

# Der Bachmeier ★ Jetzt ist Zeit für Spargel und Morcheln Schnelles Schmankerl

Jetzt hat nicht nur Spargel Saison, es ist auch die beste Zeit für frische Morcheln. Vor allem die aus den oberbayerischen Auwäldern sind am besten, wo sie sich aber gut verstecken. Kein Schwammerlsucher wird jemals die Plätze ver-raten. Hier mein schnelles und edles Gericht:

Zunächst koche ich die Rigatoni in reichlich Salzwasser nach Packungsanleitung al dente. In der Zwischenzeit wasche ich die Spargelstangen, schäle sie im unteren Drittel und schneide sie in etwa fünf Zentimeter große Stücke. Die Morcheln verlese und putze ich sorgfältig, bevor ich sie zwei Mal wasche (Sand!) und je nach Größe in mundgerechte Stücke schneide.

Anschließend schneide ich die Schalotte in feine Streifen, quetsche den Knoblauch an, lasse die Butter in einer beschichteten Pfanne aufschäumen und gebe Schalotten und Knoblauch dazu. Nun kommen noch die Spargelstücke sowie die Morcheln hinein. Ich würze mit Salz und lasse alles anschwitzen, bis der Spargel ein wenig Farbe angenommen hat. Nun lösche ich mit Sherry ab und gebe Sahne dazu.

Noch mal mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken. Jetzt kann ich die Nu-



deln in die Pfanne geben. Ich schwenke alles durch, lasse die Nudeln für eine Minute mitkochen, und schon geht es auf die Zielgerade. Falls die Sauce zu dick sein sollte, kann ich sie noch mit etwas Kochwasser von der Pasta verdünnen. Nun muss ich nur noch den Estragon grob schneiden, zu den Nudeln geben und bei Bedarf mit den Gewürzen nachschmecken, bevor ich die Nudeln, Spargel und Pilze auf tiefen vorgewärmten Tellern verteile. ★

An Guadn wünscht Ihr



## Rigatoni mit bayerischen Morcheln und grünem Spargel

### Zutaten pro Person

80 bis 100 g Rigatoni (kurze dicke Röhrennudeln aus Hartweizen, am besten aus Gragnano)

30 g Butter  
80 g frische Morcheln (am besten aus Bayern)  
3 Stangen grüner Spargel  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
5 cl Sherry  
0,1 l Sahne  
3 Blatt Estragon

Salz, Cayennepfeffer, Pfeffer aus der Mühle

### Extra-Tipps vom Chefkoch:

Ich mag am liebsten die Pasta um die Gegend aus Gragnano südlich von Neapel. Die Oberfläche der Nudel ist sehr rau und nimmt den Geschmack der Sauce optimal auf. Für dieses Gericht eignen sich am besten frische bayerische Morcheln. Achtung: Rohe Morcheln sind ungenießbar, sie sollten mindes-

tens fünf Minuten kochen! Als Alternative kann man auch getrocknete Morcheln verwenden. Sie werden vor dem Kochen mindestens eine halbe Stunde in heißem Wasser eingeweicht und nochmal gewaschen. Der Sud (Achtung: abgesetzter Sand!) eignet sich sehr gut zum Ablöschen der Nudeln, wodurch man noch an Geschmack gewinnt.

Fotos: Bachmeier, Leiprecht



Das Team um Chef Martin Hörner (Mi.), der das Apéro Monaco eröffnet hat

## Wie in Italien: Apéro Monaco

Erst vor knapp zwei Jahren hat **Martin Hörner** in der **Hofstatt** das **Cole & Porter** übernommen. Der Gastronom, der als Barkeeper im **Commercial** und **Schumann's Tagesbar** sozialisiert wurde, wollte eigentlich das **Cafe Vee's** an der Prälat-Zistl-Straße. Das Vorhaben scheiterte aber an der Ablöse. Stattdessen

zog das **Cafe Classico** in das Lokal.



Thomas Oßwald

Hörner erfuhr zufällig, dass sich der Wirt aus gesundheitlichen Gründen wieder von seinem **Classico** trennen wollte. Er schlug zu und eröffnete jetzt ganz offiziell sein **Apéro Monaco**. Auch wieder eine mediterrane Angelegenheit, vis-à-vis zum **Eataly** der **Schrannenhalle**. Allerdings stehen hier nicht die Cocktails im Vordergrund wie im **Cole & Porter**, sondern die Aperitif-Kultur. „Wir haben zwei Dutzend im Angebot“, so Hörner.

Wie in Italien gibt's dazu von 17 bis 19.30 Uhr ein Aperitif-Buffer mit Lachs-Blinis, Tomate-Mozarella-Spießchen, Blätterteigtaschen mit Ziegenkäse, Oliven und Parmesan (3,50 Euro). Drinks ab 6 Euro. Aber auch als Tagesbar macht das Apéro eine gute Figur. Ab 9 Uhr morgens serviert Hörner Toast, Tramezzini & Co zu diversen Kaffee-Spezialitäten der Hausbrandt-Rösterei. Um 22 Uhr ist Schluss.

Redaktion Essen & Trinken

E-Mail: [essenundtrinken@tz.de](mailto:essenundtrinken@tz.de)

Telefon: 089/530 65 22

Fax: 089/530 65 67

Postfach 80282 München