

Genuss-Magazin

**PÂTISSIER DES JAHRES**  
**Ehre für Ian Baker**

Große Ehre für das Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München und seinen Chef-Pâtissier Ian Baker: Der 31-jährige Brite wurde in Düsseldorf als „Pâtissier des Jahres 2015“ ausgezeichnet. Die Busche-Gala wird traditionell einmal jährlich durch das Verlagshaus Busche veranstaltet und gehört zu den größten Branchen-Ereignissen der internationalen Gastronomie- und Hotellerie-Szene.



Foto: fkn

**VIER FEINE GÄNGE**  
**Advents-Schoko-Menü**

Die Schokoladengalerie in der Triftstraße 4 lädt an den Adventssamstagen jeweils ab 19 Uhr zu einem feinen Schokoladenmenü mit erlesenen Weinen. Serviert werden Hummermousse mit weißer Schokolade, Trüffelbissen mit Blätterteig und Milkschokolade, Rehrücken mit Spätzle, Birnen, Speck und Edelbitterschokolade sowie als Dessert Schokoladenkuchen mit Roter Bete. Preis: 98 Euro pro Person (inklusive Getränke). Reservierung unter [genuss@die-schokoladengalerie.de](mailto:genuss@die-schokoladengalerie.de).

**VOM GRÄFE UND UNZER VERLAG**  
**Neuer Blog für Hobbyköche**

Der Gräfe und Unzer Verlag (GU) hat einen neuen Blog. Auf [messerspitzen.de](http://messerspitzen.de) können Kochbegeisterte ab sofort alles rund um anspruchsvolle Kulinariik entdecken: interessante Reportagen und Menschen, außergewöhnliche Rezepte, Blicke ins Kochbuch und Rezepte-Apps. Die Beiträge kommen von der Redaktion, Buchautoren, Köchen und Bloggern.

Redaktion Essen & Trinken

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



Konstantin Irnsperger eröffnet im Dezember den Hohenwart in Giesing

Foto: fkn

**Kegelspaß im neuen Lokal**

Jetzt werden sie bürgerlich. Die Szene-Gastronomen **Serge Dolkhani** und **Konstantin Irnsperger**, die bis zum Frühjahr den **Meinburk-Club** betrieben und nun in der lässigen **Bar Atelier** des New Yorker Künstlers **Malcolm Davis** und dem **Café Vorhoelzer Forum** auf dem Dach der TU mitmischen, haben in der Giesinger Gietelstraße 15 das **Wirtshaus Hohenwart** übernommen. Derzeit laufen Umbau und Renovierung, „wir werden aber auf keinen Fall den wunderschönen Stil verändern“, sagt Irnsperger. Dass das Lokal nun aber auch auf das etwas jüngere Klientel zugeschnitten wird, ist kein Geheimnis. Der Clou: Die Kegelbahn, die es früher in vielen alten Kneipen gab und meist abgerissen wurde, ist dort noch erhalten. „Die richten wir ebenfalls her, das ist der perfekte Platz für Gruppen und Feiern.“ Und noch eine Besonderheit hat der „Hohenwart“ aufzuweisen: Das Lokal hatte 1991 Filmgeschichte geschrieben, als **Gerhard Polt** weite Teile seines Films **Herr Ober!** hier drehte. Die Neueröffnung ist bereits für Anfang Dezember geplant.

Im **Harry Klein** (Sonnenstraße 12) sind heute ab 22 Uhr wieder die „Münchner Kindl“ am Start, lokale House- und Techno-DJs wie **Dan Grassler Schegg** oder **Felix Adam**. Für den Eintritt von 6 Euro gibt's sogar noch ein Freigetränk.



Bachmeiers Rezepte ★ Leberwurst-Hit

Jetzt, wenn die Tage kühler werden, schmeckt was Deftiges besonders gut. TV-Koch **Hans Jörg Bachmeier** vom Restaurant **Blauer Bock** hat heute ein ausgefallenes Rezept für uns: **Leberwurst-Apfelstrudel mit Apfelkren!** Hier verrät er, wie Ihnen das Schmanckerl gelingt:

Ein Strudel mit Äpfeln muss nicht zwangsläufig süß sein. Äpfel harmonieren wunderbar mit pikantem wie Leberwurst und Sauerkraut. Für meinen Leberwurst-Apfelstrudel werden die Äpfel geschält, geviertelt, entkern und in etwa walnussgroße Stücke geschnitten. Dann häute ich die Leberwürste und schneide sie ebenfalls in walnussgroße Stücke und brate beides in einer Pfanne mit der Butter an, bis die Leberwurst dunkel geröstet ist. Falls die Wurst zurückhaltend gewürzt ist, schmecke ich nun mit Pfeffer und Salz nochmals ab, mische die Majoranblätter unter und gebe die Masse zum Auskühlen auf ein Blech. Nun breite ich den Filoteig auf einem Küchentuch aus, bestreiche ihn mit dem Eigelb, das ich zuvor mit dem EL Sahne verrührt habe und verteile den in Streifen geschnittenen Parmaschinken darauf, wobei ich einen Rand von etwa fünf Zentimetern lasse. Anschließend lege ich das Sauerkraut auf den Schinken, und darauf kommt dann in die Mitte längs verteilt die Leberwurst-Apfelmasse. Ich rolle den Strudel vorsichtig auf, lege ihn mit der Naht nach unten auf ein

Backblech, bestreiche ihn mit dem Rest der Ei-Sahnemischung und schiebe das Blech auf mittlerer Schiene in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen. Dort lasse ich den Strudel etwa 25 Minuten backen und bereite in dieser Zeit den Apfelkren zu. Für den schäle ich den Apfel, reibe ihn mit einer feinen Reibe in eine Schüssel und beträufle ihn sofort mit Zitronensaft, damit er nicht braun wird. Anschließend schäle ich die Meerrettichwurzel und reibe sie fein zum Apfel dazu – so viel, bis ich die gewünschte Schärfe erreicht habe. Nun vermische ich alles gründlich, stampfe es, damit der Meerrettich weich wird und schmecke noch mal mit Salz und Zitronensaft ab. Den fertig gebackenen Strudel schneide ich in Stücke, platziere sie auf Tellern und reibe nach Belieben noch ein wenig frischen Meerrettich darüber. Den Apfelkren serviere ich separat.

★  
Bis dahin, Ihr



Hans Jörg Bachmeier zaubert Strudel mit Leberwurst

ANZEIGE

**Königlicher Hirschgarten**

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

<b>Kulinarische Reise:</b>	
Do., 6. 11. 2014, ab 18.00 Uhr <b>Des Waidmanns Heil</b> € 13,80 pro Person	Fr., 7. 11. 2014 12-14.30 + ab 18.00 Uhr <b>Ins Netz gegangen</b> € 12,50 pro Person.
Sa., 8. 11. 2014, ab 18.00 Uhr <b>Pasta Italiana</b> € 12,30 pro Person	So., 9. 11. 2014, 11.00–14.30 Uhr <b>Sonntagsbrunch</b> € 19,80 p. P., € 12,50 Kinder bis 10 J.
So., 9. 11. 2014, ab 18.00 Uhr <b>Gans- u. Entenbuffet</b> € 17,80 pro Person	Mo., 10. 11. 2014, ab 18.00 Uhr <b>American BBQ</b> € 12,30 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](http://www.hirschgarten.de) • [restaurant@hirschgarten.de](mailto:restaurant@hirschgarten.de)

**Dieser Strudel hat es in sich**



**Leberwurst-Apfelstrudel mit Apfelkren**

Zutaten für 4 Personen

- Für den Strudel:**  
2 Äpfel  
3 frische Leberwürste (à ca. 100 g, beim Metzger vorbestellen)  
100 g Parmaschinken (in Scheiben)  
3 EL Butter  
1 EL Majoranblättchen  
1 Eigelb  
1 EL Sahne  
1 Blatt Filoteig  
100 g Sauerkraut

- Für den Apfelkren:**  
1 Apfel  
Saft von 1 Zitrone  
50 – 100 g frischer Meerrettich  
Salz

Zu der deftigen Mahlzeit passt selbstgemachter Apfelkren

Fotos: Steffen Leiprecht, Stefan Braun (fkn)

Ausgezeichnet ★  
Hier schmeckt's uns ...

**Amadeo**



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

Maximal fünf Müitzen möglich

Süßes, italienisches Leben mitten in Gern: Das Amadeo in der Paschstraße gleich hinter dem Dantebad lässt für eine kleine kulinarische Auszeit keine Wünsche offen. Es vereint ein italienisches Restaurant mit frischen Pasta-, Fleisch- und Fischgerichten mit einer klassischen Pizzeria und einer modernen Weinbar. Wer also keinen Appetit hat, kann in der gemütlichen Lounge einfach ein Glaserl Wein genießen. Wer allerdings im Amadeo nichts isst, verpasst etwas – nämlich eine ausgezeichnete Küche. Aus dem vielfältigen Vorspeisen-Angebot wählen wir die Antipasti Amadeo: eine feine Mischung aus Käse,

Parmaschinken, Salami, Oliven und Weißbrot für 11,50 Euro, die locker für zwei reicht. Als Hauptspeisen gibt es Spaghetti Scampi, garniert mit Zuc-

chini und feiner Saffran-Kräuter-Soße (9,90 Euro). Auch die Kalbsmedaillons in Zitronenbutter mit Gemüse und Kartoffeln sind zart und für 16,50 Euro – wie alles im Amadeo – preislich fair. Dazu ein Viertel Wein ab 4,50 Euro, fertig ist ein Ausflug in ein Restaurant, das die Gerner zu Recht einfach gern haben. ★

DOS

Amadeo  
Paschstr. 46  
80637 München  
Tel. 089/154 336  
täglich 11.30 bis 24 Uhr