

Genuss-Magazin

ROTKOHL
Machen Sie ihn asiatisch!

Rotkohl mal anders zubereiten: Mit Erdnussbutter, Mango und Sesam können Sie dem Kohl eine asiatische Note geben. Etwas Koriander und Ingwer machen ihn außerdem bekömmlicher, Zitronensaft verstärkt seine Farbe. Rotkohl hat seine Hauptsaison in den Wintermonaten. Beim Kauf achten Sie am besten darauf, dass die Köpfe fest sind und frische, knackige Blätter ohne Verfärbungen haben. Foto: fkn



KARTOFFELBREI
Stampfen statt pürieren

Für den perfekten Kartoffelbrei ist ein Pürierstab tabu. Denn er macht die Masse klebrig und zäh. Besser sei es, die Kartoffeln mit Butterstücken und wenig Milch zu stampfen, schreibt die Zeitschrift *Essen & Trinken*. Die Kartoffeln sind besser mehlig – mit festkochenden wird das Püree nicht so locker. Den Muskat reiben die Köche frisch hinein, das schmeckt aromatischer als Pulver. Und am besten servieren sie das Püree sofort – Warmhalten macht es pappig.

LITSCHIS
Viel Vitamin C

Litschis sind Baumfrüchte. Schält man die Frucht, zeigt sich das weiße Fleisch. Es schmeckt süß-säuerlich mit einem leichten Muskataroma. Litschis sind vor allem reich an Kohlenhydraten (etwa 20 Prozent), enthalten aber etwa so viel Vitamin C wie eine Limette. Außerdem versorgen sie den Körper mit den Mineralstoffen Kalium und Phosphor.



Redaktion Essen & Trinken

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



Nicole Jüttner geht ins P1 zurück, Tom Kriegnerherdt bleibt im 8Seasons Foto: fkn

Jüttner kehrt ins P1 zurück

Es ist die Szene-Überraschung des noch jungen Gastro-Jahres: Zehn Jahre, nachdem **Franz Jüttner** das P1 als Geschäftsführer verließ, kehrt seine Frau zurück an die Prinzregentenstraße.



Thomas Oswald
partygaenger
Die Nacht-Kolumne

Das Besondere daran: **Nicole Jüttner** hat das Erbe ihres vor gut einem Jahr verstorbenen Mannes, den **8Seasons Club**, zusammen mit Jüttners Partner **Tom Kriegnerherdt** erst im Sommer letzten Jahres im ehemaligen **La Baracca** am Maximiliansplatz wieder eröffnet. „Aufgrund von Lärmproblematik und Anwohnerbeschwerden konnten wir unsere Party-Veranstaltungen nicht so durchführen, wie erhofft. Mit der Folge, dass das neue 8Seasons eher zum Restaurantbetrieb wurde, weil um 1 Uhr morgens Schluss sein musste“, sagt Jüttner. Der Ausstieg der Szene-Gastronomin aus dem 8Seasons ist aber nicht das Ende der Institution, die Tom Kriegnerherdt nun erst mal alleine weiterführt. Nicole Jüttner hingegen kehrt dorthin zurück, wo ihre Nightlife-Karriere begann: Anfang 2000 arbeitete sie bereits drei Jahre lang als Event-Managerin im „Einser“. „Der Kontakt ist nie abgerissen, und es ist, wie in eine große Familie zurück zu kehren.“ Dort soll sie sich nun vor allem um Akquise und Umsetzung von Firmenveranstaltungen kümmern.



Der Bachmeier ★ Ein warmes Winteressen

A Supperl, so guad, so einfach!



Spitzenkoch Hans Jörg Bachmeier kocht seine Gerstensuppe nach dem Rezept eines Freundes aus dem Engadin Foto: St. Leiprecht (1), fkn

Die Gerstensuppe ist ein Klassiker im Alpenraum, ein typisches Winteressen der einfachen Leute. Ein Supperl, das so einfach geht und so guad schmeckt.

Das Getreide ist sehr genügsam und gut lagerfähig. Angereichert wurde es mit dem, was in der Küche zur Verfügung stand. Auf jeden Fall verbessert kräftiges, haltbar gemachtes Fleisch den Geschmack erheblich. In Südtirol kommt Schweinespeck in die „Gerscht“, in der Schweiz Bündnerfleisch. Das ist eine mittlerweile von der EU geschützte Spezialität – gepökelt und anschließend luftgetrocknetes Fleisch vom Rinder-Oberschenkel. Auch Varianten der Gerstensuppe mit geräucherter Entenbrust habe ich schon entdecken dürfen. Ich koche die Gerstensuppe so, wie es mir mein Freund Eddy Hitzberger gezeigt hat, der sehr lange im Engadin beruflich tätig war.



Gerstensuppe

Für 4 Portionen (als gehaltvolle Vorspeise)

- 50 g Butter
- 50 g Zwiebeln
- 50 g Karotten
- 50 g Sellerie
- 50 g Lauch
- 50 g Bündnerfleisch in feine Würfel geschnitten
- 100 g Graupen (Rollgerste)

- 1,5l Bouillon oder Gemüsebrühe
- 1 Lorbeerblatt

- 0,1 Liter Sahne
- 1 Eigelb

- 1/2 Bund Schnittlauch

Zuerst ist das Gemüse dran: Ich putze und schäle Zwiebel, Sellerie sowie Karotten und lasse sie in einem Topf in der Butter ganz sanft anschwitzen. Achtung, das Ganze soll keine Farbe annehmen! Die gewaschenen Graupen dünste ich nach ein paar Minuten auch kurz mit, ebenso das in feine Würfel geschnittene Bündnerfleisch. Anschließend gieße ich die Brühe an und lasse alles mit einem Lorbeerblatt sanft sieden, bis die Graupen weich sind. Dann erst gebe ich den Lauch dazu, den ich in der Zwischenzeit gepulvert und in feine Würfel geschnitten

habe, und lasse die Suppe ganz kurz kräftig aufkochen. Nun vermische ich Eigelb und Sahne und rühre die Mischung in die Suppe,

die nun nicht mehr kochen darf, sonst würde das Ei ausflocken und nicht schön legieren, wie man in der Küchensprache sagt. Jetzt wird noch

einmal mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt. Bitte vorsichtig, denn das Bündnerfleisch bringt schon Salz und einen würzigen Grundgeschmack mit. Die Suppe gebe ich in vorgewärmte Teller und streue vor dem Servieren noch den in feine Röllchen geschnittenen Schnittlauch darüber. ★

An Guadn wünscht Ihr
Hans Jörg Bachmeier



Eine wichtige Zutat für die Suppe ist das Bündnerfleisch

Königlicher Hirschgarten

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

Do., 15. 1. 2015, ab 18.00 Uhr Rund ums Schnitzel € 12,80 pro Person	16. 1. 2015 12-14.30 + 18.00-21.30 Uhr Ins Netz gegangen € 12,50 pro Person.
Sa., 17. 1. 2015, ab 18.00 Uhr Roulade meets Pasta € 12,80 pro Person	So., 18. 1. 2015, 11.00-14.30 Uhr Sonntagsbrunch € 19,80 p. P., € 12,50 Kinder bis 10 J.
Mo., 19. 1. 2015, ab 18.00 Uhr Steak-Tag € 14,50 pro Person	Di., 20. 1. 2015, ab 18.00 Uhr Des Waidmanns Heil € 13,80 pro Person

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

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 ...

Klosterwirt

Traditionslokale in der Innenstadt gibt es mittlerweile einige. Auch der Augustiner Klosterwirt in der Nähe der Frauenkirche gehört seit fast einhalb Jahren dazu. Das Wirtshaus bietet bayerische Schmankele und uriges Ambiente: Im Erdgeschoss herrscht Bierhallen-Flair, ein Stockwerk tiefer liegt ein gemütlicher Gewölbekeller. Ein Genuss für Einheimische und Touristen.

Als Vorspeise schmecken die Frauentürme, Obazda und Radieserlfrischkäse mit Brezn (6,80 Euro). Danach sind Klassiker angesagt, wie der Münchner Krustenbraten (13,80 Euro). Das Fleisch ist zart, die Kruste wunderbar knusprig, nur der Knödel schmeckt leider etwas künstlich. Das Saure Kalbslülgerl Münchner Art für 8,80 Euro ist dafür sehr gelungen. Auch an Franken hat der Klos-

terwirt gedacht und Schüfeler (16,50 Euro) auf die Karte gesetzt. Gegen den großen Hunger hilft das Klosterwirt-Menü für 19,50 Euro: Griebnockerlsuppe, Bayerischer Schmankele und zwei Stück gebackene Apfelkücherl. Lange Wartezeiten gibt's übrigens auch bei Hochbetrieb nicht. Das Personal ist flott und freundlich. ★
BEA

Augustiner Klosterwirt
Augustinerstr. 1
Tel. 089/550 544 66
täglich: 9.30 bis 24 Uhr

Service

Preis/Leistung

Ambiente

Maximal fünf Mützen möglich