

Genuss-Magazin

STARGAST
Christian Bau im Sofitel

Er gilt als einer der besten Köche Deutschlands: Christian Bau (45, Foto re.), jüngster deutscher mit drei Michelin-Sternen prämiierter Küchenchef (Gourmetrestaurants Victor's Fine Dining) hat jetzt im Délice La Brasserie im Luxushotel Sofitel Bayerpost gastiert. Hintergrund ist die Kulinarikserie Link: Alle drei Monate zaubern Gastköche zusammen mit Délice La Brasserie-Küchenchef Anton Gschwendtner (Foto li.) ein Sechsgänge-Menü. Zuletzt waren Sternekoch Erik van der Loo, Emmanuel Renaut und Bocuse-Nachfolger Christoph Muller beteiligt. Noch bis kommenden Sonntag können Feinschmecker Baus Stil, inspiriert unter anderem von der japanischen Hochküche, genießen. Das Menü reicht von grünem Spargel über Steinbutt bis hin zu US-Prime-Beef (129 Euro pro Person) und kann mit Weinbegleitung (79 Eurp pro Person) gebucht werden. Reservierungen unter info@delice-la-brasserie.com oder telefonisch unter 089/59 94 82 96 2.



Foto: fkn

DER RICHTIGE GLANZ
Tipps für Rindfleisch-Kauf

Gutes Rindfleisch braucht 14 bis 21 Tage Reifezeit, direkt nach der Schlachtung ist es noch so gut wie ungenießbar. Beim Kauf sollten Sie darauf achten, dass die Fleischoberfläche nur schwach glänzend und trocken, aber nicht vertrocknet oder schmierig ist. In der Hand sollte sich das Fleisch fest, aber nicht hart oder schwammig anfühlen. Liegt das Fleisch in der Metzgerwanne oder Plastikschele in einer Pfütze oder sind Tropfen am Foliendeckel sichtbar, sollte man es lieber nicht kaufen.

Redaktion Essen & Trinken

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

Rätsel um Club-Inserat

Welcher Partygänger hat nicht schon mal vom eigenen Club geträumt? Wir hätten da was ... Kostet allerdings 1,5 Millionen Euro! Seit Wochen wird auf Immoscout ein „Club an Münchens bestem Clubstandort mit langfristige Mietvertrag“ angeboten, 650 Quadratmeter groß. Kein Name. **Rote Sonne, Pacha und 089-Bar** kommen bei der Flächenangabe nicht infrage. Bleibt noch das **Gecko**, das bereits in den 1970er-Jahren als **Charly M.** Nachtclub-Geschichte schrieb. Dazu passt auch die Angabe im Kaufangebot, dass der Club zuletzt 2013 saniert wurde. Just vor drei Jahren machten die



Mathias Scheffel vom Gecko

Foto: fkn



Betreiber, darunter **Boris Konopka, Edgar Gröber und Mathias Scheffel** aus dem ziemlich abgetanzten **Max & Moritz** das Gecko. „Ich weiß von nichts“, sagt Scheffel auf Nachfrage. Ganz aus-schließen mag er das Inserat aber nicht: „Ich möchte mich nicht vom dem Club trennen.“ Müsste er auch nicht. Laut Anzeige kann der Interessent alternativ zur kompletten Übernahme des Clubs auch „80 Prozent der Betreiber GmbH mit zweistelliger Renditechance“ erwerben.

partygaenger.de

Bachmeiers Klassiker zum Spargel: Holländische Sauce
So einfach, so gut!

Zugegeben, Spargel schmeckt auch mit einfacher zerlassener Butter sehr gut, aber eine Sauce Hollandaise ist für mich die Krönung. Die leicht schaumige Konsistenz, der buttrige Geschmack – ein Traum. Dabei ist sie viel leichter zuzubereiten, als viele Hobby-Köche denken. Sie müssen nur auf eines achten: Nicht zu heiß werden lassen, dann kann eigentlich nichts schiefgehen. Und keine Angst vor den Kalorien: Die sind zwar in der Sauce reichlich vorhanden, dafür hat der Spargel fast keine ...

Für die Sauce Hollandaise zerlasse ich zunächst die Butter bei schwacher Hitze in einem Topf und stelle ihn zur Seite. Früher war es üblich, die Butter zu klären, also die Eiweißbestandteile abzutrennen, aber das ist nicht notwendig. Achten Sie darauf, möglichst frische Eier zu verwenden, diese enthalten mehr Lecithin, das für die Emulsion, also die Verbindung von Fett und Wasser, zuständig ist. Im Prinzip ist die Sauce Hollandaise eine Art warme Mayonnaise. Die Eigelbe gebe ich in eine mittelgroße Rührschüssel aus Metall und verrühre sie mit dem Essig, dem Zitronensaft sowie dem Wein und würze mit Cayennepfeffer und etwas Pfeffer aus der Mühle. Gesalzen wird erst später, denn Salz behindert den Vorgang des Emulgierens und der Eiweißgerinnung. Daher gibt man zum Beispiel in das Pochierwasser von Eiern kein Salz, sondern Essig. Säure begünstigt die Gerinnung sowie die Bindung von Eiweiß. Nun halte ich die Schüssel über ein nicht zu heißes Wasserbad (circa 65 Grad) und schlage sie mit dem Schneebesen kräftig, bis sie schaumig wird. Achtung: Immer fleißig schlagen und keinesfalls weiter erhitzen. Ab 65 Grad binden die Proteine, ab 80 Grad gerinnen sie und es



Für TV-Koch Hans Jörg Bachmeier ist die Sauce Hollandaise die Krönung zum Spargel
Fotos: Steffen Leiprecht, Hans Jörg Bachmeier



gibt Rührei. Wenn sie schaumig ist, nehme ich die Masse vom Wasserbad, schlage noch etwas weiter, rühre dann nach und nach die zerlassene warme (nicht heiße!) Butter unter, bevor ich sie mit Pfeffer und Salz abschmecke und bis zum Servieren warm halte.

An Guadn wünscht Ihr
Hans Jörg Bachmeier

Sauce Hollandaise

für 4 Personen

- 200 g Butter
- 3 Eigelbe
- 1 Spritzer Estragon-Essig (ersatzw. Weißwein-Essig)
- Saft von 1 Zitrone
- 4 cl Weißwein
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Extra-Tipps:

Diese holländische Sauce ist eine Grund-sauce der französischen Küche und wird zu Gemüse, Fisch, Meeresfrüchten und gelegentlich auch zu hellem Fleisch serviert. Es gibt zahlreiche Varianten: Eine Sauce Choron beziehungsweise Aurora erhält man, wenn neben Zitronensaft und Essig etwas Tomatenmark mit den Eigelben aufgeschlagen wird.

Für eine Sauce Maltaise (Maltesersauce) werden der fertigen Hollandaise noch der Saft und Schalenabrieb von Blutorange zugegeben. Sie passt besonders gut zu Spargel. Die kräftigste Variante ist die Sauce Béarnaise, die mit einer Reduktion aus Wein, Kräutern und Schalotte zubereitet wird. Sie wird mitunter auch mit Senf und Kalbsjus abgeschmeckt und passt auch nicht zuletzt deshalb gut zu Fleisch aller Art oder zu kräftigem Fisch wie Lachs.



Königlicher Hirschgarten
Täglich geöffnet von 10.00 – 24.00 Uhr
Durchgehend warme Küche von 11.00 – 22.00 Uhr

Kulinarische Reise: (Änderungen vorbehalten!)	
Donnerstag, 12.05.2016 18.00-21.00 Uhr Oid boarisch aufkocht € 13,80 pro Person	Dienstag, 17.05.2016 18.00-21.00 Uhr Rund um's Schnitzel € 13,80 pro Person
Samstag, 14.05.2016 18.00-21.00 Uhr Spargelbuffet € 18,50 pro Person	Mittwoch, 18.05.2016 18.00-21.00 Uhr Ins Netz gegangen € 14,50 pro Person
So, 15.05. u. Mo, 16.05.2016 11.00-14.00 Uhr Pfingstbrunch pro Person 22,80 €, Kinder bis 10 Jahren 12,50 €	Donnerstag, 19.05.2016 18.00-21.00 Uhr Des Waidmanns Heil € 16,50 pro Person

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

Aldi der Zukunft

Aldi Süd will sich neu erfinden und baut dafür in den nächsten drei Jahren alle seine Filialen um. Wie das neue Konzept, mit dem der Discounter Supermärkten Paroli bieten will, aussieht, kann man ab sofort schon in Unterhaching sehen. Tageslicht, Holzverkleidungen, statt wie bisher auf Paletten steht die Ware in Regalen – und der Obst- und Gemüsestand ist aufgebaut wie ein Marktstand. Und hinter der holzverkleideten Kasse warten Kaffeeautomat und Sitzbank.

Billig allein reicht nicht mehr. „Für die Kunden sind neben dem Preis viele andere Faktoren wichtig geworden“, erklärt Geschäftsführerin Jeanette Thull am Mittwoch bei der Vorstellung der „Filiale der Zukunft“ die neue Philosophie. „Der Kunde sucht Ruhe, Entschleunigung, ein schönes Ambiente auch beim



Das neue Aldi-Konzept wird in Unterhaching schon umgesetzt, bis 2019 sollen alle 1.860 Filialen in Süddeutschland so aussehen

Discounter“, sagt Thull. Wichtig sei es gewesen, eine entspannte Atmosphäre zu erzeugen, wie es der Kunde vom Vollsortimenter kenne. 1200 Artikel umfasst das Sortiment, 100 sind vegetarisch oder vegan. Und mit Bio-Pro-

dukten macht Aldi immerhin schon fünf Prozent seines Umsatzes, wie Thull sagt. Dazu kommen fast 100 Markenartikel, von Nivea-Creme und Pampers bis Coca Cola und Red Bull. Sie sollen junge Kunden in die Läden locken.