



Rosa gegen Regen: ein Bild von der Terrasseneröffnung des Heart

## Erfrischende Party in Pink

Ist dieses Wetter für eine Terrasseneröffnung gut? Bei zehn Grad Mitte Mai kann man das zwar eigentlich nicht behaupten, aber besser als Dauerregen ist es dann doch. Also fand am Dienstag das Fest für das Freiluft-Areal im **Heart** in der Alten Börse am Lenbachplatz statt. Dieses Jahr komplett in Pink. Mit einer Herde Flamingos als hübsche rosa Laubsägearbeiten auf sattem Grün vor dem Lokal, pinkem Teppich und ebensolchen Hemden für die Kellner. Nur der Welcome-Drink ging – dem Sponsor geschuldet – leicht ins Orange. Pink also das neue Schwarz in dieser Saison? Mitnichten, sagten die vom Heart, aber es sei mal was anderes, bringe Farbe ins sonst coole Szene-Allerlei und verbessere die Laune. Das war auch so. Bis in den frühen Mittwochmorgen stiepen die Partygänger vor und im Heart wie sonst nur der Li-La-Laune-Bär. Wobei das Ganze eher keine Begrüßung der Terrasse war, sondern Verabschiedung. Aufgrund von Lieferschwierigkeiten kommt das neue Mobiliar erst Mitte nächster Woche, dann hat die Szene-Diskotheek unter der Woche bereits ab 11 Uhr geöffnet.

Ebenfalls gut gelaunt ob des überraschenden Einsehens von Petrus feierten auch die Gäste der **Luna-Party** nur einen Steinwurf entfernt auf der Dachterrasse des **Hotel Bayerischer Hof** zum Sound von **DJ Findling**.

**partyszene**  
Thomas Oßwald

Der Bachmeier ★ Gegarter Fisch ist saftig und gesund

# Dieser Heilbutt tut gut



Fotos: Bachmeier/Leiprecht

Der Heilbutt ist ein zarter Fisch mit feinem Geschmack. Unter einer Kruste gegart, bleibt er sehr saftig. Ein gesundes Gericht, das guttut. Statt Butt können Sie aber auch Seelachs- oder Kabeljaufilets verwenden. Viel Spaß beim Kochen.

Für die Petersilienkruste entrinde ich das Weißbrot und lasse es gegebenenfalls im Ofen noch ein wenig trocknen, bevor ich es in kleine Stücke schneide. Die Petersilie wird gewaschen, trocken geschleudert und ohne Stiele sehr fein geschnitten.

Nun schlage ich weiche Butter im Mixer oder mit dem Handrührer leicht schaumig, bevor ich das Weißbrot (oder die Semmelbrösel) sowie die Petersilie dazugebe und mit einer kräftigen Prise Salz abschmecke.



Die Tomate ritze ich oben kreuzweise ein, schneide den Strunk heraus, brühe sie kurz in kochendem Wasser und lege sie sofort in kaltes Wasser, bevor ich die Haut abziehe.

Die Tomate wird nun geviertelt, das Kerngehäuse ent-

fernt, und ich schneide die Tomatenfilets in Würfel von circa einem halben Zentimeter.

In einem Topf lasse ich nun die Schalotte leicht andünsten, gebe die Herzmuscheln dazu, schwitze sie kurz mit an, lösche mit dem Weißwein ab, gebe den Thymian dazu und lasse alles aufkochen. Deckel drauf und zwei Minuten kochen lassen, bis die Muscheln geöffnet sind.

Jetzt erst kommt der Fisch dran: Ich ziehe die Haut von den Filets, lege sie in eine Auflaufform, salze sie leicht und bedecke sie dünn mit der Krustenmasse. Tomatenwürfel, Oliven und Muscheln verteile ich um den Fisch, gieße den heißen Muschelsud an und stelle die Form unter den vorgeheizten Backofengrill. Wenn die Kruste zu bräunen beginnt, sollte der Fisch noch leicht glasig und damit fertig sein.

Dazu schmecken Weißbrot oder kleine Kartoffeln.

An Guadn Wünscht Ihr

*Haus-Joy Rafanar*

## Heilbutt unter der Petersilienkruste

### Zutaten für 2 Personen:

- 2 Heilbuttfilets à 150 g, am besten ohne Haut (Sie können natürlich auch Seelachs- oder Kabeljaufilets verwenden)
- 1 Tomate
- 8 bis 10 entkernte Oliven, am besten Taggiasca (siehe unten)
- 0,1 l Weißwein
- 1 EL Olivenöl
- 1 Zweig Thymian
- 1 Schalotte, in feine Würfel geschnitten
- 10 Herzmuscheln
- 50 g weiche, zimmerwarme Butter
- 50 g getrocknetes Weißbrot, am besten zwei Tage alt, ersatzweise 3 EL grobe Semmelbrösel
- 40 g Blattpetersilie
- 1 Prise Salz

### Extra-Tipps:

Die Muscheln sollten vor dem Kochen verschlossen, danach geöffnet sein, andernfalls bitte nicht verwenden.

Taggiasca-Oliven kommen aus Ligurien. Sie sind klein und besonders fein im Geschmack. Falls Sie andere grüne Oliven verwenden, reduzieren Sie die Menge auf circa sechs Stück.