

**Gib mir Fünf!**

Hugo war gestern! In den Münchner Bars und Cafés stehen viele neue Sommergetränke auf der Karte, die es unbedingt zu probieren gilt. Frisch und fruchtig – so muss der Sommer schmecken. Die tz hat sich umgehört, was die Barkeeper heuer ins Glas mixen: **CMY, STM**

WAS MÜNCHENS BARKEEPER DIESES JAHR MIXEN



Grüner Spritz

Was für eine Farbe! Barchef Ulus Yilmaz (Foto) vom brenner hat in diesem Jahr einen ganz besonderen Cocktail erfunden. Der knallgrüne **Marito Spritz** kostet 8,50 Euro und schmeckt perfekt sommerlich: sehr frisch und fruchtig, aber nicht zu süß! Neben dem grünen Kräuterlikör Marito Verde stecken noch frischer Limettensaft, Lemon Bitter, Mediterranean Tonic Water drin und garniert wird das Ganze mit Basilikum und einer Limettenscheibe.

► **brenner, Maximilianstr. 15, 80539 München, Tel. 089/45 22 80 80**

DRINKS für den SOMMER



Stachelbeeren-Fizz

Seinen Grundsätzen ist Charles Schumann schon immer treu geblieben: Er möchte es einfach einfach haben. Daran hält sich auch das Konzept seiner Tagesbar: Tagsüber tummeln sich Gäste bei Kaffee und Tee, nachts schenken die Barkeeper bewährte Cocktailrezepte aus – am liebsten klassisch und mit wenigen Zutaten. Die neueste Kreation aus dem Hause Schumann: Der **Gooseberry Fizz** (11,50 Euro) – ein Mix aus Holunderblütensirup, Limettensaft und Gin. Leicht und spritzig wird das Getränk durch Soda Wasser und das gewisse Etwas kommt vom Saft der Stachelbeeren.

► **Schumann's Tagesbar, Maffei-straße 6, 80333 München, Tel. 089 / 24 21 77 00**

Ein Cocktail aus dem Märchen

Die Drinks der neuen Barkarte im Izakaya sind alle nach Märchenfiguren oder deren Geschichte benannt: Unter anderem trifft man auf den Apfel von Schneewittchen und Aladdins große Liebe Jasmin. Der neue Sommerdrink **San&Ashi** (15 Euro) ist benannt nach dem japanischen Zeichentrickfilm „Prinzessin Mononoke“ und enthält neben Roku Gin, Green Thai und Calpis auch Limette, die Pflanze Adzuki und Soda.

► **Izakaya, Landsberger Str. 68, 80339 München, Tel. 089/122 23 20 00**



Mit Limoncello aus Basilikum

Das Café Nymphenburg Sekt am Viktualienmarkt ist für seine unwiderstehlichen Spritz-Varianten bekannt. In diesem Jahr hat Chef Florian Lechner den **Basilikum Limoncello Spritz** auf die Karte gesetzt – gemixt aus hausgemachtem Basilikum Limoncello, Sekt und Soda. „Er schmeckt perfekt als Aperitif“, schwärmt seine Frau Maria, die das Café mit ihm betreibt. Wer sich selbst überzeugen will: Das Café liegt in der Nähe vom Karl-Valentin-Brunnen.

► **Café Nymphenburg Sekt, Viktualienmarkt, 80331 München, Tel. 089/23 23 96 60**



Fotos: Oliver Bodmer (3), Philipp Gülland, Christina Meyer, Benedikt Roth, PR

Ein Klassiker mit Reiswein

Viet Hai Pham, Küchenchef im Shimai, hat für diesen Sommer den **Sake Basil Smash** (8 Euro) kreiert: Anders als die westliche Variante mit Gin wird dieser Cocktail mit trockenem Sake Reiswein zubereitet. Außerdem drin: Weißer Rohrzuckersirup sowie Limettensaft und Thai-Basilikum. Genau der richtige Aperitif für einen Abend auf der gemütlichen Restaurant-Terrasse.

► **Shimai, Theresienstr. 87, 80333 München, Tel. 089/66 54 92 68**

Hier gibt's jede Woche Rezepte oder Küchentipps

Forelle mit Pfefferlingssalat

Schwammerl mal anders

- Zutaten für vier Personen
- \* 400 g Pfefferlinge
  - \* 4 Radishesen
  - \* 1 Schalotte
  - \* 1/2 Bund Petersilie
  - \* 1/2 Bund Schnittlauch
  - \* 2 EL Butter
  - \* 1 angedrückte Knoblauchzehe
  - \* Salz, Pfeffer
  - \* 1 EL Weißweinessig
  - \* 2 EL Olivenöl
  - \* 100 ml Fischfond oder Gemüsebrühe
  - \* Zucker
  - \* 4 Forellenfilets mit Haut

Für den Pfefferlingssalat werden die Pfefferlinge geputzt, gewaschen und je nach Größe halbiert. Die Radishesen putze und wasche ich ebenso und hoble sie in dünne Scheiben, die Schalotte schäle ich, bevor ich sie in feine Würfel schneide. Die Petersilie wird gewaschen, bevor ich die Blätter von den Stängeln zupfe und fein hacke. Den gesäuberten Schnittlauch schneide ich in kleine Röllchen. Nun erhitze ich die Butter in einer Pfanne, lasse den Knoblauch und die Schalotte darin andünsten, bevor ich die Pfefferlinge dazugebe, leicht mit Salz sowie einer kräftigen Prise Zucker würze und mit dem Essig ablösche. Wenn die Flüssigkeit ein wenig reduziert ist, gieße ich den Fond bzw. die Brühe dazu und lasse alles bei schwacher Hitze köcheln. Jetzt kommen die Forellenfilets dran. Ich wasche sie, tupfe sie mit Küchenkrepp trocken und würze sie mit Salz, bevor ich sie mit der Hautseite nach oben in den Pfefferlingsfond lege und bei schwacher Hitze ziehen lasse. Dabei übergebe ich sie immer wieder mit heißer Flüssigkeit. Obacht: Jetzt sollte der Fond nicht mehr kochen! Wenn sich die Haut leicht von den Filets lösen lässt, ist der Fisch gar. Jetzt geht's schon ans Anrichten: Ich gebe die Forelle auf Teller, würze nochmal mit etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle, gebe den Schnittlauch sowie die Petersilie zu den Pilzen, und diese auf den Fisch. Zum Schluss garniere ich alles mit den Radishesenscheiben.

Tipp: Als knuspriges Element können Sie eine Kartoffelmedul noch auf den Teller setzen. Mit einem Sparschäler Streifen von einer mehligkochenden Kartoffel schneiden und in Öl knusprig frittieren.

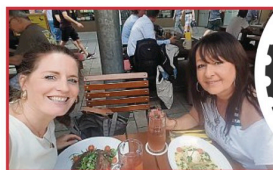
► **Hans Jörg Bachmeier (51) ist seit 2004 Chefkoch im Restaurant „Blauer Bock“ und hat seit 2012 eine Kochsendung im BR.**



ZU TISCH, SCHÄTZCHEN...

Die Lieblings-Lokale der tz-Redaktion

► **Münchner Stubn**  
Erst seit Kurzem gibt es die Münchner Stubn gegenüber vom Bahnhofsgelände. Wir haben das Wirtshaus getestet – und waren positiv angetan! Zwar ist es auf der Terrasse wegen des Autoverkehrs vor dem Bahnhof etwas lauter, dafür sitzt man mitten im Geschehen. Das Essen ist zwar preislich etwas höher angesiedelt, schmeckt dafür aber wirklich gut. Wir haben uns für Ochsenfetzen mit Salat (17,50 Euro) und das Knödelduo auf Lauchragout (13,80 Euro) entschieden. Das Fleisch perfekt gebraten und hauchzart, die Knödel und der Lauch sehr gut abgeschmeckt und cremig, aber trotzdem leicht. Vor allem ein Besuch im Inneren des Lokals lohnt sich: Die Betreiber haben es hingekriegt, einen gemütlichen Mix aus Tradition und Moderne zu schaffen. Mit den Tischen aus dunklem Holz, den hohen



Christina Meyer und Ingrid Flink von der tz

Fensterfronten und der indirekten Beleuchtung fühlt man sich als Gast sofort wohl. Und auch der Service ist charmant und freundlich. Damen hoch!

CHRISTINA MEYER  
► **Münchner Stubn, Bayerstr. 35-37, 80335 München, Tel. 089/551 11 33 30, täglich 10 bis 1 Uhr**

Schicken Sie uns Fotos  
Schreiben Sie uns einige Zeilen über Ihr Lieblingslokal an essenundtrinken@tz.de