

ANZEIGE

Königlicher Hirschgarten



Montag bis Freitag von 11.00-15.00 Uhr
Mittagsmenü inkl. Suppe oder Dessert für 9,80 €

Kulinarische Reise: (Änderungen vorbehalten!)

| | |
|---|--|
| <p>Donnerstag, 28.12.2017 18.00-21.00 Uhr</p> <p>Des Waidmanns Heil</p> <p>€ 16,50 pro Person</p> | <p>Sonntag, 31.12.2017 18.00-21.00 Uhr</p> <p>Silvesterbuffet</p> <p>pro Person € 54,- Kinder bis 10 Jahre € 30,-</p> |
| <p>Freitag, 29.12.2017 18.00-21.00 Uhr</p> <p>Oid boarisch aufkocht</p> <p>€ 14,80 pro Person</p> | <p>Montag, 01.01.2018 11.00-14.00 Uhr</p> <p>Neujahrsbrunch</p> <p>pro Person € 21,50, Kinder bis 10 Jahre € 12,50</p> |
| <p>Samstag, 30.12.2017 18.00-21.00 Uhr</p> <p>Rund ums Schnitzel</p> <p>€ 13,80 pro Person</p> | <p>Dienstag, 02.01.2018 18.00-21.00 Uhr</p> <p>Rund ums Schnitzel</p> <p>€ 13,80 pro Person</p> |

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

Rave der anderen Art

Die Einladung klingt spannend: ein Rave mit einem Wiener DJ und einer Grimme-Preisträgerin in der Suite eines Edel-Hotels. Und so geschah's auch, aber anders: Das Buch *Rave* ist nämlich die Erzählung von Geschichten aus dem Leben im Inneren der Nacht. **Rainald Goetz** hat es vor knapp 20 Jahren geschrieben, Einfluss fanden auch seine Ausflüge in den legendären Techno-Club **Ullraschall** in den **Abflughallen Riem**. Es gibt dazu ein Foto, das den Literaten zusammen mit **Michi Kern** zeigt. Kern ist noch immer in der Münchner Szene aktiv, ihm gehören Anteile an **Pacha**, **Reitschule**. Weder Goetz noch Kern ga-

ben sich die Ehre, als Paulaner nun in ihrem **Zwick-Appartement** im **Lovelace** die dritte **Artist-in-Residence-Fete** unter der Überschrift „48hours“ feierte. Dafür aber eben sein Werk *Rave*, gelesen von **Bibiana Beglau**, Resi-Ensemble-Mitglied, Gewinnerin des Europäischen Filmpreises und Silbernen Bären. „Ich liebe die Texte von Goetz“, so Beglau. Das junge Publikum lauschte gespannt Erzählungen aus einer anderen Zeit, der Ausgeh- und Techno-Szene ihrer Stadt vor 20 Jahren. Eins steht fest: Goetz' *Rave* war nicht neu, seine Interpretation von *Rave* ist schon. Und großartig!



Der Bachmeier serviert heute eine süße Leckerei ★

Endlich Mohntag!



Der Mohn sollte am besten frisch gemahlen sein
F. Hans Jörg Bachmeier, Gießland

Zubereitung

Die Kartoffeln backe ich bei 150 Grad im Backofen für etwa eine Stunde, schäle sie noch heiß und drücke sie durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel. Nun gebe ich das Eigelb, eine Prise Salz, Speisestärke, Mehl, Zitronenabrieb sowie die weiche Butter dazu und verknete alles kräftig. Den Teig teile ich auf und forme fingerdicke Rollen, die ich in etwa fünf Zentimeter lange Stücke schneide und so abrolle, dass sie aussehen wie kleine Finger.

Die Nudeln lasse ich in kochendem Wasser kurz aufkochen und dann so lange ziehen, bis sie an die Wasseroberfläche kommen. Nun nehme ich sie mit dem Schaumlöffel heraus, schreke sie mit kaltem Wasser kurz ab und lasse sie auf Küchenpapier abtropfen.

Ich vermenge den Mohn mit dem Zucker und lasse in einer beschichteten Pfanne die Butter aufschäumen, bevor ich die Nudeln in der Butter anbrate und dann die Zucker-Mohn-Mischung einstreue, die ich kurz mitrösten lasse, ohne dass sie Farbe annimmt. Nun richte ich die Nudeln auf Tel-

lern an und gebe Marillen oder Zwetschgenröster dazu.

Dazu passen alle eingelegten Früchte, ein Rumtopf oder auch Vanillesauce gut; oder einfach nur zerlassene Butter... ★

An guadn Rutsch wünscht Ihr

- ### Mohnnudeln
- 600 g Kartoffeln, mehlig kochend (ca. 500 g durchgedrückt)
 - 1 Eigelb (Größe M)
 - 75 g Speisestärke
 - 75 g Mehl
 - 50 g weiche Butter
 - 1 Bio-Zitrone (Abrieb)
 - Salz
 - 30 g Puderzucker
 - 25 g kalte Butter
 - 50 g frisch gemahlener Mohn

