

Genuss-Magazin

PFLAUMEN UND ZWETSCHGEN
Am besten frisch essen

In einigen Regionen Deutschlands hat bereits die Pflaumen- und Zwetschensaison begonnen. Die Früchte werden am besten möglichst frisch gegessen. Sie können aber auch zwei bis drei Tage in einer dünnen Plastiktüte im Kühlschrank aufbewahrt werden. Zum Backen verwenden Verbraucher am besten Zwetschgen: Sie haben eine Naht und lassen sich gut entsteinen. Bei Pflaumen geht das meist nicht so problemlos, außerdem sind die Früchte wasserhaltiger als Zwetschgen.



WENN ER ERHITZT WIRD
Fenchel wird milder

Gemüsefenchel schmeckt milder, wenn er erhitzt wurde. Der Provinzialverband Rheinischer Obst- und Gemüsebauer empfiehlt, ihn zusammen mit Tomaten zu garen. So passt er gut als Beilage zu gebratenem Fisch oder kurz gebratenem Fleisch. Auch für Aufläufe ist Fenchel eine schmackhafte Zutat. Sein Aroma ist intensiver, wenn er roh zum Beispiel als Salat zubereitet wird. In einer Plastiktüte hält sich eine Fenchelknolle mehrere Tage lang im Kühlschrank. Bis auf den Strunk in der Mitte ist sie komplett essbar.



für Aufläufe ist Fenchel eine schmackhafte Zutat. Sein Aroma ist intensiver, wenn er roh zum Beispiel als Salat zubereitet wird. In einer Plastiktüte hält sich eine Fenchelknolle mehrere Tage lang im Kühlschrank. Bis auf den Strunk in der Mitte ist sie komplett essbar.

Redaktion Essen & Trinken

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



Sommer-Party im Einser, wo an diesem Dienstag Milch und Honig fließen

Das Paradies ist im P1 ...

Nach der Weltmeisterschaft, die auch dem P1 mit seinem Public Viewing auf der Terrasse regelmäßig eine volle Hütte bescherte, geht das Märchen am Haus der Kunst in eine neue Runde. Zum Sommerfest wandelt sich die Nobel-Disse samt Freigelände, dem auch ein Großteil des Parkplatzes zugeschlagen wird, in ein Land, wo Milch und Honig fließen. **Milk & Honey** heißt das Motto der Sommersause, zu der am kommenden Dienstag, 22. Juli, ab 21 Uhr mehrere tausend Gäste erwartet werden. Die Vorbereitungen laufen auf Hochtouren, um aus dem edlen Schwarz-weiß-Design des Einser ein Schlaraffenland zu zaubern. Zu den Highlights gehören ein Riesenrad mit Blick über den Englischen Garten, fliegende Brathühner, Schoko-Brunnen, Zuckerwatte, Popcorn und heftige Drinks, die an einer Show-Bar unter fetten Lichtinstallationen artistisch kredenzt werden. Tickets gibt's im Vorverkauf für 15 Euro im P1-Büro und bei den Barkeepern, an der Abendkasse kostet der Eintritt 25 Euro.

Günstiger geht's auf www.partygaenger.tz.de. Dort verlosen wir vier mal zwei Tickets zu dem Megaspieß inklusive einer Flasche Wodka oder Champagner.



Der Bachmeier ★ Rezept für spanische Gazpacho

Kalte Suppe für heiße Tage



Essen wie in Andalusien! An heißen Sommertagen ist die Gazpacho ein herrlich erfrischendes Gericht. Die spanische Suppe besteht aus ungekochtem Gemüse und wird kalt serviert. Mit Weißbrot können Sie daraus eine leichte Mahlzeit zaubern. So bereitet Spitzenkoch Hans Jörg Bachmeier die andalusische Gazpacho zu:

Bei der Gazpacho, einer kalten spanischen Gemüsesuppe, ist die Qualität der vermeintlich schlichten Zutaten ganz besonders wichtig, vor allem bei den Tomaten. Verwenden Sie nur vollreife, aromatische Früchte, sonst wird's nix. Ansonsten ist alles recht einfach. Die Gurke schälen, der Länge nach halbieren und dann vierteln. Das Kernhaus herauschneiden und die Gurken in kleine Stücke schneiden. Die Tomaten werden gewaschen, der Strunk entfernt und die Früchte geviertelt. Die Paprika ebenfalls waschen, vierteln und das Kernhaus sowie die weißen Stellen sauber wegputzen. Nun kommen das Gemüse und die Dose Tomaten in einen großen Mixbecher. Ich würze mit Salz, Zucker etwas Olivenöl und dem Estragonessig. Vor allem beim letzten kommt es auf Gefühl und persönlichen Geschmack an. Das Gemüse lasse ich mindestens zehn Minuten im Mixer, bis eine homogene Masse entstanden ist. Die Suppe aus dem Mixer tun und das Basilikum sowie den angequetschten Knoblauch einlegen. Die Gemüsesuppe nun mindestens fünf Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Danach durch ein Sieb passieren und nochmals mit Cayennepfeffer, Salz, Zucker, eventuell noch ein

bisserl Essig und Olivenöl nachschmecken. Wer's schärfer mag, kann zusätzlich noch eine Chillischote mit dem Basilikum und dem Knoblauch dazugeben und mitziehen lassen. Eine Garnitur ist vielleicht nicht traditionell, aber auch fein: Das können feine Würfel von roter oder grüner Paprika oder Salatgurke sein, gemischte frische Kräuter oder auch geröstete Weißbrotwürfel.

An Guadn, buen provecho, wünscht Ihr ★

Gazpacho Andalus

- 300 g sehr reife Tomaten
- 300 g rote Paprikaschoten
- 300 g Gartengurken
- 1 Dose (240g) beste Tomaten, zum Beispiel San Marzano
- 1 Bund Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl, Estragonessig, Salz, Zucker, Cayennepfeffer (je nach Schärfe auch eine Chillischote)



Hans Jörg Bachmeier



Dallmayr Express und tz verschenken frische Spezialitäten

Picknick für zehn Leute gewinnen

Lust auf ein Sommerpicknick für zehn Personen vom Delikatessenhaus Dallmayr? Dann machen Sie mit bei unserem Gewinnspiel! Zum Start von Dallmayr Express, dem neuen Frischliefererservice von Dallmayr, verschenkt das Traditionshaus ein Gourmet-Picknick mit Sommerleckereien (Wert 350 Euro).

Schmankerl wie unter anderem San Daniele Schinken, Saiblingsterline, Entenpflanzler,

Niederbayerisches Bauernhendl, Caipirinha-Himbeer-Törtchen und Dallmayr Sekt befinden sich in dem prall gefüllten Korb.

Und das Beste: Das Picknick wird direkt zu Ihnen nach Hause, in den Park oder auf die grüne Wiese gebracht – mit den italienischen Lieferautos, die seit dieser Woche in München unterwegs sind. Bestellt werden kann unter www.dallmayr-express.de

Wer gewinnen will, schreibt eine E-Mail an tz-gewinnspiel@dallmayr.de unter Stichwort **Dallmayr Express Sommerpicknick** (bis 20. Juli, 24 Uhr).

Mit so einem Auto wird das Dallmayr-Picknick geliefert



Ausgezeichnet ★ Hier schmeckt's uns ...
Giesinger Garten



Service	tz
Preis/Leistung	tz
Ambiente	tz

Maximal fünf Mützen möglich

Soße angenehm gewürzt. Wer jedoch richtig satt werden möchte, sollte ein Riesenschnitzel von der Pute auf Pommes mit Salat nehmen,

das kostet nur 8,90 Euro! Für Vegetarier ist auch gesorgt: Eine griechische Kartoffel-Paprikapfanne mit Schafskäse und Oliven gibt es für 7,50 Euro, pikant gewürzt und fein angebraten. Und freilich gibt es hier Augustiner Bier! Ein frisch gezapftes Helles kostet 3,50 Euro. ★

Giesinger Garten
Gerhardstraße 4
81543 München
Tel. 089/20 18 19 16
Täglich geöffnet von 10 bis 1 Uhr