

Genuss-Magazin

ROHE ÄPFEL

Besser nicht einfrieren

Rohe Äpfel sind nicht zum Einfrieren geeignet. Weil sie so viel Wasser enthalten, schmecken sie danach einfach nicht mehr, erklärt Harald Seitz vom Verbraucherinformationsdienst aid. Beim Einfrieren bilden sich Eiskristalle, die Zellstruktur geht kaputt. „Der Apfel verliert dadurch seine Konsistenz“, sagt Seitz. Produkte wie etwa Apfelsauce lassen sich hingegen einfrieren. Wer das Obst trotzdem pur im Tiefkühlfach lagern will, schneidet den Apfel in kleine Stücke und blanchiert diese kurz.



Foto: dpa

SCHIMMEL AM BROT

Rest ist selten genießbar

Ist am Brot eine Stelle schimmelig, entfernt mancher die grau-grünen Stellen einfach. Aber der Teil des Lebensmittels, auf dem kein Schimmel zu sehen ist, ist trotzdem nur in seltenen Fällen noch genießbar. „Das Problem ist, dass der Schimmel Giftstoffe produziert, die nicht sichtbar sind“, sagt Daniela Krehl von der Verbraucherzentrale Bayern. Auch eine Marmelade, die mehr Frucht als Zucker enthalte, sei mit schimmeligen Stellen nicht mehr zu retten.

WEIN GENIEßEN

Lassen Sie ihn atmen!

Damit ein Wein sein volles Aroma entfaltet, sollte er etwa zwei Stunden vor dem Trinken Kontakt mit Sauerstoff haben. Das funktioniert beispielsweise mit einer ganzen Flasche, wenn man den Wein in einen Dekanter umfüllt. Besonders junge Weine brauchen Sauerstoff, heißt es in der Zeitschrift *Essen & Trinken*.



Foto: Stockfood

Redaktion Essen & Trinken

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



Sängerin Penny McLean mag die Bilder von Fotografin Nina Angerer (re.)

Im Kino gibt es jetzt Kunst

Wer am Dienstag am **Mathäser-Kino** vorbeiging, bekam am XXL-Flatscreen über dem Eingang keinen Hinweis auf die aktuellen Blockbuster. Statt dessen war ein weiblicher Akt zu sehen mit Hinweis auf die Ausstellung *Bar Meets Art* in der **35 (m) m² bar & lounge** (im ersten Stock).

Diese betreiben seit drei Jahren **Torsten Schubert** und **Zdenko Anusic**. Nun wollen sie Münchner Künstlern jedes Quartal die Möglichkeit geben, ihre Werke auszustellen. 30 Akt-Bilder hat die Münchner Fotografin **Nina Angerer** produziert. Die ästhetischen, großformatigen Bilder sind bis Januar zu sehen. Begeistert von den Werken war auch Sängerin **Penny McLean** (*Lady Bump*), sie porträtiert Angerer regelmäßig für ihre Autogrammkarten und Buch-Covers.

Apropos Bar und Art: In der **Bar Gabanyi** (Beethovenplatz 2) spielen heute um 20.30 Uhr der Kölner Saxofonist **Johannes Ludwig** und **Christian Elsässer** am Klavier. Zusammen mit dem Münchner Rhythmusgespann **Lorenz Heigenhuber** und **Xaver Hellmeier** werden die beiden zeitgenössischen Jazz vom Feinsten präsentieren.



Bachmeiers Rezepte ★ Kürbisrisotto mit Mohnbutter

So gut schmeckt der Herbst



Risotto bringe ich immer mit dem Herbst in Verbindung. Vermutlich weil das Reisgericht genau betrachtet eine Art wärmerer Eintopf ist – ein besonders feiner natürlich. Heute verrate ich meine Variante für einen klassischen Kürbisrisotto – und noch ein paar Tipps rund um die italienische Spezialität.

Für den Risotto wasche ich den Kürbis, halbiere und viertel ihn mit einem kräftigen Messer (vorsichtig arbeiten!) und kratze mit einem Löffel die Kerne heraus.

Hokkaido-Kürbis muss man nicht schälen, die Schale verkocht sich. Wenn Sie eine andere Sorte nehmen, unbedingt die Schale großzügig abschneiden.

250 g Kürbis raspel ich auf der Reibe fein, die Schalotte schneide ich in kleine Würfel.

Beides lasse ich in einem Topf mit etwas Olivenöl abschwitzen. Achtung: Das Gemüse soll keine Farbe annehmen. Nach ein paar Minuten gebe ich zuerst den Reis dazu, wenn die Körner glasig aussehen den Curry und lasse beides mitschwitzen, bevor ich mit dem Weißwein ablösche und ihn einköcheln lasse.

In der Zwischenzeit bringe ich die Brühe zum Sieden und gieße sie nach und nach mit dem Schöpflöffel zum Risotto, den ich leicht blubbernd kochen lasse und immer wieder vorsichtig umrühre. Wenn die Flüssigkeit weitgehend verkocht ist, gebe ich wieder Brühe dazu usw. Wichtig ist, dass die Brühe richtig heiß ist, damit der Risotto beim Aufgießen nicht abkühlt, außerdem darf man nicht zu wild rühren, da der Risotto sonst nicht cremig, sondern batzig wird.

Wenn der Reis gar ist, aber noch Biss hat, nehme ich ihn vom Feuer, streue den Parmesan ein, rühre die kalte Butter unter, schmecke mit Salz und Cayennepfeffer ab und lasse den Risotto mit dem Deckel auf dem Topf noch zwei bis drei Minuten ruhen.

Für die Mohnbutter drehe ich zunächst den Mohn durch eine Mühle, dadurch werden die Körner zerkleinert und weich, das Aroma entfaltet sich und man muss den Mohn nicht mehr so lange kochen. Anschließend lasse ich die But-



Wunderbar im Herbst: Hans Jörg Bachmeier zaubert Kürbisrisotto mit Mohn

Fotos: fkn, dpa



ter in einer kleinen Kasserolle aufschäumen, gebe den Mohn dazu, röste ihn kurz an und gebe fünf von den gezupften Salbeiblättern dazu. Dann schmecke ich mit Salz und Zucker ab. Nun kann ich den Risotto in tiefen Tellern anrichten, mit der Mohnbutter übergießen und mit den übrigen Salbeiblättern garnieren.

An Guadn – buon appetito!
Bis dahin,
Ihr

Kürbisrisotto mit Mohn

Für 4 Personen
240 g Risottoreis (am besten Carnaroli)
1 Schalotte
250 gr Hokkaido-Kürbis
1 TL Currypulver
0,1 l Weißwein
1 l Gemüsebrühe
80 g Butter
50 g frisch geriebener Parmesan
Salz
Cayennepfeffer
frisch gemahlener Pfeffer

Für die Mohnbutter
100 g Mohn
9 Salbeiblätter, gezupft
150 g Butter
Je eine Prise Salz und Zucker

Extra-Tipps für ein gutes Essen

Tipp 1: Wer keinen Mohn mag, kann gerne auch stattdessen Kürbiskerne benutzen. Die Kürbiskerne werden fein gehackt und dann weiterverarbeitet wie der Mohn.

Tipp 2: Ich verwende am liebsten Reis der Sorte Carnaroli, der kocht cremig und behält schön Biss. Mit den Sorten Arborio und Vialone Nano funktioniert's auch. Sie sollten aber keinesfalls Langkorn- oder Sushireis verwenden, mit denen wird's garantiert Brei.



Hans Jörg Bachmeier

Königlicher Hirschgarten

Täglich geöffnet von 10.00 – 24.00 Uhr
Durchgehend warme Küche von 11.00 – 22.00 Uhr
Terminänderungen vorbehalten!

Kulinarische Reise:

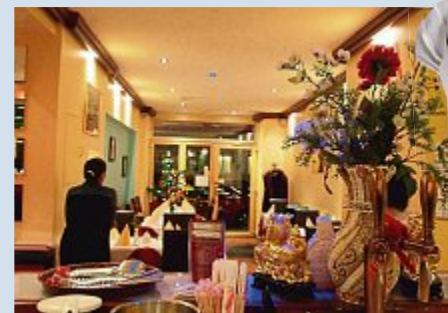
Do., 15.10.2015, ab 18.00 Uhr Gans- & Entenbuffet €17,80 pro Person	So., 18.10.2015, von 12-14 & 18-21 Uhr Kirchweihbrunch €25,80 p. P. Kinder bis 10 J. €14,50
Fr., 16.10.2015, 12-14 & 18-21 Uhr Ins Netz gegangen €12,50 pro Person	Mo., 19.10.2015, ab 18.00 Uhr American BBQ €12,80 pro Person
Sa., 17.10.2015, ab 18.00 Uhr Roulade meets Pasta €12,80 pro Person	Di., 20.10.2015, ab 18 Uhr Des Waidmanns Heil €13,80 pro Person

Bei uns finden Sie den perfekten Rahmen für Ihre Feier. Wir beraten Sie gern!

Pächter: 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

Ausgezeichnet ★
Hier schmeckt's uns ...

Cô Be



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

Maximal fünf Müitzen möglich

hingegen beim Ga Cari zu – der Klassiker mit Hühnerfleisch in Currysauce mit Kosmilch und knackfrischem Gemüse, angereichert mit Limettenblättern (10,50 Euro).

Ein kleiner, feiner, leicht angeschrägter Laden, der auch uns ein fast fernöstliches Lächeln auf die Lippen zaubert. Zum Schluss ein Viet Cafe (2,50 Euro), der stark und raffiniert mild zugleich schmeckt. Zeit mitbringen, Atmosphäre genießen und ein Stück entschleunigen. M.B ★

Cô Be
Kurfürstenstraße 47
80801 München
Tel./Fax 089/39290268
Geöffnet Mo bis Fr 11.30 – 14.30 und 17.30 – 23 Uhr,
Sa/So/Fe 12 – 15 und 17.30 – 23 Uhr