

Genuss-Magazin

ROTE BETE
Kleine Knollen sind zarter

Wollen Sie Rote Bete verarbeiten? Tipp des Verbraucherinformationssendienstes aid: Greifen Sie am besten zu kleinen Knollen! Größere sind nämlich meist nicht so zart. Grundsätzlich müssen frische Rote Bete beim Kauf prall und fest sein sowie eine intakte Schale haben. Aus heimischem Anbau sind sie noch bis etwa März erhältlich. Im Gemüsefach des Kühlschranks lassen sie sich zwei bis vier Wochen lagern. Der aid rät, bei der Zubereitung Handschuhe und Schürze zu tragen, weil das Gemüse viel Farbe abgibt.



Foto: Vario

GESCHENKIDEE FÜR GENIESSER
Adventskalender mit Würze

Vorweihnachtsgeschenk für alle Küchenfreunde: der *Zauber der Gewürze*-Adventskalender mit 24 kleinen Döschen, gefüllt mit unter anderem rosa Beeren, arabischem Gewürzucker, karibischem Curry und Fiore di Sale di Sicilia. Der Kalender ist handgefertigt und limitiert. Bestellungen zum Preis von 39,90 Euro pro Stück über die Internetseite www.zauberdergewuerze.de.



Foto: fkn

START AM FREITAG
Wein auf der Praterinsel

An diesem Wochenende findet auf der Praterinsel die Vernissage WeinMünchen statt. Freitag, 14 Uhr, geht's los: Jeder Besucher erhält am Eingang ein Verkostungsglas, mit dem er von Stand zu Stand schlendern kann. 900 Weine werden vorgestellt. Eintritt Tageskasse 12 Euro.

Redaktion Essen & Trinken

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



Rosanna Davison, ehemalige Miss World, mit ihrem Vater Chris de Burgh

Foto: dpa

Ex-Miss-World kommt ins P1

Besonders schöne Menschen gibt's heute im **P1** zu sehen: Anlass ist der *OK! Model-Contest 2014*. Neben der Gewinnerin wollen Topmodels wie **Mario Götzes** Freundin **Ann-Kathrin Brömmel** und Ex-Miss-World **Rosanna Davison** (Tochter von **Chris de Burgh**) für ein sehenswertes Event sorgen. Die öffentliche After-Show-Party steigt ab 22.30 Uhr.



Im **Optimolwerk** geht die Party weiter. Nachdem es zunächst hieß, dass das Partygelände hinter dem Ostbahnhof Ende nächsten Jahres dem neuen Werksviertel weichen soll, bestätigt **Matthias Scheffel**, der das Areal seit 2001 zusammen mit **Wolfgang Nöth** betreibt, nun der *tz*, dass ihm vom Vermieter eine Verlängerung „bis mindestens Ende 2016“ zugesagt wurde. „Auch eine Sperrzeitverlängerung bereits ab 3 Uhr morgens ist vom Tisch.“ Weniger günstig sieht es dagegen bei einer seiner anderen Beteiligungen aus. Das Ende des Szenegriechen **Cavos** in den Räumen des **Café Reitschule** Ende des Jahres ist beschlossene Sache (*tz* berichtete). Nun steht auch fest, dass die Party dort für immer endet. „Das ist sehr schade, aufgrund der Anwohnerbeschwerden wird es hier künftig keinen regelmäßigen Betrieb mehr geben“ sagt Scheffel. Stattdessen soll das Lokal künftig für Privat- und Firmenfeiern genutzt werden.



Bachmeiers Rezepte ★ Herbstlicher Zander mit Schwarzwurzel
Fisch auf den Tisch!

Schwarzwurzeln hatten lange Zeit ein schlechtes Image. Völlig zu Unrecht, denn der „Spargel des kleinen Mannes“ ist ein wunderbares Gemüse für die kühlere und kalte Jahreszeit. TV-Koch Hans Jörg Bachmeier verrät ein herbstliches Rezept mit Zander:

Am Anfang werden die Schwarzwurzelstangen mit dem Spargelschäler geschält, in etwa ein bis zwei Zentimeter große Stücke geschnitten und in das Milchwasser gelegt – so wird das Gemüse nicht braun.

Anschließend bringe ich einen Topf mit stark gesalzenem Wasser zum Kochen, blanchiere die Schwarzwurzeln kurz, so dass sie noch Biss haben und schreke sie in möglichst kaltem Wasser ab.

Nun lasse ich in einem kleinen Topf einen EL Butter aufschäumen, gebe die Schwarzwurzeln hinzu und lasse sie ohne Farbe anschwitzen, bevor ich sie mit etwas Zucker leicht karamellisieren lasse und mit einem kleinen Spritzer Weißweinessig und etwas Wasser ablösche. Anschließend hebe ich die Sahne unter und lasse alles einkochen, bis eine schön gebundene Sauce entsteht. Noch mit Salz, Muskat und Cayennepfeffer abschmecken und der Zander ist dran.

Der wird gesalzen und in etwas Olivenöl auf der Hautseite langsam angebraten, bis die Haut schön kross ist. Dann reduziere ich die Hitze etwas, drehe die Fischfilets vorsichtig um und gebe ein paar Butterflocken, die Knoblauchzehe und den Thymian in die Pfanne. Wenn die Butter geschmolzen ist, übergieße ich den Fisch mit Butter immer wieder, bis er gar ist.

Nun hebe ich nur noch den in feine Röllchen geschnittenen Schnittlauch unter die Schwarzwurzeln, platziere diese auf vorgewärmten Tellern und setze die Fischfilets darauf, die ich nur noch ein wenig mit der braunen Butter aus der Pfanne beträufle.

Wer die Teller besonders schön anrichten möchte, kann mit dem Sparschäler von den rohen Schwarzwurzeln feine

Zander mit Schwarzwurzel und Schnittlauch

Zutaten für 4 Personen

- 200 ml Milch mit 200 ml Wasser vermischt
- 4 Stangen Schwarzwurzeln
- Zucker
- 1 Spritzer Weißweinessig
- 0,1 l Sahne
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz, Muskat, Cayennepfeffer
- 600 g Zanderfilet (4 Stück à 150 g)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Thymian
- 50g kalte Butter

Scheiben abhobeln, diese kurz fritrieren und über den Fisch geben – ein originelles, knuspriges Extra. ★

An Guadn wünscht Ihr

ANZEIGE

Königlicher Hirschgarten

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

Kulinarische Reise:

| | |
|---|---|
| Do., 23. 10. 2014, ab 18.00 Uhr Oid boarisch aufkocht € 12,50 pro Person | Fr., 24. 10. 2014, v. 12-14.30 & 18-21.30 Uhr Ins Netz gegangen € 12,50 pro Person |
| Sa., 25. 10. 2014, ab 18.00 Uhr Oma's Rouladenbuffet € 12,50 pro Person | So., 26. 10. 2014 von 11.00-14.30 Uhr Sonntagsbrunch € 19,80 p. P., € 12,50 Kinder bis 10 J. |
| So., 26. 10. 2014, ab 18.00 Uhr Gans- und Entenbuffet € 17,80 pro Person | Mi., 27. 10. 2014, ab 18.00 Uhr Rund ums Schnitzel € 12,30 pro Person |

Bei uns finden Sie den perfekten Rahmen für Ihre Feier. Wir beraten Sie gerne!

Pächter: Johann Elchmeier • Hirschgarten 1 • 80639 München • Tel. 0 89 / 17 99 91 19
Fax 0 89 / 17 99 91 17 • www.hirschgarten.de • restaurant@hirschgarten.de



Fotos: Hans Jörg Bachmeier, fkn

Gastkoch aus der Schweiz

Sie spannen den Bogen vom schweizerischen Engadin bis zum Viktualienmarkt: Noch bis zum 26. Oktober verzaubert der Schweizer Zwei-Sterne-Koch Eduard Hitzberger die Gäste im Restaurant Blau-

er Block am Sebastiansplatz, dem Restaurant von TV-Koch Hans Jörg Bachmeier (feiert heuer 200. Jubiläum). Hitzberger lebt seit rund 20 Jahren in seiner Wahlheimat Ftan im Unterengadin, wo er sich zu



Hans Jörg Bachmeier (li.) und Eduard Hitzberger

den höchstdekorierten Köchen und Hoteliers der Schweiz gekocht hat: 18 Punkte im Gault Millau, zwei Sterne im Guide Michelin, Koch des Jahres und bestes Vier-Sterne-Ferienhotel der Schweiz sind nur ein paar der Auszeichnungen, die er bereits kassiert hat. Jetzt dürfen auch die Münchner seine Schweizer Spezialitäten kosten. Hitzberger liebt regionale Produkte. Sein Motto: „Genuss statt Verzicht“.

Ausgezeichnet ★
Hier schmeckt's uns ...
Belicious



Burger-Fans sollten unbedingt mal einen Abstecher nach Haidhausen machen. Hier, in der Pariser Straße 34, darf sich der Gast seinen Burger selbst zusammenstellen – in modernem, gemütlichen Ambiente. Das zarte Fleisch wird vom regionalen Züchter bezogen – ob Wagyu, Bison oder Weiderind. Dazu gibt's täglich extra für Belicious frisch zubereitetes Brot – auch glutenfrei – und frei wählbare Zutaten zum Selbstzusammenstellen. Zur Auswahl stehen zehn Käsesorten. Toppings wie Rucola, Trüffelöl, Ananas oder Guacamole und Gegrilltes (z.B. Zucchini, Paprika). Wem das zu aufwendig ist,



| | |
|----------------|------|
| Service | ★★★★ |
| Preis/Leistung | ★★★★ |
| Ambiente | ★★★★ |

Maximal fünf Müten möglich

und Tomate oder den Italian Burger (8,90 Euro) mit Mozzarella, Tomaten und Marinarasole – alle Standardburger kommen mit Pommes und Burgersoße auf den Tisch. Schmecken fantastisch, der Service ist klasse. Hier schmeckt's uns! ★ CMY

der kann sich auch einen der Standardburger von der Karte aussuchen, zum Beispiel den Mädchenburger (9,80 Euro) mit Käse, Pilzen, Salat

Belicious
Pariser Str. 34
81667 München
Tel. 089 / 62 50 28 78
Mo. bis Mi. 17 bis 23 Uhr
Do./Fr. 11 bis 14 und 17 bis 23 Uhr
Sa./So. 17 bis 23 Uhr