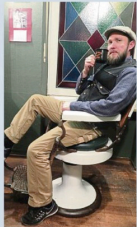


Zeitreise ins alte Amerika

Start frei für Wolf's Farmacy. Rund zwei Monate nach dem Soft-Opening Mitte Januar steht der neueste Szene-Hang-out von Wolfgang und Corinna Götz in der Klenzestraße 30. Das soll nun gefeiert werden. Dort, wo in anderen



Wolfgang Götz in seiner neuen Bar

Bars die Flaschen auf Regalen stehen, hängen nun acht Fassköpfe alter Bourbon-Whiskey-Fässer, gefüllt mit Drinks. Die Bar war vor allem den Besuchern des Gärtnerplatztheaters über 40 Jahre lang als Theaterklausur bekannt. Es sind Mixes aus Bourbon Whiskey, Maraschino, Cointreau, Zucker, Picon und Bitters wie der „Mother in Law“ (deutsch: Schwiegermutter) oder der „Smoked Rusty Nail“ aus Single Malt und Drambuie. „Wir lagern die Cocktails



hervor in Zulfässern im Keller, damit sie noch mehr Aroma annehmen“, sagt Wolfgang Götz, der mit seiner Frau in der Pestalozzistraße auch die Bar Zum Wolf und das Smoker-Restaurant Little Wolf betreibt. Thema in allen ihren Lokalen sind die amerikanischen Restaurants der 1920er- bis 50er-Jahre, das „Farmacy“ spielt auf die US-Apotheken an, die zu Zeiten der Prohibition Alkohol unter der Ladentheke verkauften und Sodas mischen durften. In Wolf's Farmacy werden die Sodas ziemlich spektakulär serviert, mit am Rand hängender Kugel Vanille-Eis, die langsam in die Brombeere-Limonade läuft. Morgen steht ab 14 Uhr das offizielle Opening an. Eintritt frei.

Redaktion Essen & Trinken

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

Der Bachmeier ★ Heute: Altes Getreide neu aufgelegt

Da wird Fasten zum Genuss

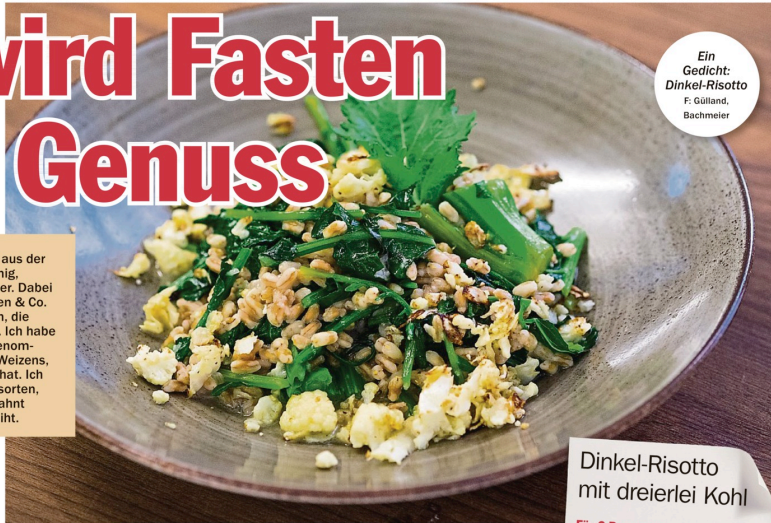
Gekochtes Getreide ist völlig aus der Mode gekommen. Wenn körnig, dann Reis, heißt es fast immer. Dabei kann man mit Gerstengraupen & Co. wunderbare Gerichte zaubern, die gesund sind und schmecken. Ich habe mir diesmal den Dinkel vorgenommen, einen Urvater unseres Weizens, der ein fein-nussiges Aroma hat. Ich kombiniere ihn mit drei Kohlsorten, was dem Gericht einen ungehört vielfältigen Geschmack verleiht.

Mit der Gemüsebrühe geht es los: Ich lasse einen Liter Wasser in einem ausreichend breiten Topf aufkochen. Der Topf sollte so groß sein, dass ich später ein Sieb hineinlegen kann. Ich gebe das Gemüse, die Zitronenschale sowie die Kräuter dazu und lasse alles zehn Minuten sanft köcheln.

In der Zwischenzeit lasse ich in einem Sieb die Dinkelkörner so lange unter fließendem Wasser, bis dieses klar durchtrinkt. In einer Kasserolle lasse ich anschließend die Butter aufschäumen und gebe die in feine Würfel geschnittene Schalotte dazu. Wenn diese glasig angebräunt ist, gebe ich die Dinkelkörner in den Topf, lasse sich ebenfalls schwitzen und löse dann mit einem Schöpfer Gemüsebrühe ab.



Scannen Sie den QR-Code ein. Damit können Sie Hans Jörg Bachmeier beim Kochen seiner Rezepte auf youtube sehen.



Ein Gedicht: Dinkel-Risotto
F. Gülland,
Bachmeier

Dinkel-Risotto mit dreierlei Kohl

Für 2 Personen

- Gemüsebrühe
- 50 g Knollensellerie
- 50 g Lauch
- 50 g Karotte
- 1/2 Gemüsezwiebel
- 1 Tomate
- 1 Zweig Liebstöckel
- 1 Zweig Petersilie
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Wacholderbeeren
- 3 Pfefferkörner
- 1 Msp. Abrieb von Zitronenschale

- 100 g Dinkelkörner (aus dem Bio-Regal bzw. aus dem Naturkosthandel)
- 1 Schalotte
- 30 g Butter
- 100 g Cime di Rapa (wilder Brokkoli)
- 100 g Cavolo Fiore (Blattkohl)
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Blumenkohl
- 30 g Parmesan
- gutes Olivenöl zum Braten und Abschmecken

Das Gemüse halte ich mithilfe eines Siebs in seinem Topf zurück und schöpfe die Brühe sozusagen aus dem Sieb. Ich halte das Getreide wie beim Risottokochen ganz leicht mit Flüssigkeit bedeckt und gebe immer wieder Brühe dazu.

Die beiden Blattkohl-Arten (Cime di Rapa und Fiore) wasche und trockne ich, bevor ich sie in etwa drei Zentimeter große Stücke schneide. In einer beschichteten Pfanne erhitze ich das Öl, gebe eine angequetschte Knoblauchzehe dazu und lasse die beiden Kohlsorten darin anschwitzen, bevor ich mit Salz

und Pfeffer würze. Wenn der Dinkel nach gut 15 Minuten fast gar ist, gebe ich das Gemüse dazu und lasse es noch etwa fünf Minuten mitköcheln, die Körner sollten noch Biss haben.

Wenn es so weit ist, gebe ich den geriebenen Parmesan dazu und schmecke nochmals mit Salz, Pfeffer und Olivenöl ab. Ich decke den Topf zu, nehme ihn von der Flamme und lasse das Risotto noch etwas rasten und ausquellen.

Währenddessen reibe ich den Blumenkohl auf einer groben Reibe, erhitze in einer beschichteten Pfanne einen Esslöffel Olivenöl, röste den Blumenkohl darin gut an und lasse ihn auf Küchenpapier etw. abtropfen. Nun richte ich das Dinklerisotto

auf vorgewärmten Tellern an und streue den gerösteten Blumenkohl darüber. ★

An Gaudi wünscht Ihr

Hans Jörg Bachmeier

