

Genuss-Magazin

AUS DEN GEKAUFTEN KNOLLEN
Ingwer selbst ziehen

Ingwer lässt sich selbst ziehen – und zwar aus den gekauften Knollen! Jetzt im März ist die richtige Zeit. Da die tropische Pflanze viel Wärme braucht, empfiehlt sich der Anbau auf dem geschützten Balkon. Gezogen wird die Pflanze aus etwa fünf Zentimeter langen Knollenstücken, die mit der Schnittfläche nach unten einzeln in Pflanztöpfe gesetzt werden. Die Erde sollte immer feucht aber nicht nass gehalten werden, da sonst die Wurzel fault.



ENCHILADA-GRUPPE
Bei Top 25 in Deutschland

Die Enchilada-Gruppe mit Sitz in Gräfelfing bei München konnte 2013 ihren Jahresumsatz um 11,3 Prozent auf 91,9 Millionen Euro steigern und gehört damit zu den 25 größten Gastronomie-Unternehmen in Deutschland. Zur Enchilada-Gruppe gehören unter anderem das Park-Café, Dean & David, Lehner's Wirtshaus oder The Big Easy.

TV-KOCH MIKE SÜSSER
Dosen sind keine Schande

Klar, Frisches ist besser. Aber: „Die Gourmetwelt geht nicht unter, wenn der Otto-Normal-Mensch mal etwas mit Zutaten aus der Dose kocht“, sagt TV-Koch Mike Süßer. In seinem Buch *Süßer, was kochen wir heute?* (AT Verlag, 24,90 Euro) dreht sich alles um unkomplizierte Rezepte aus Dose, Glas und Gefrierfach.



Redaktion Essen & Trinken

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

Bachmeiers Rezepte ★

Nix wie ran an den Spargel!

Für mich ist die Spargelsaison eröffnet, wenn der erste Pönbacher Spargel im Landkreis Pfaffenhofen gestochen wird. Das ist eine kleine Parzelle in Schrobenhausen. Da das edle Gemüse dieses Jahr bereits ab heute, also rund 14 Tage früher als sonst, dran ist, möchte ich das Rezept in drei Schritten für meinen lauwarmen Spargelsalat vorstellen. So bereiten Sie das feine Gericht, das vor allem mit zartem Fleisch gut schmeckt, zu:

Erster Schritt: Zuerst werden die Spargelstangen geschält und eventuell holzige Enden abgeschnitten. Dann binde ich je ein Viertel der Stangerl mit einem Küchengarn zu einem kleinen Bündel. Diese Bündel gebe ich in einen Topf, in dem ich reichlich Salzwasser mit einem Teelöffel Zucker, Saft und der Schale der Zitrone zum Kochen gebracht habe. Ich nehme den Topf vom Herd und lasse den Spargel 20 bis 25 Minuten, je nach Dicke der Stangen, gar ziehen.

Zweiter Schritt: Die Rosinen weiche ich in ein wenig Spargelsud ein. Die Mandeln werden ohne Fett in der Pfanne ganz leicht und kurz angeröstet und beiseite gestellt.

Jetzt ist die Vinaigrette dran: Ich verrühre das Öl mit dem Essig und schmecke mit Pfeffer, etwas Zucker und Salz ab, bevor ich die Mandeln und die Rosinen dazugebe. Die Radieserl putzen, waschen und erst in Scheiben und anschließend in feine Streifen oder Stifte schneiden.

Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Schnittlauch und Radieserl mit etwas Vinaigrette mischen. Den Spargel im restlichen Spargelsud nochmals erhitzen.

Dritter Schritt: Nun verteile ich den noch warmen Spargel auf Teller, mariniere ihn mit der Vinaigrette und gebe einen Teil der Radieserl-Schnittlauchmischung darüber und einen Teil neben die Spargelstangen, damit jeder diese Würze ein wenig dosieren kann.

Noch ein Tipp: Falls Sie den Spargelsalat als Beilage mit Fleisch servieren wollen, lege ich Ihnen einen sanft gebratenen Kalbsrücken (Lende, etwa 600 g) ans Herz. Am besten



So früh kam der Spargel selten auf den Tisch

Lauwarmer Spargelsalat

- Zutaten für 4 Portionen:
800 g weißer Spargel
1/2 unbehandelte Zitrone
1 EL Rosinen
40 g Mandelstifte
1 EL Sherryessig (ersatzweise Weißweinessig)
2 EL neutrales Öl
1 EL Walnussöl
4 Radieserl
1 Bund Schnittlauch
Salz, 1 TL Zucker, Pfeffer aus der Mühle

das gesalzene Kalbfleisch erst in einer Pfanne mit Öl rundum anbraten. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen und in den vorgeheizten Backofen (185 Grad) geben. Am besten stellen Sie das Kalbssteak auf ein Ofengitter auf die mittlere Schiene und schieben ein Abtropfblech darunter. Das Fleisch in vier Scheiben schneiden und neben dem Spargel anrichten. Zusätzlich gebe ich noch eine selbstgemachte Mayonnaise dazu. Bis dahin, Ihr

Hans Jörg Bachmeier



Sein Rezept: Spargelsalat mit Radieserl und Kalbssteak
Fotos: Prisma Bildagentur (1), Steffen Leiprecht (1), Sigl Jantz (1), dpa, fkn



Für Hans Jörg Bachmeier ist die Spargelsaison eröffnet

ANZEIGE

Königlicher Hirschgarten

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

19. 3. 2014 ab 18.00 Uhr Rund um die Roulade	20. 3. 2014 ab 18.00 Uhr Des Waidmanns Heil
21. 3. 2014 ab 18.00 Uhr Ins Netz gegangen	22. 3. 2014 ab 18.00 Uhr Auf zur Hax'nschlacht
23. 3. 2014 von 11.00–14.30 Uhr Sonntagsbrunch	24. 3. 2014 ab 18.00 Uhr Pasta Italiana
25. 3. 2014 ab 18.00 Uhr Steak-Tag	26. 3. 2014 ab 18.00 Uhr Rund ums Schnitzel

**Auf geht's bei schönem Wetter!
Rein in unseren Biergarten
und leckere Schmankerl genießen.**

Pächter: Johann Eichmeier • Hirschgarten 1 • 80639 München • Tel. 0 89 / 17 99 91 17
Fax 0 89 / 17 99 91 17 • www.hirschgarten.de • restaurant@hirschgarten.de



Frisch in den Frühling: Bar-Chefin Doreen Philipp mixt Cocktails mit Tee

Cocktail-Tee macht uns fit

Seit gestern ist Frühlingsanfang – in astronomischer Hinsicht. Jetzt gilt es, sich fit zu machen für die warme Jahreszeit. Dass das auch genussreich geht, beweist Doreen Philipp, Bar-Chefin im Hotel Bayerischer Hof. Für die tz hat die Bartenderin Frühlings-Drinks entwickelt, mit Zutaten, „die Power wecken und Abwehrkräfte stärken“, sagt sie. Für ihren Tanqueray Tea Power hat sie eigens eine Teemischung zusammengestellt, die im Beutel in einen klassischen Gin Tonic gehängt wird. Mit Hibiskus („hilft gegen Erkältung“), Muskatnuss („belebend“), Thymian („wirkt antibakteriell“), Zitronen- und Orangenschale („für Magen und Verdauung“), schwarzem Pfeffer („entgiftend“) und Kakaoschale („anregend, kreislauffördernd“). Kraft verleiht auch der Early Spring Energy mit einem Schuss Jägermeister, Gingerbeer und kaltem Kamillen-/Minztee. „Kamille wirkt beruhigend, Minze ist gegen Völlegefühl und potenzfördernd“, so Philipp. Wer auf Alkohol verzichten will: beim Virgin Spring Break kommen statt Spirituosen Ananas (entwässernd), erotisierender und vitalisierender Holunderblütensirup sowie Salbei und Thymian zur Entschlackung ins Glas.



Thomas Oßwald
party gaenger
Die Nacht-Kolumne

partygaenger.de UNDERCOVER

Ausgezeichnet ★
Hier schmeckt's uns ...

Max Pett



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

Maximal fünf Mützen möglich

Das Max Pett ist ein Paradies für Fleischverweigerer. Langes Studieren der Speisekarte auf der Suche nach veganen Gerichten fällt weg. Hier ist alles vegan. Wie wär's mit Palak Tofu (14,80 Euro), einem Spinat-Kokos-Curry mit Pilzen, Kirschtomaten, Basmati-Vollkornreis und Papadam? Als Vorspeise ist eine kleine Karotten-Orangen-Ingwer-Suppe (3,80 Euro) zu empfehlen.

Auch Fleischliebhaber müssen auf fast nichts verzichten. Auf der Karte stehen Szegediner Gulasch (13,50 Euro) und Tiroler Gröstl (12,80 Euro) – auf vegane Art, versteht sich. Das Fleisch wird durch Tofu

sion mit Alkohol heran. Eine Nachspeise ist anschließend eigentlich Pflicht. Die Auswahl ist riesig. Das Nougat Panama Cotta auf Kumquatconfit (5,80 Euro) schmeckt wunderbar als Menü-Abschluss. Die Preise sind gehoben, von den Portionen werden aber auch hungrige Gäste satt. ★

BEA
Max Pett
Pettenkoferstr. 8
Tel.: 089/55 86 91 19
So. bis Fr. von 10 bis 23 Uhr, Sa. und Fei. von 9 bis 23 Uhr