: Der Fisch ist dann fertig, wenn er auf leichten Druck etwas nachgibt.

2. Schritt: Jetzt geht es an die Zubereitung des marinierten Radi. Während der Fisch im Ofen ist, putze ich den Rettich, schäle ihn in feine, längliche Scheiben oder hoble ihn auf der Gemüseribe. Nun gebe ich den Radi in eine Schüssel und würze ihn mit Salz. Die rosa Pfefferbeeren drücke ich durch ein feines Sieb und streue sie über den Rettich.

3. Schritt: Für die Vinaigrette verrühre ich das Traubenkernöl, Olivenöl und den Essig und schmecke mit je einer Prise Salz, Pfeffer und Zucker ab. Die Vinaigrette gebe ich über den Radi und lasse ihn mindestens zehn Minuten ziehen.

4. Schritt: Ich verteile den marinierten Rettich auf Teller, richte den Saibling darauf an und lege jeweils noch mal eine Scheibe Rettich auf den Fisch. Ich beträufle ihn mit etwas Vinaigrette und streue die Schnittlauchröllchen darüber. Zum Schluss schäle ich den Meerrettich, reibe ihn mit der Gemüseribe über den Saibling und serviere den Fisch.

Bachmeiers Tipp: Um Fischfilets absolut grätenfrei zu bekommen, gibt es einen Trick: Wenn man das Filet über eine umgedrehte Glasschüssel legt, spreizen sich die Gräten durch die Wölbung der Schüssel heraus und lassen sich so leicht mit einer Pinzette entfernen. An Guadn. Bis dahin, Ihr

Hans Jörg Bachmeier

ANZEIGE

Königlicher Hirschgarten

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

3. 4. 2014 ab 18.00 Uhr Pasta Italiana € 12,30 pro Person	4. 4. 2014 ab 18.00 Uhr Ins Netz gegangen € 12,30 pro Person
5. 4. 2014 ab 18.00 Uhr Rund ums Schnitzel € 12,30 pro Person	6. 4. 2014 von 11.00–14.30 Uhr Sonntagsbrunch € 19,80 p. P., Kids bis 10 J. € 12,50
7. 4. 2014 ab 18.00 Uhr Steak-Tag € 12,30 pro Person	8. 4. 2014 ab 18.00 Uhr American BBQ € 11,50 pro Person

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

Ausgezeichnet ★
Hier schmeckt's uns ...

La Ruota

Für viele Pasinger ist das La Ruota der Lieblings-Italiener schlechthin – weshalb es sich in dem stets gut gefüllten Lokal empfiehlt, zu reservieren. Vor allem Pizza-Liebhaber schwören auf die leckere Kruste, die nur in einem echten Holzofen so werden kann. Zurecht wurde die Pizza vom La Ruota von einer unabhängigen Jury mit fünf Sternen ausgezeichnet. Die Pasinger halten ihrem Italiener die Treue, obwohl er vor Kurzem ein paar Häuser weiter in der Landsbergerstraße umgezogen ist (siehe neue Adresse am Ende des Texts). Auf der riesigen Pizza-Karte gibt's auch

probierten Muscheln in Pfeffer-Sahne-Soße (11,90 Euro). Einen Schluck vom roten Hauswein (4,90 Euro fürs Viertel) schlürfen – und wenn dann der Kellner plötzlich wie ein Gondoliere italienische Herz-Schmerz-Lieder singt, fühlt man sich wirklich wie in Italien! ★ K.R.

La Ruota
Landsberger Str. 428
81241 München
Tel.: 089/83 67 67
Öffnungszeiten:
täglich ab 11.30 Uhr

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

Maximal fünf Mützen möglich

Ungewöhnlicheres wie die wunderbare Trüffel-Pizza mit Kartoffel-Carpaccio (11,50 Euro). Auch die Meerfrüchte sind top – wir