

Genuss-Magazin

BEI VORRATSDOSEN & CO.

Auf dieses Symbol achten

Augen auf beim Einkauf! Bei Verpackungen für Lebensmittel sollten Verbraucher am besten auf dieses Glas-und-Gabel-Symbol der Europäischen Union achten.



Es kennzeichnet nach Angaben des TÜV Süd ebenso wie der Aufdruck „für Lebensmittelkontakt“ Produkte wie Vorratsdosen, die für die Aufbewahrung von Nahrungsmitteln unbedenklich sind. Auch Küchenutensilien sind in der Regel mit dem Glas-und-Gabel-Symbol oder dem Schriftzug versehen.

MÜSLI LIEBER UMFÜLLEN

Vorsicht vor Motten in Dose

Mehl, Müsli & Co. sollten Verbraucher am besten in gut verschließbaren Containern aufbewahren – so schützen sie die Lebensmittel laut dem Pestizid-Aktionsnetzwerk am besten vor Lebensmittel-motten. Teilweise würden diese schon beim Einkauf ins Haus geholt.

NEUES KOCHBUCH

Süße Tartes

TV-Köchin Aurélie Bastian hat ein neues Buch herausgebracht: In *Tartes & Tartelettes* (Verlag Bassetmann Inspiration, 80



Seiten, 12,99 Euro) zeigt die Autorin 25 Backideen süßer Kreationen – von Lavendel-Pfirsich-Tatins bis zu Schokoladen-Passionsfrucht-Tartelettes. Alle Backwerke hat sie übrigens selbst fotografiert.

Redaktion Essen & Trinken

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



Auch DoppelHerz legen bei Münchens großem Open Air Rave am kommenden Sonntag im Innenhof des Café Cord auf
 Foto: fkn

Zehn Stunden geht der Rave

Es dürfte wohl Münchens zentralster Open Air Rave werden. Mitten in der Stadt, nur einen Steinwurf von Stachus und Sendlinger Tor entfernt im lauschigen Innenhof des Sonnencarrés am Café Cord heben die beiden Münchner DJs **Tonio Barrientos** und **Philipp Kroth** am kommenden Sonntag die „Munich House Vibes“ aus der Taufe. Auch wenn dieser Sommer für Freiluft-Partys nicht wirklich prädestiniert ist: Barrientos, der in der Landwehrstraße und am Maximiliansplatz einst das **Chaca Chaca** betrieb und international ein gefragter Plattendreher ist, ist zuversichtlich. Die Wetterprognose für Sonntag ist nicht schlecht. „außerdem haben wir weite Teile des Areals überdacht“.



Thomas Ofwald
partygaenger
 Die Nacht-Kolumne

Wäre auch zu schade, schließlich haben Barrientos und Kroth (macht sonst unter anderem das Booking für das **Pimpfemel**) veritable Größen der House Music dazu eingeladen, im Sonnencarré zehn Stunden lang (12 bis 22 Uhr) die Bässe dröhnen zu lassen: „München hat einen sehr guten Ruf in Sachen House – dem wollen wir mit einem ebenbürtigen Line-up entsprechen.“ Dafür stehen unter anderem die **Gebüder Schwarz** alias **Tiefschwarz**, **Ruede Hagelstein**, **Christian Prommer**, **Domenic D'Agelli**, **DoppelHerz**, **Rafael Da Cruz** – und **Tonio Barrientos** höchstselbst. Vorverkauf im Café Cord für 10 Euro, an der Tageskasse kostet der Eintritt 15 Euro. Die After-show-Party steigt ab 22 Uhr im Pimpfemel.

Bachmeiers Rezepte ★ Heute: Fisch auf mediterrane Art



So sieht das fertige Gericht aus

Die Urlaubszeit ist bald vorbei – aber man kann sie sich ganz einfach auf den Teller holen. Heute verrät TV-Koch Hans Jörg Bachmeier ein mediterranes Fischrezept.

Ein guter Fang!

Eine gegrillte Dorade ist für mich Urlaubsgefühl pur – ein wenig Gemüse dazu, die Augen schließen, und ich fühle mich wie in einer Taverne am Mittelmeer.



Die gewürzte Dorade lässt Hans Jörg Bachmeier für sieben bis neun Minuten auf dem Grill garen
 Fotos: S. Leiprecht, H. Bachmeier

mian, Zitronenscheibe und Knoblauchzehe gefüllt. Nun reibe ich den Fisch mit etwas Olivenöl ein und lege ihn auf den Grill. Jetzt heißt's aufpassen: Falls der Grill einen Deckel hat, können Sie den Fisch auf jeder Seite sieben bis neun Minuten garen. Wer einen offenen Grill hat, muss besonders vorsichtig sein, damit der Fisch nicht verbrennt. Wer auf Nummer sicher gehen will, grillt den Fisch auf beiden Seiten an und gibt ihn dann auf einem Backblech

oder Rost für zwölf bis 15 Minuten in das auf 160 Grad vorgeheizte Rohr. Die Dorade ist fertig, wenn sich das Fleisch locker von der Gräte löst.

In der Zwischenzeit erhitze ich das Olivenöl in einer Teflonpfanne, lege die Gemüse ein und brate sie an, anschließend gebe ich den Knoblauch und den Rosmarin dazu und brate das Gemüse sanft fertig. Falls die

Dorade vom Grill mit Pfannengemüse

Zutaten pro Person: für die Dorade:
 1 Dorade (ca. 350 g) – geschuppt und ausgenommen
 1 Zweig Petersilie
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zitronenscheibe
 1 Knoblauchzehe
 Salz, Olivenöl

für das Gemüse:
 4 EL Olivenöl
 Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
 1 Knoblauchzehe
 Je zwei Scheiben Zucchini und Aubergine
 1 Karotte in längliche Scheiben geschnitten
 1/2 Fenchel in Scheiben geschnitten
 1/2 Paprika in grobe Streifen geschnitten (ca. 3 cm breit)

Pfanne zu trocken wird (Aubergine und Zucchini saugen gerne das Öl auf), etwas Olivenöl nachgeben. Zum Schluss würze ich noch

mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle. Dann kann ich das Gemüse mit dem Fisch anrichten. ★ An Guadn wünscht Ihr



Hans Jörg Bachmeier

ANZEIGE
Wirtshaus Münchner Tram
 Lauensteinstraße 9
 (Ecke Balanstraße 276)
 Telefon 089/68 90 63 00
www.wirtshaus-muenchnertram.de
Ü40-VOR-WIESN-TANZPARTY
 am Samstag, 6. 9., ab 20 Uhr
 Eintritt € 10,-
 Programm ab 20 Uhr mit Edeltraud Rey, bekannt durch „PRIMATONNEN“ im Wiesn-Outlet mit der Partyband The Munich Flames.
 Am Freitag, 26. 9., ab 20 Uhr
 Auftritt der „PRIMATONNEN“ mit ihrem neuen Programm.

Doch am Anfang steht ein bisschen Arbeit: Ich schneide den Fisch am Rücken entlang bis kurz vor die Schwanzflosse etwa zwei Zentimeter tief ein, auf den beiden Seiten schneide ich die Haut drei- bis viermal in einem Abstand von etwa drei Zentimeter leicht ein. Die Dorade wird innen und außen gesalzen und mit Petersilie, Rosmarin, Thy-

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

31. 8. 2014 von 11.00–14.30 Uhr Sonntagsbrunch € 19,80 p. P., € 12,50 Kinder bis 10 J.	1. 9. 2014 ab 18.00 Uhr American BBQ € 11,50 pro Person
2. 9. 2014 ab 18.00 Uhr Pasta Italiana € 12,30 pro Person	3. 9. 2014 ab 18.00 Uhr Ins Netz gegangen € 12,30 pro Person
4. 9. 2014 ab 18.00 Uhr NEU: Oid boarisch aufkocht € 12,50 pro Person	5. 9. 2014 ab 18.00 Uhr Steak-Tag € 12,30 pro Person

Zum ersten Schultag!
Dienstag, 16.09.2014 extra Menüs für alle Schulanfänger

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 ...
Fire Dragon Lounge



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

Maximal fünf Mützen möglich

Gast sich hier bedient, tischt das Serviceteam direkt am Tisch den Feuertopf auf – mit Schärfegrad nach Wahl. Dann kocht der Gast selbst:

Am Buffet gibt es Fisch, Meerestier, Salat und Nudeln. Hauchdünn geschnittene Scheiben Lamm- und Rindfleisch servieren die Mitarbeiter an den Tisch.

Mal ein ganz anderes Ess-Erlebnis. Lediglich der Service wirkt manchmal etwas überfordert. ★ CMY
 Fire Dragon Lounge
 Paul-Heyse-Str. 29
 80336 München
 Tel. 089/59 98 84 66
 Di. bis Do. 11.30 bis 15 und 17.30 bis 23 Uhr,
 Fr. bis Mo. 11.30 bis 15 und 17.30 bis 5 Uhr