

Bachmeier: Edles Rezept mit Skrei



Das Kiss-Quartett (v. l.): Amédée Till, Sandra Forster, Robert Lorenz, Jisho Lang, Milen Till

Von wegen Dönerbude!

Das ist mal eine Ansage. Ein

Münchner Szene-Gastro-Quartett macht ein orientalisches Restaurant mitten im Hauptbahnhofviertel. Gastronomisch

hat die Landwehrstraße außer Dönerbuden bislang nicht viel zu bieten, das wollen **Sandra Forster, Jisho Lang, Robert Lorenz, Amédée** und **Milen Till** nun ändern. Jetzt eröffneten sie in Hausnummer 44 ihr **Kiss**, Ableger des derzeit schwer angesagten Restaurant-Bar-Mix **Kismet** an der Löwengrube.

Bereits im April hatten sie begonnen, das dort angesiedelte einstige Gardinengeschäft zu entkernern und als Restaurant unter der Leitung des Architekten **Muck Petzet** wieder aufzubauen. Ihr Vermieter, die **Theatergemeinde München**, wollte eine gastronomische Nutzung und hatte ihnen die Räumlichkeiten angeboten. An der gut sortierten Cocktail-Bar hat Betriebsleiter **David Metz** über 40 Sorten des Anisschnaps Raki und Arak bevorratet – und zwar aus der Türkei, dem Libanon, Israel und Tunesien. Das Kiss in der Landwehrstraße 44 hat von Dienstag bis Samstag von 12 bis 3 Uhr geöffnet.



Thomas Oßwald
partygaenger
Die Nacht-Kolumne

Skrei ist einer meiner liebsten Fische. Ich mag ihn, weil er einen kräftigen Geschmack hat und dennoch mager ist. Außerdem ist er eine Rarität. Denn der Winterkabeljau wird nur von Januar bis April gefangen – und das mit traditionellen, nachhaltigen Methoden von kleinen Kuttern aus. Das heißt: Keiner braucht ein schlechtes Gewissen zu haben, wenn er diesen Seefisch genießt. Meine Variante mit Blumenkohl ist einfach und raffiniert zugleich. Und so geht's:



Raffiniertes Fischrezept: Hans Jörg Bachmeier zeigt's uns Foto: Leiprecht

Mit dem Gemüse geht's los: Ich wasche den Blumenkohl, trenne mit einem scharfen Messer die Röschen ab und lege sie beiseite. Den restlichen Blumenkohl schneide ich samt Strunk in kleine Stücke.

Die Schalotte schneide ich in kleine Würfel, bevor ich 25 g Butter in einem Topf aufschäumen lasse. Ich gebe die Schalotte, das Lorbeerblatt und den kleingeschnittenen Blumenkohl dazu und lasse alles ohne Farbe anschwitzen. Dann fülle ich mit der Sahne auf – und lasse alles so lange auf dem Herd, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Nun nehme ich das Lorbeerblatt heraus und mixe alles mit Crème fraîche fein auf, bevor ich mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Zitronensaft abschmecke.

Nun fülle ich eine Kasserolle, also einen kleinen Topf, zu einem Drittel mit Wasser, gebe eine halbe Zitrone, ein Lorbeerblatt, die Hälfte des Dills und des Thymians dazu. Nun lasse ich die Flüssigkeit aufkochen und setze ein Dämpfkorbchen aus Bambus darauf. In das Korbchen wiederum lege ich das Bananenblatt, das ich mit etwas Olivenöl eingestrichen habe. Nun setze ich die Skreifilets sowie die Blumenkohlroschen darauf, salze alles kräftig, verschließe den Dämpfer und reduziere die Temperatur so weit, dass das Wasser nur leicht köchelt.



Skrei ist ein Winterkabeljau aus Norwegen

Wenn Sie kein Bambuskorbchen haben: Ein Dämpfeinsatz, wie man ihn für Kartoffeln oder Gemüse verwendet, funktioniert auch. Wichtig ist, dass der Dampfsud nicht über dem Boden des Einsatzes steht. Das Bananenblatt können Sie auch durch eine schmale Bogen Butterbrotpapier ersetzen.

Der Clou: Der Skrei und der Blumenkohl haben ziemlich genau die gleiche Garzeit. Nach etwa zwölf Minuten ist das Gemüse noch schön knackig und der Fisch glasig.

In der Zwischenzeit rühre ich aus Sonnenblumenöl, Weißweinessig, Salz und Zucker eine Vinaigrette und gebe den gezupften restlichen Dill dazu. Die Blumenkohlroschen gebe ich heiß zur Vinaigrette und lasse ihn kurz marinieren. In dieser Zeit richte ich auf vorgewärmten Tellern das Blumenkohlpuree an, verteile die Röschen und die restliche Vinaigrette darüber und setze je ein Stück Skrei darauf und würze nochmals mit Meersalz und Olivenöl.

Wer es noch würziger und deftiger möchte, kann geröstete Brotbrösel mit Butter darüber geben.

An Guadn wünscht Ihr

Gedämpfter Skrei mit Blumenkohl

Zutaten für 4 Personen

- 4 Skrei-Filets à ca. 150 g
- 1 Bund Dill
- 1 Blumenkohl
- 1 Schalotte
- 300 ml Sahne
- 1 EL Crème fraîche
- 50 g Butter
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Zitronensaft
- 1 Lorbeerblatt
- 1/2 Zitrone
- 1 Zweig Thymian
- etwas Olivenöl
- 1 Bananenblatt
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL Weißweinessig
- Salz, Zucker



Hans Jörg Bachmeier

ANZEIGE

Königlicher Hirschgarten



*Täglich geöffnet von 10.00 – 24.00 Uhr
Durchgehend warme Küche von 11.00 – 22.00 Uhr
Änderungen vorbehalten!*

Kulinarische Reise:	
Donnerstag, 04.02.2016 18.00-21.00 Uhr	Freitag, 05.02.2016 18.00-21.00 Uhr
Roulade meets Pasta € 13,50 pro Person	Ins Netz gegangen € 14,50 pro Person
Samstag, 06.02.2016 18.00-21.00 Uhr	Sonntag, 07.02.2016 11-14 Uhr
Rund ums Schnitzel € 13,80 pro Person	Sonntagsbrunch pro Person 21,00 € Kinder bis 10 Jahre 12,50 €
Montag, 08.02.2016 18.00-21.00 Uhr	Dienstag, 09.02.2016 18.00-21.00 Uhr
American BBQ € 13,80 pro Person	Rund ums Schnitzel € 13,80 pro Person




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