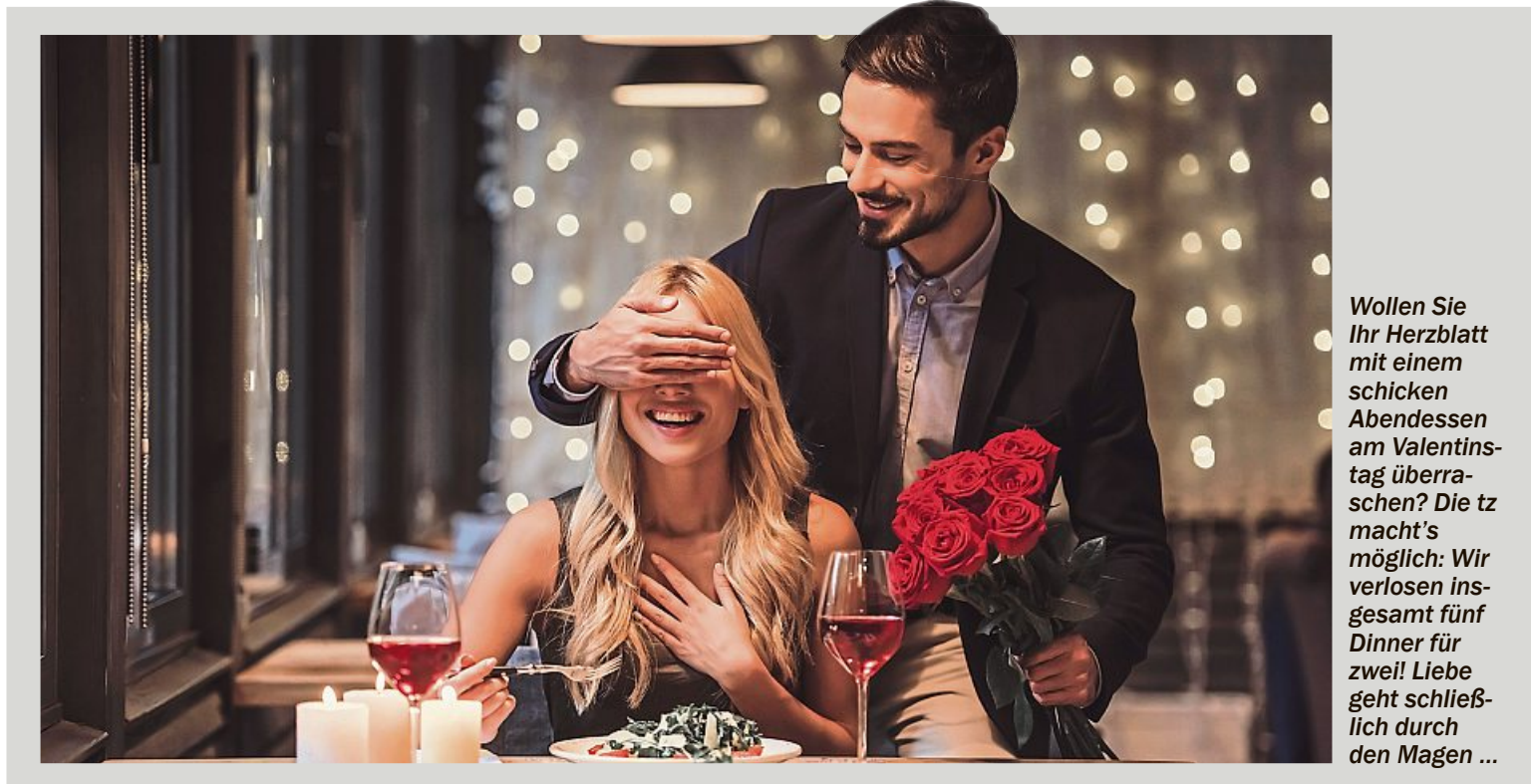


**Gib mir Fünf!**

Am 14. Februar wird wieder die Liebe gefeiert: Es ist Valentinstag! Viele Restaurants bieten an dem Tag romantische Menüs an. Sie wollen Ihre/n Liebste/n ausführen? Dann machen Sie mit: Die tz verlost fünf Valentinstagsmenüs in fünf verschiedenen Lokalen.

CHRISTINA MEYER

**VERLOST TOLLE MENÜS ZUM VALENTINSTAG**



Wollen Sie Ihr Herzblatt mit einem schicken Abendessen am Valentinstag überraschen? Die tz macht's möglich: Wir verlosen insgesamt fünf Dinner für zwei! Liebe geht schließlich durch den Magen ...

**DINNER zum VERLIEBEN**



Hier gibt's jede Woche Rezepte oder Küchentipps



**Überraschung!**

Lust, Ihren Schatz in ein bayerisch-österreichisches Lokal auszuführen? Die tz verlost im **Wirtshaus Franz Xaver auf der Kugler Alm** am Valentinstag um 19 Uhr zwei Plätze für ein Menü nach Wahl mit Aperitif, einer Flasche Wein und Wasser. Küchenchef Carsten Meyer wird mit seinem Team für das „Dinner for Two“ am 14. Februar auch besondere „Schmankerl“ kreieren. Mal abwarten, was an diesem Tag auf der Tafel steht. Nur so viel sei verraten: Mit dabei ist auch eine Dessert-Verführung mit Erdbeeren, Baiser und mehr ...

► **Wirtshaus Franz Xaver auf der Kugler Alm, Linienstr. 93, 82041 Oberhaching, Tel. 089/61 39 01 24, Mi., bis So. ab 11.30 Uhr**

**Ein pinker Drink zum Anstoßen**

Das **Izakaya** spendiert zwei Verliebten ein Valentinstagsmenü um 19 Uhr im Wert von 105 Euro pro Person – inklusive einer Flasche Wein und Wasser! Als Aperitif kommt der rosige Izakaya Pink Treasure (Foto), dann wird serviert: Seabream Sashimi, ein Salat aus Hummer, Königskrabbe und Avocado, Pan Fried Sea Bass und Beef Tenderloin mit Shimeni-Pilzen und Yuzu-Trüffel-Sauce sowie Wagyu Aburi Niguri.

► **Izakaya, Landsberger Str. 68, 80339 München, Tel. 089/122 23 20 00, Öffnungszeiten siehe www.izakaya-restaurant.com**



**Zu zweit im einsamen Brokkoli**

Im Restaurant **The Lonely Broccoli** am Schwabinger Tor soll am Valentinstag natürlich keiner alleine sitzen: Wir verlosen das Drei-Gänge-Menü für zwei Personen mit einem Glas Rosé Champagner im Gesamtwert von 140 Euro. Auf den Tisch kommt erst eine Eismeerforelle mit Kaviar, als Hauptgang getrüffeltes Perlhuhnbrust mit Morchelsauce und grünem Spargel und den Abschluss bildet weiße Schokolade mit Himbeere und Hibiskus.

► **The Lonely Broccoli, Leopoldstr. 170, 80804 München, www.thelonelybroccoli.com**



Lachsmedaillons unter Meerrettichkruste

**Heut kommt Fisch auf den Tisch**

Einfach und doch raffiniert: So kann man meine Lachsmedaillons unter der Meerrettichkruste beschreiben. Das Rezept funktioniert auch mit anderem Fisch, etwa Zander. Ich serviere den Fisch gerne mit jungem Blattspinat.

- Zutaten für zwei Personen Für den Fisch:**
- \* 2 Lachsmedaillons
  - \* Salz, Pfeffer a. d. Mühle
  - \* 2 EL Olivenöl
  - \* 50 g Butter
  - \* 1/2 TL Zitronensaft
  - \* Cayennepfeffer
  - \* 1 TL frisch geriebener Meerrettich
  - \* 1 TL Meerrettich a. d. Glas
- Für die Weißweinsauce:**
- \* 50 g frisch geriebenes Weißbrot ohne Rinde
  - \* 250 ml Fischfond
  - \* 250 ml Sahne
  - \* 80 ml Weißwein
  - \* 1 EL weißer Wermut
  - \* Cayennepfeffer
  - \* etwas Zitronensaft
  - \* 30 g eiskalte Butter

Fotos: StockFood, Philipp Gülland, Hans Jörg Bachmeier, PR

**Genuss mit Flusskrebs und Trüffel**

Der **Gutshof Mentschwaige** zaubert zum Valentinstag ein Fünf-Gänge-Menü! Erst gibt's Karotte, Tête de Moine und Kerbel, gefolgt von Sellerieschaumsüppchen mit Flusskrebs. Auf Zitronen-Basilikum-Sorbet folgt Chateaubriand vom Ox mit Grießstrudel und getrüffeltem Winterspargel. Abschluss: Nougat Crème brûlée. Appetit? Die tz verlost ein Menü für Zwei inkl. korrespondierender Weinbegleitung im Wert von 168 Euro!

► **Gutshof Mentschwaige, Mentschwaigstr. 4, 81545 München, Tel. 089/64 07 32, Mi. bis So. 11 bis 24 Uhr**



**Sie wollen gewinnen? tz verlost Menüs**

Sie möchten ein Dinner für Zwei in den vorgestellten Restaurants am Valentinstag (14. Februar) gewinnen? Dann schicken Sie uns bitte bis Montag, 10. Februar, eine **E-Mail** mit dem **Betreff Valentinstag** an [aktion@tz.de](mailto:aktion@tz.de). Schreiben Sie bitte unbedingt dazu, für welches Restaurant Sie das Menü gewinnen möchten und wen Sie damit überraschen wollen. Und vergessen Sie auf keinen Fall, Ihren **Namen, Adresse und Telefonnummer** anzugeben. Wir wünschen viel Glück!



**Was fürs Herz**

Mit dem Herzerl ins **Heart**: Ein tz-Leser darf seine/n Liebste/n hier um 20 Uhr zu einem edlen Candlelight-Dinner ausführen. Spendiert wird ein Drei-Gänge-Menü für zwei im Wert von 120 Euro (ohne Getränke) – bestehend aus Tuna Sashimi als Vorspeise und Wagyu Tafelspitz mit u.a. Chili-Avocado-Creme und Trüffel als Hauptgericht. Zum krönenden Abschluss gibt's Heiße Liebe: Vanille-Eis mit Blattgold, auf Himbeer-Jus und Merengue.

► **Heart, Lenbachplatz 2, 80333 München, www.heart-r-t.mde**

Zunächst lasse ich die Butter zimmerwarm werden und heize gleichzeitig den Backofen, genauer seinen Grill vor. Die Butter rühre ich dann mit dem Schneebesen schaumig, bevor ich Zitronensaft, Cayennepfeffer, beide Meerrettich und zum Schluss die frischen Weißbrotbrösel zugebe und alles gut verknete. Die Lachsmedaillons brate ich in Olivenöl auf beiden Seiten kurz an, bevor ich sie auf ein mit Backpapier belegtes Ofenblech gebe und die Krustenmasse gleichmäßig auf den Lachsfilets verteile. Das Blech kommt auf oberer Schiene für etwa fünf Minuten unter den Grill, bis die Lachsfilets goldgelb überbacken sind. Für meine Sauce lasse ich in einem Topf bei kräftiger Hitze Fischfond und Wein um die Hälfte reduzieren, bevor ich 200 ml von der Sahne dazugebe und alles cremig einkoche. Dann reduziere ich die Hitze und gebe Wermut, Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer dazu und schlage die Butter in kleinen Stücken mit dem Stabmixer unter. Achtung: Die Sauce darf jetzt nicht mehr kochen, sonst verliert sie die Bindung! Zuletzt ziehe ich vorsichtig die übrigen 50 ml zuvor steif geschlagene Sahne unter und richte den Fisch mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern an.

► **Hans Jörg Bachmeier (53) ist seit 2004 Chefkoch im Restaurant Blauer Bock und hat seit 2012 eine Kochsendung im BR.**

