

Genuss-Magazin

DAMIT ES BEIM GRILLEN SCHMECKT
Gute Kohle verwenden

Grillen gehört zum Sommer wie der Sonnenschein. Damit es auf der Grillparty allen schmeckt, ist es wichtig, dass Sie die richtige Kohle auswählen. Denn: Alte Kohle kann den Geschmack des Grillfleisches verderben. Ist diese nämlich feucht geworden, schmeckt das Fleisch unangenehm nach Ruß. Deutliche Zeichen für Feuchtigkeit sind klumpiger Kohlenstaub oder Schimmel in der Kohletüte. Ansonsten gilt: Auf auffällig starke Rauchentwicklung achten. Beim Kauf neuer Kohle ist unter anderem verwendetes Buchenholz ein Zeichen für gute Qualität.



GROSSE BLÄTTER SIND BITTER
Vorsicht beim Rucola-Kauf!

Beim Kauf von Rucola achten Sie am besten darauf, dass der Salat möglichst kleine Blätter hat. Größere können zäh und bitter sein. Wer ihn nicht sofort verbraucht, kann ihn zwei bis drei Tage ungewaschen in feuchtes Küchenpapier gewickelt im Gemüsefach des Kühlschranks aufbewahren.

WEGEN KRANKHEITSERREGERN
Rohmilch abkochen

Rohmilch vom Bauernhof sollten Sie vor dem Verzehr immer abkochen. Das tötet gefährliche Krankheitserreger wie Campylobacter oder Ehec ab, die in der Milch enthalten sein können.

Redaktion Essen & Trinken

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



Zwischen den Bars und Kneipen verkehren rote Campari-Shuttle-Busse

Rote Nächte in der Stadt

Diese Woche sind die Münchner Nächte rot. Bereits am Montag feierte **Red Bull** im neuen **Mixed Munich Arts** seine **Red Night**, morgen nun lädt Campari nach dem Erfolg des Vorjahres zu seiner zweiten Roten Nacht der Bars. Mit dabei sind 20 Hotspots, vom Klassiker **Schumann's Bar** bis zum undergroundigen **Beverly Kills**, von der hippen **James T. Hunt Bar** bis zum eleganten **Rilano No. 6**. Neben etablierten Szenelokalitäten wird auch Newcomern die Möglichkeit gegeben, sich in rotem Licht zu präsentieren und das Publikum für sich zu begeistern. So tritt im **Glockenbach** der junge Sänger **Timothy** mit einer Mischung aus Soul, Hip-Hop, R&B, Pop an, im **Anna Hotel** taucht das Piano- und Gesangs-Duo **Soul Junction** die Bar in sanften Klänge, während die Gäste in **Mauro's Negroni Club** sich bei Jazz von **Kirner Royal** und Drinks entspannen können. Zwischen den Outlets verkehren Shuttle-Busse. Das komplette Programm gibt's im Internet unter der Adresse www.rote-nacht.campari.de nachzulesen. Wer schon mal vorglühen will: Eine der teilnehmenden Bars, das **Lucky Who** in der Brienerstraße 14, feiert heute ab 18 Uhr die Eröffnung der neuen Terrasse. **Lucky Music** gibt's von **Kill the fills**, **Taran Frisch** und **Pretty Boy D-Nice**.



Thomas Ofswald
partygaenger
Die Nacht-Kolumne

partygaenger.de UNTER COVER

Der Bachmeier ★ Heute: Scholle mit Speck & Krabben

Mai, ist die gut!

Die **Maischolle** ist keine Fischart, sondern eine junge Scholle, die ab Mai gefangen wird. Ich bin kein Freund der ersten Maischollen. Sie sind mir noch zu klein und das Fleisch zu wenig fest. Ich warte lieber ein paar Wochen, bis sie circa 500 Gramm schwer sind. Sie schmecken einfach besser.



Zutaten

Pro Person:

500g Maischolle – geputzt circa 400g
etwas Mehl
Salz und Pfeffer aus der Mühle

50 g Krabben oder Shrimps
25 g durchwachsender Bauchspeck, geräuchert
25 g Weißbrotwürfelchen (Croûtons)
1 kleiner Bund Petersilie
50 g kalte Butter

1/2 Zitrone
2 EL geklärte Butter (Butterschmalz)
Fleur de Sel (ersatzweise grobes Meersalz)



Scholle mit Speck und Krabben kocht Hans Jörg Bachmeier am liebsten im Mai
Fotos: St. Leiprecht (1), fkn

Die Scholle lasse ich mir vom Fischhändler ausnehmen und zuputzen. Das bedeutet, dass er die harten Flossen abschneidet. Vor dem Braten wasche ich den Fisch, tupfe ihn trocken, würze ihn mit Salz und Pfeffer und bestäube ihn mit Mehl. In einer beschichteten Pfanne lasse ich die geklärte Butter heiß werden, lege die Scholle mit der dunklen, oberen Seite zuerst hinein und brate sie an. Nach etwa zwei Minuten stelle ich die Pfanne ins vorgeheizte Backrohr (circa 170 Grad) und nehme sie nach etwa sechs Minuten wieder heraus, um den Fisch vorsichtig zu wenden. Nun kommt er nochmal etwa sechs Minuten ins Rohr. Der Fisch ist fertig, wenn sich die Gräten leicht vom Fleisch lösen.

Während der Garzeit habe ich die kalte Butter in einer beschichteten Pfanne aufschäumen lassen. Den in feine Streifen geschnittenen Bauchspeck bräune ich darin leicht an. Danach gebe ich die Croûtons und die Krabben dazu und brate beides unter ständigem Schwenken knusprig.

Erst zum Schluss gebe ich die fein geschnittene Petersilie dazu.

Nun nehme ich den Fisch vorsichtig aus der Pfanne, richte ihn auf einem Teller an, streue etwas Fleur de Sel darüber und verteile die Speck-Krabben-Croûton-Mischung auf dem Fisch.

Bei mir gibt's einen klassischen Kartoffelsalat dazu. ★

An Guadn wünscht Ihr

Hans Jörg Bachmeier

ANZEIGE

Königlicher Hirschgarten

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

22. 5. 2014 ab 18.00 Uhr Steak-Tag € 12,30 pro Person	23. 5. 2014 ab 18.00 Uhr Ins Netz gegangen € 12,30 pro Person
25. 5. 2014 von 11.00–14.30 Uhr Sonntagsbrunch € 19,80 p. P., € 12,50 Kinder bis 12 J.	25. 5. 2014 ab 18.00 Uhr Spargelbuffet € 17,80 pro Person
26. 5. 2014 ab 18.00 Uhr American BBQ € 11,50 pro Person	27. 5. 2014 ab 18.00 Uhr Auf zur Hax'nschlacht € 11,80 pro Person

Donnerstag, 29. 5. 2014, 11.00–14.30 Uhr
Vatertagsbrunch
bei schönem Wetter spielt die „Unterdarlinger Blaskapelle“ von 12-16 Uhr

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 ...

Fürstenegger

Wirtshaus, Pizzeria, Burger-Laden, Cocktail-Bar und Café: Das Fürstenegger in Großhadern ist alles auf einmal – und zwar mit Erfolg. Das beweist schon die Einrichtung. Dunkle, urige Wirtshaus-tische stehen unter Kronleuchtern. An den Wänden hängen Spiegel und Schilder.

Der gelungene Stilmix geht auf der Speisekarte weiter: Die Pizza (zum Beispiel Regina für 7,10 Euro) kommt aus dem Steinofen und schmeckt wie beim Italiener. Wer deftige Gerichte bevorzugt, kann unter anderem zwischen Schweinebraten (9,90 Euro) und Jägerschnitzel (9,60 Euro) wählen. Für 6,90 Euro gibt's saftige Burger vom Rind oder Hähnchen (wie den Fürstenegger-Burger mit Essiggurke, Tomate, Käse, Zwiebelringen, Speck und Spiegelei). Pommes, Salat oder Krautsalat kosten jeweils 2,90 Euro extra. Und auch Cocktail-Fans kommen im Fürstenegger auf ihre Kosten. Die Drinks kosten den ganzen Abend über 5,50 Euro. Die XL-Variante gibt's für 7,50 Euro. ★ BEA

Fürstenegger Würmtalstr. 2
81375 München
089/71 41 850
Öffnungszeiten: täglich von 10 bis 1 Uhr

Service: 4/5
Preis/Leistung: 4/5
Ambiente: 4/5
Maximal fünf Mützen möglich