

Der Bachmeier ★ Heute: Zwetschgenröster

Erinnerungen aus dem Glas



Mit einfachen Rezepten was Gutes zaubern – das ist das Markenzeichen von TV-Koch Hans-Jörg Bachmeier aus dem Restaurant Blauer Bock. Das wollen wir Ihnen, liebe Leser, nicht vorenthalten! Deshalb gibt's auf der Donnerstagsseite ab sofort Rezepte von Bachmeier und Alfons Schuhbeck im Wechsel.

Zwetschgen wecken bei mir Kindheitserinnerungen. Zuhause in Niederbayern hatten wir einen Zwetschgenbaum im Garten, und wir stopften die süßen Früchte roh in uns hinein, bis wir Bauchweh bekamen. Bekömmlicher sind sie gegart; und wenn man fleißig ist, reichen sie als Röster eingemacht bis weit in den Winter.

Fürs Erste würd ich empfehlen, mit einer kleinen Menge anzufangen. Ein Kilo Zwetschgen werden gewaschen, halbiert und entkernt und mit 250 g Zucker, dem Abrieb und dem Saft einer unbehandelten Zitrone, einer Zimtstange sowie zwei aufgeschlitzten Vanilleschoten in einem Bräter vermischt. Diesen decke ich dicht mit Alufolie ab und schiebe ihn in den auf 120 Grad vorgeheizten Backofen.

Nach 40 Minuten sind die Zwetschgen weich, ich fische die Zimtstange und die Vanilleschoten wieder heraus und fülle den Röster noch möglichst heiß in Schraubgläser und drehe sie fest zu. Jetzt verrate ich noch einen besonderen Trick: Lassen Sie die Gläser in der Spülmaschine bei über 60 Grad (Schnellprogramm, ohne Spülmittel!) laufen. So wird der Inhalt nochmal erhitzt und pasteurisiert. Der Röster hält dann an einem dunklen und kühlen Ort fünf bis sechs Monate.

Aber so lang wird's gar nicht dauern, bis der Zwetschgenröster verputzt ist: Er schmeckt einfach zu gut zu Kaiserschmarrn, Käse, gebratener Leber oder zu einem feinen Zwetschgenbrand. ★

An Guadn wünscht Ihr

TV-Koch Hans-Jörg Bachmeier erklärt, wie man unwiderstehlichen Zwetschgenröster zubereitet



Fotos: Markus Götzfried, Clipdealer, fkn

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

Magazin ★ ★ ★

Vortrag zu Ernährung

Die US-amerikanische Ernährungswissenschaftlerin Marion Nestle hält am morgigen Freitag, 23. August, um 19 Uhr an der LMU (Hauptgebäude, Große Aula, Geschwister-Scholl-Platz 1) einen Vortrag über ihr Spezialgebiet: die Lebensmittelumwelt, also soziale, wirtschaftliche und politische Einflüsse bei der Wahl der Lebensmittel. Nestle arbeitet als Professorin für Ernährungsberatung und Lebensmittelstudien an der New York Universität und ist Autorin dreier Bücher. Der Eintritt ist frei. Foto: fkn



Keine Fluoridtabletten

Wenn eine Familie fluoridiertes Speisesalz in der Küche verwendet, sollten die Kinder nicht zusätzlich Fluoridtabletten einnehmen – das rät die Initiative proDente in Köln. Fluorid härtet zwar den Zahnschmelz und bremst das Wachstum von Bakterien, zu viel aber kann zu unschönen weißen Flecken an den Zähnen führen.

Kartoffeln im Dampf

Kartoffeln werden schneller gar, wenn man sie im Wasserdampf zubereitet, erklären Wissenschaftler in der Zeitschrift *Ernährungsumschau*. Dazu die rohen Kartoffeln am besten in Würfel von 10 bis 15 Millimetern Länge schneiden und dann 12 Minuten in einem normalen Kochtopf mit Dämpfeinsatz garen. Sie müssen dabei vollständig von Wasserdampf umgeben sein. Noch schneller geht's in einem speziellen Dampfdruckkochtopf.



König Ludwig in Schwabing

Ausgezeichnet ★
Hier schmeckt's uns ...

Alex



Moderne Einrichtung, viel Platz und eine wunderschöne Terrasse: Das neue Alex am Rotkreuzplatz hat mit der Wahl der alten Bohne & Malz-Adresse eine gute Wahl gemacht. Und die Angebote locken nicht nur die Neuhäuser an: Sonn- und feiertags gibt es von 9 bis 14.30 Uhr ein großes Brunchbuffet für 13,45 Euro pro Person, die Cocktails kosten zur Happy Hour am Wochenende (Freitag bis Sonntag) ab 21 Uhr nur 4,50 Euro. Auf der großen Karte stehen vor allem amerikanische, asiatische



Service	★★★★★
Preis/Leistung	★★★★★
Ambiente	★★★★★

Maximal fünf Mützen möglich

und italienische Gerichte – vom Rumpsteak (mit verschiedenen Beilagen, 17,20 Euro) bis Burger (ab 9,50 Euro). Der Caesar's Salad (6,40 Euro) reicht an warmen Ta-

gen locker als Hauptgericht, die Rigatoni mit Ziegenkäse, getrockneten Tomaten und Rucola sind wie alle Nudelvarianten gut abgeschmeckt. Tipp: Naschkatzen sollten mal einen Blick in die Deserkarte werfen – hier gibt es etwa Mango-Waffel auf Schokosoße mit Eis und Sahne (6,20 Euro) ... Nur der Service ist ab und an etwas langsam, aber das pendelt sich bestimmt noch ein. Insgesamt eine runde Sache! ★ CMY

Rotkreuzplatz 8
80634 München
Tel.: 089 / 201 893 410
Mo. bis Do. 8 bis 1 Uhr,
Fr./Sa. 8 bis 2 Uhr
So. 9 bis 1 Uhr



ser als König Ludwig und „seine“ Sissi Jessica Boehrs in einem Landauer an der Leopoldstraße 50 vorfahren, begleitet von Hofmarschall Hugo höchst selbst. Um Mitternacht, dem eigentlichen Geburtstag, wird per Säbel eine Methusalem-Flasche Champagner (6 Liter) zu den Klängen von Richard Wagners *Walkürenritt* geköpft. Dort, wo das Leben des Königs endete, am Starnberger See, steigt zeitgleich (ab 21 Uhr) die erste Neon **Schwarzlicht Party**. Im königlichen Spiegel-Saal und auf der Terrasse des **Undosa** wird es dazu eine „gigantische Mega-Laser-Show“ geben. ★

Hugo Bachmaier und König Ludwig Foto: fkn



partygaenger.de UNDERCOVER

★ Redaktion Essen & Trinken

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