

Der Bachmeier ★ Birne und Beere

Ein perfektes Paar

Birne und Preiselbeere sind klassische Beilagen zu Wild. Meistens kommen die Früchte aus dem Glas. Schade, denn mit ein bisschen Eigenarbeit bringt man sehr feine Preiselbeerbirnen selber hin. Für vier Personen halbieren und schälen ich zwei reife, aber noch feste Birnen und entferne die Kerngehäuse. Die Birnenhälften beträufeln ich mit dem Saft einer Zitrone, damit sie nicht braun werden, außerdem bestreue ich sie mit drei fein zerstoßenen Wacholderbeeren. Anschließend erhitze ich in einer Pfanne 2 EL Butter, streue zwei Päckchen Vanillezucker ein, gebe die Birnen dazu und lasse sie leicht karamellisieren. Nun lösche ich mit dem Saft einer Orange ab und gebe einen Sternanis, einen halben TL Anissamen, 2 EL Orangenmarmelade und 1 EL Preiselbeerkonfitüre sowie einen TL Thymianblättchen dazu und lasse alles ein wenig einköcheln. Wer keine Orangenmarmelade zur Hand hat, kann etwas mehr Orangensaft nehmen. Eigentlich sind die Preiselbeerbirnen nun servierbereit. Besonderen Pfiff bekommen sie, wenn Sie in einer kleinen Pfanne einen EL durchwachsenen und in Würfel geschnittenen Speck auslassen und mit einem EL Butter, einem EL gehackten Walnusskernen und einer in Würfel geschnittene Schlotte kurz durchschwenken und über die



warmgehaltenen Birnen geben. So zubereitet haben die Birnen so viel Saft und Aroma, dass sie sich bestens als Beilage zu kurzgebratenem Wild eignen, also einem Reh- oder Hirschrücken oder Medaillons vom Schlegel. Noch ein Extra-Tipp: Preiselbeerkonfitüre lässt sich ganz leicht selber machen: Preiselbeeren und die halbe Menge Zucker in der Küchenmaschine so lange langsam rühren, bis sich

der Zucker vollständig gelöst hat. Im Schraubdeckelglas hält sich die Konfitüre an einem kühlen, dunklen Ort mindestens ein halbes Jahr. ★

An Guadn wünscht Ihr

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

Magazin ★ ★ ★



Zucker ins Dressing

Bitterstoffe in Endivien lassen sich durch ein warmes Wasserbad für die Blätter abmildern. Oder der Salat bekommt ein zuckerhaltiges Dressing. Darauf weist der Verband Rheinischer Obst- und Gemüsebau hin. Eine weitere Alternative ist: Eine gekochte Kartoffel zerdrücken und in das Dressing geben. Dieses wird dadurch ebenfalls milder und zugleich sämig.

Nudel für die Liebe

Morgen ist Weltnudeltag. Aus diesem Grund hat sich Sternekoch Holger Stromberg ein paar Gedanken zur perfekten Nudel für die Liebe gemacht. Der Koch der Deutschen Fußballnationalmannschaft hat sich für die Tortiglioni entschieden: „Sie strahlt aufgrund ihrer Größe und der tiefen Rillen eine gewisse kulinarische Sinnlichkeit aus. Und Liebe geht ja nicht nur durch den Magen, sondern soll auch etwas fürs Auge sein“, sagte Stromberg dem FriendScout24-Magazin.



Fotos: Stockfood, Markus Götzfried

Die neue Burger-b3-bar

Ausgezeichnet ★
Hier schmeckt's uns ...

Frida

Das Frida in der Steinheilstraße im Stadtviertel Maxvorstadt verbindet gleich mehrere Eigenschaften: Es ist Kneipe, Restaurant und Museum in einem. In einer einem Klohäuschen ähnlichen Holzkammer stellt jeden Monat ein anderer Künstler aus. Über die Kunst philosophieren lässt es sich zum Beispiel bei einem Alm-Radler (3,80 Euro) und dem legendären Frida-Burger – mit 180 g feinem Rindfleisch (vom Bauernhof aus artgerechter Haltung), einer fantastischen Burgersauce und Pommes oder Salat (8,60 Euro).



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

Maximal fünf Mützen möglich

Wer es etwas leichter mag, findet auf der wechselnden Tageskarte sein Glück: Beispielsweise mit einer Gemüsetajine mit Hähnchenbrustfi-

let (8,50 Euro). Auch das gegrillte Holzfällersteak mit Scotch-Whisky-Zwiebeln, hausgemachter Kräuterbutter und Salat (10,80 Euro) schmeckt ganz wunderbar. Eine leckere Sünde zum Nachtisch: der Death by Chocolate-Brownie mit Kakao (2,50 Euro). Gut zu wissen: EC- und Kreditkarten sind hier nutzlos; man kann nur bar zahlen! ★

JIM

Frida
Steinheilstr. 10
80333 München
Telefon: 089/85 67 90 75
Öffnungszeiten: Montag bis Samstag von 18 bis 1 Uhr (Küche bis 22.30 Uhr)



Begonnen hat alles im Skyline an der Münchner Freiheit, wo Yücel Sahin, Romal Safi und Seppi Blochel als Barkeeper arbeiteten und sich vornahmen, irgendwann mal ihr eigenes Lokal zu führen. Drei Jahre später hat sich das Trio den Traum nun erfüllt: In der Sendlingerstraße 31 eröffneten sie jetzt ihren Restaurant-Bar-Mix b3-bar. Kulinarisch definiert sich der Laden über die derzeit schwer angesagten Burger: Mit Garnelen in hausgemachter Honig-Senf-Sauce belegt (13,90 Euro) oder mit Entenfleisch, karamellisiertem Ananasscheibe auf Kokos-Cilli-Sauce (15,90 Euro). Nicht nur mit verrückten Rezepten heben sich die drei Jung-Gastronomen von der Konkurrenz ab. Auch die Semmeln haben sie mit einem Münchner Bäcker selbst entwickelt. Das Fleisch beziehen sie von der renommierten Metzgerei Schlagbauer, die Soßen machen Sahin, Safi und Blochel selbst: „Bei uns gibt's kein Glutamat.“ Ähnlich abgefahren wie das Essen ist auch das Design des Ladens. Innenarchitekt Michael Faltenbacher nahm das East-meets-West-Thema in der Speisekarte auf und teilte den Laden in eine amerikanische und eine asiatische Seite. Das b3 hat Montag bis Samstag ab 11 Uhr, Sonntag ab 17 Uhr geöffnet, Donnerstag bis Samstag gibt's ab 21 Uhr DJ-Mucke, Soul und R'n'B. ★

partygaenger **UNDERCOVER**

★ Redaktion Essen & Trinken

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

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“

24. 10. 2013 18.00 – 21.30 Uhr	25. 10. 2013 12.00 – 14.30 Uhr 18.00 – 21.30 Uhr
Rund um die Roulade 12,50 € pro Person	Ins Netz gegangen 12,30 € pro Person
27. 10. 2013 11.00 – 14.30 Uhr	28. 10. 2013 18.00 – 21.30 Uhr
Sonntagsbrunch 19,80 € p. Pers. 10,50 € Kinder bis 10 J.	American BBQ 11,50 € pro Person
29. 10. 2013 18.00 – 21.30 Uhr	30. 10. 2013 18.00 – 21.30 Uhr
Pasta Italiana 12,30 € pro Person	Auf zur Hax'nschlacht 11,80 € pro Person

Bäcker: Johann Eichmeier • Hirschgarten 1 • 80639 München • Tel. 0 89 / 17 99 91 19
Fax 0 89 / 17 99 91 17 • www.hirschgarten.de • restaurant@hirschgarten.de