

Der Bachmeier ★ Quittenragout

# Fruchtiges aus dem Glas

Quitten sind recht eigenwillige Früchte und werden oft etwas stiefmütterlich behandelt. Schade, denn ihr Aroma ist wirklich unvergleichlich. Mit einem Quittenragout können Sie es wunderbar einfangen. Ein Kilo Quitten werden mit Küchenpapier sorgfältig abgerieben – das ist wichtig, denn der Flaum ist bitter. Anschließend den Saft von zwei Zitronen mit einem Liter Wasser verrühren. Jetzt schälen, halbieren, entkernen und in etwa einen Zentimeter große Würfel schneiden. Die Würfel sofort ins Zitronenwasser geben, so werden sie nicht braun.

Ich bringe in einem Topf einen Liter Wasser zum Kochen, nehme die Quitten aus dem Zitronenwasser und koche sie im kochenden Wasser in etwa 15 Minuten so weich, dass sie noch ein wenig Biss haben.

Die Quitten werden über einem Sieb abgeseigt, wobei ich den Sud auffange.

Nun lasse ich in einem Topf 400 Gramm Zucker goldgelb karamellisieren, lösche mit 125 ml Weißwein ab und gebe den



Hans Jörg Bachmeier serviert als Beilage gerne Quittengelee

Quittensud dazu. In den Topf kommen dazu eine Zimtstange (noch feiner: eine Zimtblüte) sowie eine halbe Vanilleschote, bevor ich die Flüssigkeit auf etwa die Hälfte einkochen lasse. Wenn es soweit ist, gebe ich die Quitten sowie den Saft von einer Zitrone dazu.

Möglichst heiß in sterile Einmachgläser gefüllt hält das Quittenragout etwa vier bis sechs Monate. Ich serviere es gerne lauwarm zu einem Rot-

weinrisotto oder gebratener Leber, es schmeckt zu Käse und in Quarkspeisen und als Füllung für Pfannkuchen.

An Guadn wünscht Ihr



Montag Früh & Stück  
Dienstag Ein & Kaufen  
Mittwoch Gastro & Trend  
**Koch & Schule**  
Freitag Aus & Gehen  
Wochenende Top & Fünf

Magazin ★ ★ ★



Weine am Schloss

An diesem Wochenende lädt die Gourmetmesse vinessio in die Starnberger Schlossberghalle (Vogelanger 2). Samstag und Sonntag ab 12 Uhr bieten 90 Aussteller ihre Produkte an. Eintritt 10 Euro, mehr Infos unter [www.vinessio.de](http://www.vinessio.de). Foto: fkn

So zieht loser Tee

Loser Tee im Filter muss in der Regel länger ziehen als Tee im Beutel. Der Deutsche Teeverband rät zu drei bis fünf Minuten für offenen Tee und ein bis zwei Minuten für Beutel.

Kochen kann jeder

TV-Köchin Sarah Wiener hat ein neues Buch herausgebracht: In *Kochen kann jeder* (Gräfe und Unzer, 19,90 Euro) gibt es auf 192 Seiten Rezepte für alle, die statt Tütensuppe & Co. lieber frisch kochen wollen – von selbstgemachten Fischstäbchen bis zur Zitronen-Granita.



★ Redaktion Essen & Trinken

E-Mail: [essenundtrinken@tz-online.de](mailto:essenundtrinken@tz-online.de)  
Telefon: 089/530 65 22  
Fax: 089/530 65 67  
Postfach 80282 München

## Sexualmediziner liest vor



Ausgezeichnet ★  
Hier schmeckt's uns ...

### Tony's Essbar

Pizza, Steak oder doch einen knackigen Salat? Wer sich zu Hause noch nicht entscheiden kann, in welche kulinarische Richtung das Abendessen gehen soll, ist in Tony's Essbar gut aufgehoben. Das Lokal in Milbertshofen hat für jeden Geschmack und für jeden Geldbeutel das passende Gericht auf der Karte. Als Vorspeise stehen unter anderem Antipasti mariniert mit altem Balsamico (5,80 Euro) und drei gegrillte Riesengarnelen in Knoblauch-Olivenöl (8,90 Euro) zur Wahl. Zu jedem Gericht gibt's freundlichen



|                |       |
|----------------|-------|
| Service        | ★★★★★ |
| Preis/Leistung | ★★★★★ |
| Ambiente       | ★★★★★ |

Maximal fünf Mützen möglich

Service als Beilage. Anschließend schmeckt die Pizza Quattro Stagioni (8,50 Euro), die argentinische Rinderleber vom Grill mit Knoblauchbutter und buntem Salat (16,80

Euro) oder bunte Blattsalate in Himbeerdressing mit gebackener Hähnchenbrust in Knusperpanade mit frischen Früchten und Mangochutney (10,50 Euro). Die Portionen sind groß, man sollte aber trotzdem unbedingt Platz für eine Nachspeise lassen. Die Limetten-Panna cotta mit frischen Früchten auf Waldbeerenmark (4,50 Euro) etwa schmeckt als krönender Abschluss wunderbar. ★ BEA

Tony's Essbar  
Georgenschwaigstr. 42  
80807 München  
Tel.: 089/85 67 78 96  
So. bis Fr. 11 bis 1 Uhr,  
Sa. 15 bis 1 Uhr

Dinge, die sich unterhalb der Gürtellinie abspielen – sexuelle Vorlieben, Fetische, Geschlechtskrankheiten oder gar einen peinlichen Sexunfall – behält man in der Regel lieber für sich. Oder erzählt sie höchstens seinem Arzt. Außer man heißt **Woody Allen**, der den Kinogängern erfolgreich erklärte, *Was Sie schon immer über Sex wissen wollten*. Woody Allen hin, **Charlotte Roche** mit ihren

Feuchtgebieten her, manches will und soll man über Sex lieber nicht wissen. Meint zwar **Dr. Axel Potempa**, der als Urologe und Sexualmediziner an der Angewandtheit nahe dran ist. Macht aber genau das Gegenteil und verfasst ein Sammelsurium sexueller Kuriositäten aus seinen spannendsten, exotischsten und interessantesten Fällen in einem Buch *Was Sie besser nicht über Sex wissen sollten*. Heute um 21.30 Uhr liest Potempa daraus in der **Robinson-Bar** (Corneliusstraße 14). Der Szene-Hangout und Hipster-Treff muss sich über mangelnde Nachfrage eher keine Gedanken machen, Bar-Chef **Robinson Kuhlmann** steht aber darauf, „die abgefahrensten Sachen in die 14 zu bringen“. Kann er haben, es dürfte eine heitere Lesung werden. Auch wenn man manches lieber nicht wissen sollte – und wollte. Lassen Sie sich überraschen! ★

partygaenger UNDERCOVER

ANZEIGE

## Königlicher Hirschgarten

Täglich geöffnet von 9.00 – 24.00 Uhr  
Durchgehend warme Küche von 11.00 – 22.00 Uhr  
Terminänderungen vorbehalten!

**Kulinarische Köstlichkeiten „all you can eat“**

|   |  |
|---|--|
| 21. 11. 2013<br>18.00 – 21.30 Uhr   | 22. 11. 2013<br>12.00 – 14.30 Uhr<br>18.00 – 21.30 Uhr |
| <b>Des Waidmanns „Heil“</b><br>13,80 € pro Person                           | <b>Ins Netz gegangen</b><br>12,30 € pro Person         |
| 24. 11. 2013<br>11.00 – 14.30 Uhr   | 24. 11. 2013<br>18.00 – 21.30 Uhr                      |
| <b>Sonntagsbrunch</b><br>19,80 € p. Pers. 10,50 € Kinder bis 10 J.          | <b>American BBQ</b><br>11,50 € pro Person              |
| 25. 11. 2013<br>18.00 – 21.30 Uhr   | 26. 11. 2013<br>18.00 – 21.30 Uhr                      |
| <b>Das Feinste vom Spanferkel Rund um die Roulade</b><br>11,80 € pro Person | <b>12,50 € pro Person</b>                              |

Rüchler: Johann Eichmeier • Hirschgarten 1 • 80639 München • Tel. 0 89 / 17 99 91 19  
Fax 0 89 / 17 99 91 17 • [www.hirschgarten.de](http://www.hirschgarten.de) • [restaurant@hirschgarten.de](mailto:restaurant@hirschgarten.de)