

Genuss-Magazin

**FÜR EINEN SPRITZER SAFT
Zitronenschale anstecken**

Wer zum Kochen oder Backen nur einen Spritzer Zitronensaft braucht, sollte die Frucht nicht aufschneiden, sondern die Schale mit einem Zahnstocher einstecken. Die kleine Menge Saft lasse sich auch durch das Loch gut auspressen, rät der Verbraucherinformationsdienst aid. Danach die Frucht kühl lagern und rasch aufbrauchen.



**AUSBILDUNGSPLÄTZE FREI
Bewerbertag bei Käfer**

Am 22. März lädt Feinkost Käfer von 17 bis 20 Uhr zum zweiten Bewerbernachmittag in die Prinzregentenstraße 73! Hier können sich Interessenten über Käfer als Arbeitgeber informieren und direkt bewerben. Zum 1. August sind noch Ausbildungsplätze frei! Mehr Infos im Internet unter www.feinkost-kaefer.de.

**IM KÜHLSCHRANK
Fisch mit Folie abdecken**

Frischer Fisch sollte nach maximal einem Tag verzehrt werden. Darauf weist die Initiative *Zu gut für die Tonne!* des Bundesagrarministeriums hin. Mit Frischhaltefolie abgedeckt, gehört er an die kälteste Stelle im Kühlschrank: auf die Abdeckplatte des Gemüseschafs. Gegerter Fisch hält sich dort ein bis zwei Tage, geräucherter Fisch zwei bis vier Tage. Einfrieren sollten Verbraucher nur frischen Fang.



Redaktion Essen & Trinken

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



Um den Club in der Schwanthalerstraße brodelt die Gerüchteküche Foto: fkn

Gerüchte ums Jack Rabbit

Aus für das **Jack Rabbit**? So geht derzeit das heißeste Szenegerücht der Stadt. Demnach soll **Ivan Sokic** den Club an der Feierbanane (Schwanthalerstraße 2) von **Edgar Gröber**, **Boris Konopka** und **Mathias Scheffel** übernehmen und darin seinen **VIP-Club** aus der **Klangwelt** auslagern. Sokic hatte Gröber und Konopka vor zwei Jahren die Großbraumdisco an der Landsberger Straße abgekauft, nachdem zuvor sein Musikpalast an der Friedenheimer Brücke der Abrissbirne zum Opfer fiel. Außerdem soll er mit seinem Vermieter im Clinch liegen. Grund: Die Club-Besucher verschmutzen das Gelände! Sokic sagte dem Nightlife-Portal partygaenger.de: „Ich bin auf der Suche nach einem geeigneten Club in der Stadt mit etwa 1000 Quadratmetern Fläche, das ist aber nicht so einfach.“ Das Profil passt zwar auf das Jack Rabbit – daraus wird aber vorerst nichts werden. „Das ist wie so oft bei Gerüchten – es stimmt nicht“, sagt Rabbit-Mitgesellschafter **Mathias Scheffel**. „Es gab vor ein paar Wochen zwar mal ein Angebot von Herrn Sokic, aber wir sind mit unserem Club sehr zufrieden und wollen ihn auf keinen Fall abgeben.“ Sokic sucht weiter, seinen VIP-Club will er nicht aufgeben.



partygaenger.de **UNDERCOVER**

Der Bachmeier ★ Rahmspinat mit pochiertem Ei

Feines für die Fastenzeit



TV-Koch Hans Jörg Bachmeier
Fotos: Stockfood, alimdi, Götzfried

Eine Delikatesse ganz ohne Fleisch ist ein Rahmspinat mit pochiertem Ei, eine Fastenspeise der feinen Art. Wichtig ist, wie eigentlich immer, dass alle Zutaten wirklich frisch und von guter Qualität sind.

Zuerst erhitze ich die Butter in einem großen Topf und dünste darin die fein gewürfelten Schalotten und den ebenfalls fein gewürfelten Knoblauch an, bevor ich den tropfnassen Spinat dazugebe und zugedeckt zusammenfallen lasse. Blattspinat muss sehr gründlich gewaschen werden, sonst knirscht womöglich Sand zwischen den Zähnen. Also lieber zweimal waschen. Wenn die Blätter zusammengefallen sind, gebe ich die Sahne dazu, koch sie auf und lasse alles etwas einköcheln, bevor ich den Spinat mit dem Stabmixer fein püriere und die Nussbutter untermische. Nun wird nur noch mit frisch gemahlenem Pfeffer, frisch geriebener Muskatnuss und Salz abgeschmeckt, und der Spinat wird warmgestellt, während ich die Eier pochiere. Für diese erhitze ich in einem großen Topf zwei Liter Wasser und gebe den Essig dazu. Kein Salz! Es würde die Gerinnung des Eiweißes behindern. Wenn das Wasser aufgewallt hat, nehme ich den Topf vom Herd, schlage die Eier einzeln in eine Tasse und lasse sie nacheinander vorsichtig am Topfrand in das siedende Wasser gleiten. Das



Pochieren dauert zwei bis drei Minuten, zwischendrin drehe ich die Eier vorsichtig einmal um. Unmittelbar vor dem Servieren hebe ich 2 EL geschlagene Sahne unter den Spinat und gebe ihn auf vorgewärmte Teller. Die Eier hebe ich mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser, lasse sie kurz abtropfen, gebe sie auf den Spinat und salze sie nun vorsichtig. Dazu passen Salzkartoffeln, ich selbst esse zum Spinat am liebsten resche Bratkartoffeln. ★

An Guadn wünscht Ihr

Hans Jörg Bachmeier

Extra-Tipp:

Für Nussbutter gebe ich frische Butter in einen kleinen Topf und erhitze sie unter ständigem Rühren, bis sie eine nussbraune Farbe angenommen hat und aromatisch duftet. Sie kann frisch verwendet werden, in einem Schraubglas im Kühlschrank kann man sie ohne Weiteres zehn Tage aufheben.

Rahmspinat mit pochiertem Ei

- Zutaten für 4 Personen
500 g Blattspinat
2 Schalotten
1 kleine Knoblauchzehe
100 g Butter
100 g Sahne
50 Gramm Nussbutter (siehe Extra-Tipp)
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
8 EL Apfelessig
4 sehr frische Eier

Königlicher Hirschgarten

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

6. 3. 2014 ab 18.00 Uhr Das Feinste vom Spanferkel	7. 3. 2014 12–14.30 + ab 18.00 Uhr Ins Netz gegangen
8. 3. 2014 ab 18.00 Uhr Des Waidmanns Heil	9. 3. 2014 von 11.00–14.30 Uhr Sonntagsbrunch
10. 3. 2014 ab 18.00 Uhr Auf zur Hax'nschlacht	11. 3. 2014 ab 18.00 Uhr Pasta Italiana
12. 3. 2014 ab 18.00 Uhr Rund um die Roulade	13. 3. 2014 ab 18.00 Uhr Rund ums Schnitzel

Freitag, 21. März
„gsunga und gspui“ Starkbieranstich mit Sepp Eibelsgruber und seiner Blechpartie
Einlass ab 18.00 Uhr, Eintritt 10,- Euro

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 ...

MyThai Kitchen

Wer im Szeneviertel an der Münchner Freiheit Lust auf thailändisches Essen hat, sollte mal einen Abstecher ins MyThai Kitchen machen. In dem topmodernen, aber trotzdem gemütlichen Lokal mit großen Fensterfronten zur Feilitzschstraße gibt es die asiatischen Spezialitäten rauf und runter: von exotischen Suppen wie die Tom Yam Gung (7 Euro) mit Hummerkrabben, Zitronengras und Pilzen über knackfrische Salate (zum Beispiel grüner Salat mit Tofu, Gurken und Tomaten, 6,20 Euro) bis hin zu Hauptspeisen wie Pad Si-iew Nua (14,50 Euro), gebratene Reisdudeln mit Rindfleisch, Gemüse und Ei-

drei Hauptgänge serviert. Einziger Minuspunkt: Für das preislich hohe Niveau könnten manche Portionen etwas größer sein. Ansonsten lässt sich in dem Lokal in jedem Fall ein netter Abend verbringen – ideal als Auftakt zu einer langen Partynacht! Zu den Stoßzeiten besser reservieren. ★

CMY
MyThai Kitchen
Feilitzschstr. 6
80802 München
Tel. 089/37 41 29 00
Mo. bis Fr. ab 12 Uhr,
Sa. und So. ab 16 Uhr

Service 
Preis/Leistung 
Ambiente 
Maximal fünf Mützen möglich