

HIMMLISCH, diese Lokale

Möbelhaus mit Charme

Bei Restaurants in Möbelhäusern denkt man an liebelose Kantinen mit Fertiggerichten. Ganz anders ist die Küche im Kraftwerk. Auf der Panorama-Dachterrasse lässt sich hervorragend speisen. Es gibt frisch zubereitete Gerichte – saisonal und regional. Und das zu fairen Preisen. Besonders lecker: die hausgemachten Limonaden. Öffnungszeiten: Montag bis Samstag 10 bis 22 Uhr, Sonntag 10 bis 18 Uhr.

► Die Küche im Kraftwerk, Drgalski-Allee 25, Telefon 089 / 452 128 99



Mit Blick auf die Alpen

Der Panoramablick über die Stadt bis hin zu den Alpen ist schon allein einen Besuch wert. Doch die Terrasse des Mandarin Oriental bietet noch mehr: Im neugestalteten Restaurant „The Terrace“ werden asiatisch-südamerikanische Köstlichkeiten serviert. Salate mit Hummer, Seafood-Ceviche oder in Miso-Paste mariniertes Wagyu-Rind mit Seeigel-Wasabi-Butter. Bei schönem Wetter täglich von 14 bis 22 Uhr geöffnet.

► „The Terrace“ im Mandarin Oriental, Neuturmstraße 1, Telefon 089 / 290 981 75

Nicht nur für Touristen

Mit dem Glockenspiel verbindet man in München vor allem eine Touristenattraktion. Das gleichnamige Café mit Blick auf das Rathaus lockt aber längst nicht nur Touristen an. Auch viele Einheimische kehren hier gerne zum Frühstück, Mittagessen oder zu Kaffee und Kuchen ein. Besonders zu empfehlen sind die raffinierten Pastagerichte, die saisonal wechseln.

► Café Glockenspiel, Marienplatz 28, Telefon 089 / 264 256

Tina Ventker, Oberpollinger/Le Buffet, Tina Layes, Philipp Gülland

HÄTZCHEN...

tz-Redaktion



Chef Antonio mit tz-Redakteurin Tina Layes

Schicken Sie uns Fotos
Schreiben Sie uns einige Zeilen
über ihr Lieblingslokal an
essenund-trinken@tz.de

kommt immer wieder. Und versprochen: Der Wirt wird sich an Sie erinnern. Wir sehen uns: auf ein Glaserl Wein!

TINA LAYES

► Taormina, Parkstraße 12, 80339 München, Tel. 089 / 50 88 91, Mo. – Fr. von 11.30 bis 14.30 Uhr sowie ab 18 Uhr, Wochenende ab 17 Uhr

► Hier gibt's jede Woche Rezepte oder Küchentipps



Matjesfilet Hausfrauen Art

Feine, frische Fisch-Delikatesse

Es ist wieder Matjeszeit, und für mich gibt es keine bessere Zubereitung für die Fische als „Hausfrauen Art“. Klingt schlicht, ist es auch, eben einfach gut.

Zutaten für zwei Personen

- * 1 Zwiebel
- * 1 säuerlicher Apfel
- * 1 EL Zitronensaft
- * 100 g Sauerrahm
- * 100 g Joghurt
- * 2 EL Mayonnaise
- (am besten selbstgemacht, siehe unten)
- * 1 EL Weißweinessig
- * 1 Spritzer Worcestershire Sauce
- * Salz, Pfeffer, Zucker
- * 2 Doppelfilet Matjes
- * 2 Dillzweige
- * 500 g kleine, neue Kartoffeln

Die Zwiebel wird halbiert und in feine Streifen geschnitten, den Apfel schäle ich, vierteile ihn, entferne das Kernhaus und schneide die Viertel in feine Scheiben.

Anschließend verrühre ich den Sauerrahm mit der Mayonnaise, dem Zitronensaft sowie dem Weißweinessig und mische Apfel und Zwiebel unter, bevor ich mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecke und die Sauce für mindestens zwei Stunden im Kühlschrank ziehen lasse.

Vor dem Servieren gebe ich noch den geputzten Dill in die Sauce, schmecke gegebenenfalls nochmal mit Salz ab, richte die Matjesfilets auf Tellern an und gebe die Sauce darüber. Ich esse dazu am liebsten kleine Pellkartoffeln.

- Schnelle Mayonnaise
- * 1 Ei, 1 Eigelb * 1 TL Senf * 100 ml Olivenöl
 - * 400 ml Sonnenblumenöl * Salz * Zucker
 - * Cayennepfeffer

Ich gebe alle flüssigen Zutaten in einen hohen Mixbecher und lasse sie 15 Minuten stehen, damit sich die Temperaturen angleichen können. Nun ziehe ich mit einem Stabmixer vorsichtig von unten nach oben, bis die Mayonnaise abgebunden hat, und schmecke mit Salz, Zucker und Cayenne ab.

► Hans Jörg Bachmeier (51) ist seit 2004 Chefkoch im Restaurant „Blauer Bock“ und hat seit 2012 eine Kochsendung im BR.

