



Kostenlos: das Hartmetaller-Konzert im Werk auf dem Backstage-Gelände

Frei feiern im Backstage!

Frei und umsonst: Auch dieses Jahr lädt **Backstage-Chef Hans-Georg Stocker** wieder zum **Free & Easy Festival** auf sein Gelände an der Friedenheimer Brücke (Reitknechtstr. 6). Bis 8. August finden hier täglich ab 19

Uhr Konzerte, Partys, Filmnächte und Diskussionsrunden statt. Heute mit **Life in A Day** im Open-Air Kino, ein Zusammenschnitt von über YouTube hochgeladenen Privatvideos, die Schicksale und Alltagssituationen aus fünf Kontinenten und 190 Ländern an einem Tag zeigen, dem 24. Juli 2010. Bereits ab 19 Uhr gibt's im **Werk** ein Konzert der Hartmetaller **Sepultura, Death Angels, Dust Bolt** und **Kryptos**.

Ebenfalls gestern eröffnete im **Hotel Bayerischer Hof** der **Jazz Sommer**, der noch bis Sonntag das Who is Who der Jazz-Welt an den Promenadeplatz bringt. Höhepunkt: das Konzert des sechsfachen Grammy-Gewinners **Al Jarreau** am Sonntag im Nightclub. Ebenfalls am Sonntag ab 21 Uhr: die israelisch-äthiopische Sängerin **Esther Rada**. Bereits heute spielt dort um 21 Uhr **Hamilton de Holanda**.

Und in der **Roten Sonne** (Maximiliansplatz) beginnen heute um 23 Uhr die Feierlichkeiten zum 10-Jährigen des geschmeidigen Elektro-Clubs mit einem DJ-Set von **Acid Pauli** und **Nicolas Jaar**.



partygaenger.de

Die Zeit ist reif für Aprikosen

Hans Jörg Bachmeiers Rezept

Jetzt ist die beste Zeit für Aprikosen und meine geliebten Wachauer Marillen. Die haben ein besonders schönes Süße-Säure-Spiel und eignen sich bestens auch für pikante Gerichte wie zum Beispiel Leber mit Aprikosen und Polenta.

Am längsten braucht der Maisbrei, also fange ich mit dem an. Ich koche die Brühe mit Lorbeer und Knoblauch auf und nehme beides schon wieder heraus, bevor ich die Butter dazugebe und den Polentagrieß unter Rühren einrieseln lasse, die Milch da-

zugebe und mit Salz abschmecke. Ich lasse die Polenta ungefähr 20 Minuten quellen, rühre dabei einige Male um, bis die Masse vom Topfboden geht, dann hebe ich die geschlagene Sahne unter. In einer Pfanne erhitze ich währenddessen das Sonnenblumenöl, gebe zunächst das fein gewürfelte Wammerl dazu und lasse es ausgehen, bis es etwas Farbe genommen hat. Danach kommen ebenfalls fein gewürfelte Zwiebeln dazu. Ich lasse

beides weiterbraten, bis Speck und Zwiebel schön kross sind. Danach schütte ich das Fett ab und stelle die Zwiebel-Speck-Mischung warm.

Nun erhitze ich in einer Pfanne das Butterschmalz und brate die mit Mehl bestäubte (mehlierte) Leber auf beiden Seiten an, nehme sie aus der Pfanne und stelle sie beiseite und gieße das Fett weg. Anschließend gebe ich die Butter in die Pfanne, lege die Rosmarinzweige sowie die ungeschälte, angequetschte Knoblauchzehe dazu, außerdem noch die in Viertel geschnittenen Aprikosen und karamellisiere sie sanft mit dem Puderzucker. Wenn sie etwas Far-

be angenommen haben, lösche ich mit dem Portwein ab und lasse ihn leicht einköcheln, bevor ich die Leber mit Salz und Pfeffer würze, zu den Aprikosen hebe und alles noch einmal heiß durchschwenke.

Jetzt geht's auf die Zielgerade: Ich verstreiche Polenta auf zwei Teller, richte die Kalbsleber und die Aprikosen darauf an, beträufle alles mit dem Portweinsud und streue die Speckzwiebeln darüber. ★

An Guadn wünscht Ihr

Hans Jörg Bachmeier

Aprikosen eignen sich für pikante Gerichte wie Leber mit Polenta

Fotos: St. Leiprecht, fkn



Kalbsleber mit Aprikosen & Polenta

Zutaten für zwei Personen:

300 g Kalbsleber (vom Metzger zugeputzt, in vier Scheiben geschnitten)
50 g Butterschmalz
2 EL Mehl zum mehlieren

100 ml roter Portwein
4 Aprikosen
50 g Butter
10 g Puderzucker
2 Zweige Rosmarin
1 Knoblauchzehe

50 g Bauchspeck (Wammerl)
50 g Zwiebel
2 EL Sonnenblumenöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle

0,3 l Geflügel- oder Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt
1/2 Knoblauchzehe,
40 g Butter (am besten Salzbutter),
100 g Polentagrieß,
0,1 l Milch
Salz
1 EL geschlagene Sahne



TV-Koch Hans Jörg Bachmeier