

Schuhbecks Rezepte ★

Diese Creme ist beerig!

Jetzt sind wir mittendrin in der schönen Beerenzeit. Brombeeren mag ich gerne wegen ihrer fein-herben Note. Sie eignen sich besonders gut für ein Dessert mit Weinschaum.

Für vier Portionen marinieren ich 250 Gramm reife Brombeeren mit ein paar Spritzern Zitronensaft sowie etwas Puderzucker und verteile sie auf vier Dessertschälchen. Für den Weinschaum erwärme ich in einem kleinen Topf 60 ml Weißwein mit 40 Gramm Zucker, damit dieser sich auflöst. Dahinein gebe ich ein Blatt Gelatine, das ich zuvor in kaltem Wasser eingeweicht und ausgedrückt habe. Das Ganze gieße ich zusammen mit 60 ml Sekt und einem Spritzer Zitronensaft in einen Schlagkessel und setze diesen in eine Schüssel mit Eiswasser. Das Weingemisch wird mit einem feinmaschigen Schneebesen geschlagen, bis

die Masse zu gelieren beginnt. Nun hebe ich noch 70 Gramm cremig geschlagene Sahne und einen halben Teelöffel in feine Streifen geschnittene Zitronenmelisse und überziehe die Brombeeren damit. Vor dem Servieren dekoriere ich jedes Schälchen noch mit einem Zweiglein Zitronenmelisse. Diese Weinschaumcreme passt auch auf Stachelbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren. Stachelbeeren schmecken besser und sind bekömmlicher, wenn sie als Kompott gegart sind. Dafür köchle ich 500 Gramm Stachelbeeren in knapp 100 ml Wasser mit einer halben Stange Zimt und dem Mark einer halben Vanilleschote sowie 75 Gramm Zucker etwa zehn Minuten lang. Das noch heiße Kompott fülle ich in Schraubgläser.

Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht Ihr ★

Beeren aller Art schmecken zu Weinschaumcreme



Fotos: Steffen Leiprecht, Clipdealer, dpa, fkn

Montag Früh & Stück
Dienstag Ein & Kaufen
Mittwoch Gastro & Trend
Koch & Schule
Freitag Aus & Gehen
Wochenende Top & Fünf

Magazin ★ ★ ★



Fleischloser Tag

Ausgerechnet der Chef eines der größten deutschen Wurstproduzenten hält die Idee eines fleischlosen Kantinentages für eine gute Idee. „Ich bin der Ansicht, dass wir zu viel Fleisch essen und zu viel Alkohol trinken“, sagte Rügenwalder-Mühle-Geschäftsführer Christian Rauffus dem *Handelsblatt*. Die Grünen machen sich in ihrem Wahlprogramm dafür stark, dass Kantinen in Deutschland an einem Tag der Woche kein Fleisch anbieten. Sie wollen den von vielen Ernährungsexperten als zu hoch bezeichneten Fleischkonsum hierzulande senken.

Likör von Dallmayr

Bei Dallmayr gibt es jetzt den eigens kreierten Orangenlikör La Naranja (14,80 Euro). Er sticht besonders durch seinen herbfruchtigen Geschmack heraus. Ein herrlich-erfrischendes Getränk, das pur schmeckt, aber sich auch wunderbar für Cocktails eignet; sozusagen für die letzten Sommertage.



Wildpilze durchgaren

Jetzt sind die Schwammerl wieder da. Aber Vorsicht beim Verzehr: Die Wildpilze sollten Verbraucher immer gut durcherhitzen. Denn sie könnten mit dem Fuchsbandwurm befallen sein, warnen die Lebensmittelexperten vom TÜV Süd. Dessen Larven führen im schlimmsten Fall zu lebensgefährlichen Folgen, weil sie Leber, Lunge und das Gehirn zerstören können, wenn sich ein Mensch infiziert.

Knackiger Salat

Blattsalat bleibt im Gemüsefach des Kühlschranks länger knackig, wenn er in ein feuchtes, mit Essig oder Zitronen besprenkeltes Tuch eingeschlagen ist. Darauf weist die Initiative *Zu gut für die Tonne!* des Bundesverbraucherminderiums hin. Eine andere Möglichkeit sei, den Salatkopf in einen durchlöchernten Folienbeutel oder eine verschließbare Plastikdose zu geben und so im Kühlschrank zu lagern. Um die Haltbarkeit zu verlängern, entfernen Verbraucher am besten vorher schlaffe Blätter.

Eine Nacht für Sonderlinge

Ausgezeichnet ★
Hier schmeckt's uns ...

Hansas Pasto Pronto

Für Liebhaber der italienischen Küche ist Hansas Pasto Pronto in Sendling ein Geheimtipp: Die Vorspeise Brussetta (3,90€), Tomaten auf Weißbrot, schmeckt herrlich frisch. Der Pizzaboden ist so wie es die Italiener am liebsten mögen: dünn und knusprig. Das tz-Kostprobenteam bestellte die Klassiker: Pizza Funghi (9,80 €) sowie Pizza Rucola Parma (10,70 €) – auf Sonderwünsche des Gastes wird freundlich eingegangen: Die Pizza Funghi wird



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

Maximal fünf Mützen möglich

mit extra Mais und reichlich Schafskäse serviert. Der Belag bei der Pizza Rucola ist von bester Qualität: Der Salat ist frisch, der zart ge-

schnittene Parmaschinken schmeckt mild-würzig. Das Essen kommt hier tatsächlich pronto, also schnell ... Auch wenn das Ambiente des Restaurants etwas steril anmutet – der herzliche, zuvorkommende Service macht dies wieder wett. Fazit: Ein Münchner Italiener ohne Schnickschnack, bei dem das Essen mit viel Amore zubereitet wird. ★ MST

Hansas Pasto Pronto
Hansastraße 109 A
Tel.: 089/760 00 61
Öffnungszeiten: Mo-Fr 11 – 14.30 Uhr und 17 – 23 Uhr
samstags und sonntags von 11 – 23 Uhr



Nerds sind Sonderlinge und Streber, die sich vor allem in Computer und Technik vertiefen und sich damit in soziale Isolation begeben. Die Nerd-Nite, ein Veranstaltungsformat, das vor zehn Jahren in Boston gegründet wurde, holt sie dort regelmäßig raus – und bringt sie in Clubs vor Publikum, wo sie ihr Wissen distribuieren können. Seit letztem Jahr gibt es diese Veranstaltung auch im **Neuraum** (Arnulfstraße 17). Der Club wird dazu eigens bestuhlt. Heute referieren ab 20 Uhr (Einlass 19.30 Uhr) Experten über Themen

wie Star Trek oder das möglichst logische Sortieren von Datenträgern und Files auf dem Computer. Schräg, witzig, gut. Wenn die Open Air Kino-Veranstalter ihre Leinwände einrollen, ist das ein Zeichen dafür, dass der Sommer vorbei ist. Am Sonntag schließt nach acht Wochen das **Viehhof-Kino** mit der Komödie *Wie beim ersten Mal*. Heute steigt zum letzten Mal die *Zur Freiheit*-Nacht mit mehreren Folgen der Kultserie aus dem Schlachthofviertel. Das will sich auch Schauspieler **Ernst Hahnwald** nicht entgehen lassen, der damals den Solo spielte. ★

Nerds teilen ihr Wissen im Club Neuraum



partygaenger.de UNDERCOVER

★ Redaktion Essen & Trinken
E-Mail: essenundtrinken@tz-online.de
Telefon: 089/530 65 22
Fax: 089/530 65 67
Postfach 80282 München