

# SERVUS, wir sind die NEUEN



## Lust und Leidenschaft auf Spanisch

„Leidenschaft ist das Geheimnis guten Essens“, sagt Milena Petkova (Foto oben). Dass die Wirtin ihr Motto ernst meint, das kann der Gast in dem neu eröffneten Restaurant sehen. Frische, mit Liebe zubereitete spanische Tapas (eine Schale kostet 4,50 Euro) liegen in einer Theke – und machen Lust, alles zu probieren! Allein beim Anblick der Auslage von Boquerones (marinierte Sardellen) und Chorizo (spanische Paprikawurst) über kleine Schweinefiletspießchen bis hin zur Crema Catalana – dem Gast läuft das Wasser im Mund zusammen. Hasta Pronto, Milena! (Bis bald, Milena!)  
**► Ola Tapas Bar, Alter Messeplatz, Tel.: 089/74 32 90 07, täglich ab 17.30 bis 1 Uhr, ab September auch mittags von 11.30 bis 14.30 Uhr**



**Bandnudeln mit Pfirsich & Pilzen**

## Pfiffiges Rezept mit Pfifferlingen

Eines meiner liebsten Sommerrezepte sind Bandnudeln mit Pfirsich und Pilzen. In die ursprüngliche Version gehören Steinpilze, aber die gibt es noch nicht. Zudem bin ich skeptisch, ob da noch nennenswerte Mengen kommen. Für dieses Gericht verwende ich am liebsten Plattpfirsiche, die sind besonders süß und aromatisch. Und so wird die feine Speise zubereitet:

- Zutaten: Als Vorspeise für vier Personen, als Hauptgericht für zwei Personen
- \* 400 g Bandnudeln – selbst gemacht oder gekauft
  - \* 400 g frische Pfifferlinge
  - \* 4 Lauchzwiebeln
  - \* 4 weißfleischige Plattpfirsiche
  - \* 80 g kalte Butter
  - \* 4 Zweige Basilikum
  - \* Salz, geschroterter schwarzer Pfeffer, Cayennepfeffer
  - \* Olivenöl

**1.** Zunächst lasse ich die Butter in einer Pfanne aufschäumen, schütze die Pfifferlinge darin an und salze sie sofort. Nun gebe ich die in etwa einen Zentimeter große Stücke geschnittenen Pfirsiche dazu und nehme die Pfanne vom Feuer. Durch das Wegnehmen der Hitze ziehen die Pfifferlinge und Pfirsiche Wasser – das ist der spätere Fond.

**2.** Die Bandnudeln koche ich in wallendem Salzwasser bissfest, bevor ich die Pfanne mit den Pfifferlingen und Pfirsichen wieder auf den Herd stelle und die Nudeln dazugebe. Ich schneide die Lauchzwiebeln in feine Ringe, zupfe den Basilikum und gebe beides über die Nudeln. Jetzt alles kräftig durchschwenken. Falls die Nudeln zu trocken sein sollten, gebe ich noch etwas vom Kochwasser dazu, bevor ich mit Olivenöl, Salz und Cayennepfeffer nochmals abschmecke.

**3.** Jetzt kann ich die Pasta in tiefen Tellern anrichten, jeweils mit einem Basilikumblatt garnieren und nach Belieben mit geschrotem schwarzem Pfeffer bestreuen.

An Guadn wünscht Ihr  
 Hans Jörg Bachmeier

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



Club, eine Bar nach Perry, Reza und Sarah (Foto) dürften viele kennen: fé Mozart (Pettenkoferpfliegte Bar mit guter wollen, dass die Gäste so Perry. Tatsächlich: Es s zu genießen. Tipp: ab 6 Euro!



4 08 86, Mo.–Do. tag Ruhetag

## Herzog hat Tagesbar

Charles Schumann hat sie als Ableger – und nun auch das Herzog in der Maxburgstraße: eine Tagesbar! Sie ist im neu gestalteten Erdgeschoss des Kaufhauses Oberpollinger. Eine sehr schicke Bar, an der die Herzog-Crew um Eric König ab sofort Café, frisch gepresste Säfte, Erfrischungsgetränke und natürlichen Champagner servieren. „Wir freuen uns riesig auf einen kleinen Bruder des Herzogs“, sagt Alexander Recknagel, einer der Gründer des Szene-Hangouts, – die bereits im ersten Jahr des Bestehens mit dem Munich Nightlife Award als beliebtester Tresen der Stadt ausgezeichnet wurde. TOS

**► Herzog Tagesbar, Neuhauserstraße 18, Montag bis Samstag von 10 bis 20 Uhr**

