

Genuss-Magazin



ANSTOSSEN AUF DAS EINJÄHRIGE Jubiläumsfest im Kochhaus

Genussreiches Jubiläum: Seit einem Jahr verwöhnt das Kochhaus Schwabing (Hohenzollernstraße 74) die Münchner. Um auf das gelungene Jahr anzustoßen, lädt das Kochhaus an diesem Samstag zu einem Fest mit vielen Überraschungen ein.

WENIGER GEHALTVOLL

Tiramisu mit Magerquark

Ein Tiramisu ist weniger gehaltvoll, wenn ein Teil der Mascarpone durch dieselbe Menge Magerquark ersetzt wird. Damit der Quark fluffig wird, empfiehlt es sich, ihn mit etwas kohlenstoffhaltigem Mineralwasser zu verrühren. Magerquark enthält weniger als 10 Prozent Fett, Mascarpone meist mindestens 80 Prozent.

URKUNDE FÜR BAYERISCHE LOKALE Ausgezeichnete Küche!

Ab sofort können 20 weitere Gastwirte im Freistaat offiziell mit „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ werben. Landwirtschaftsminister Helmut Brunner und Ulrich N. Brandl, Präsident des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbands, überreichten gestern die Urkunde. Die Kriterien sind: Die Verwendung heimischer Produkte, regionaltypische Küche und bester Service. Ausgezeichnet wurden unter anderem die Grünwalder Einkehr und Paulaner am Nockherberg in München.

Redaktion Essen & Trinken

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



Wolf-Wirt Wolfgang Götz packt bei der Renovierung seiner Bar selbst mit an

Nix WM, es wird gebaut!

Ganz München ist im WM-Fieber. Ganz München? Nein! Eine von unbeugsamen „Wölfen“ geführte Hipster-Boaznhörnt auf, dem runden Leder Widerstand zu leisten. Die Bar **Zum Wolf** in der Pestalozzistraße um die Wirte **Wolfgang Götz** und **Wolfgang „Balu“ Zeilhofer Rath** entzieht sich dem Public Viewing Hype. Sie machen ihr Lokal vier Wochen dicht, um dringend erforderliche Schallschutzaufgaben zu erfüllen. Dazu haben sie die Bar zunächst komplett entkernt und mit schwimmendem Gussasphalt aufgefüllt, um die Schallbrücken zu den Wänden und damit in die oberen Stockwerke zu unterbrechen. „Es gab leider keine Alternative, sonst hätten wir nicht weiter machen können“, sagt Götz. Mehrere hunderttausend Euro kostet der Umbau einschließlich neuer Fassade. Geld, das die Wirte eigentlich nicht hatten. „Unsere Brauerei hat uns großzügig geholfen, sonst wären wir pleite.“ Eigenleistung ist deshalb gefragt, täglich von 7 Uhr morgens bis 23 Uhr ist Götz auf der Baustelle anzutreffen. Bis zum Tag nach dem WM-Finale sollen neue Tresen und Kühlelemente, eine neue Heizung und Toiletten installiert werden, bevor am 14. Juli das Re-Opening gefeiert wird.



partygaenger.de **UNDERCOVER**

Der Bachmeier ★ Rahmpfifferlinge mit Semmelknödeln

Es schwammerlt wieder



Pfifferlinge sind Hans Jörg Bachmeiers liebste Pilze. Heute bereitet der Spitzenkoch klassische Rahmschwammerl zu



Die Schwammerlsaison 2014 hat bereits begonnen! Ab Juni fangen die Pfifferlinge an zu sprießen, meine liebsten Pilze überhaupt. An den Ständen vom Viktualienmarkt liegen sie zur Genüge schon aus, herrliche Exemplare! Heute zeig' ich Ihnen, wie mein Rezept von Rahmpfifferlingen aussieht. Ich setze dabei auf eine einfache, traditionelle Zubereitungsart, die mir immer wieder viel Freude macht.

Beim Einkaufen achte ich darauf, dass ich kleine, feste Schwammerl erwische. Die sind leichter zu putzen und schmecken auch besser. Um sie zu säubern, reibe ich die Pfifferlinge mit Küchenpapier ab, anschließend schneide ich sie in feine Scheiben. Gewaschen werden sie nur notfalls, wenn die Exemplare zum Beispiel besonders sandig sind. Knoblauch und Schalotten werden geschält und in feine Würfel geschnitten. Nun erhitze ich in einer Pfanne zwei Esslöffel Butter und schwitze Pilze, Knoblauch und Schalotte darin an. Ich würze mit einer Prise Salz und sobald die Pilze Wasser gezogen haben, lösche ich sie mit einem Spritzer Essig ab. Nun gieße ich Brühe und Sahne an, lasse alles kurz köcheln und gebe die Sau-

ce durch ein feines Sieb in einen Topf. Die Pilze stelle ich warm und die Sauce lasse ich aufkochen. Die Hitze reduziere ich etwas, bevor ich mit dem Stabmixer die restlichen zwei Esslöffel kalte Butter untermixe. Die Sauce muss eine leichte Bindung bekommen. Nun die Pfifferlinge wieder dazugeben. Jetzt schmecke ich alles mit Salz, frisch geriebener Muskatnuss und Cayennepfeffer ab – fertig! Bei mir gibt's ganz traditionell Semmelknödel dazu, aber auch mit Bandnudeln schmecken die Rahmschwammerl ganz wunderbar. An Guadn. ★

Bis dahin, Ihr

Hans Jörg Bachmeier, TV-Koch und Inhaber vom Restaurant Blauer Bock am Viktualienmarkt Foto: Steffen Leiprecht

Rahmschwammerl – ganz einfach gemacht!

<p>■ Zutaten Für 4 Personen: 500 g Pfifferlinge 2 Schalotten 1 Knoblauchzehe 4 EL kalte Butter</p>	<p>Weinessig 200 ml Gemüsebrühe 300 ml Sahne Muskatnuss Cayennepfeffer Salz</p>
---	---

Ausgezeichnet ★ Hier schmeckt's uns ...

Sitar

Jede indische Hausfrau hat ihre eigene Gewürzzusammenstellung, dank der ihr Essen einzigartig wird – und so ist es auch mit guten indischen Restaurants wie dem Sitar: Allerwelts-Gewürzmischungen gibt es in dem Restaurant direkt an der U-Bahnhaltestelle Lehel nicht, sondern ganz individuelle Kreationen aus Koriander, Minze und anderen intensiven Köstlichkeiten. Als kostenlosen Vorgeschmack brachte uns der Kellner knuspriges Brot mit drei verschiedenen Soßen – von süßlich bis ultra-scharf. Aber auch die Hauptgerichte wie Mutton Nilgiri (11,40 Euro), ein Lamm-

Service: [3 icons]
Preis/Leistung: [3 icons]
Ambiente: [3 icons]

Maximal fünf Mützen möglich

verdauen, empfindet sich als Getränk das traditionelle indische Lassi – das Yoghurtgetränk gibt es süß oder sauer (4,10 Euro für den halben Liter). Aber natürlich lässt sich im Sitar der Curry-Brand auch ganz traditionell mit einem Augustiner löschen. ★ KR

Sitar
Robert-Koch-Str. 4
80538 München
Tel. 089/21 11 23 61
Öffnungszeiten: 11.30 bis 15 Uhr und 17.30 bis 1 Uhr, kein Ruhetag