

LOKALTERMIN: Künstlerhaus

Das ist echte Kunst: Der Fleisch-Baukasten

Die Gastronomie im Künstlerhaus, den Älteren immer noch als „Möwenpick“ geläufig, hat nahe dem Stachus eine so herausragend gute Lage in der Stadt, dass man sich fragt, warum das gerade etablierte „Lutter & Wegner“ dort wieder verschwinden musste, wenn es nicht am Umsatz lag. Die Rede ist von Schwierigkeiten mit dem Eigentümer, der Künstlerhaus-Stiftung, aber sicher gebiert ein solches Haus auch eine Anspruchshaltung beim Publikum, die nicht leicht zu erfüllen ist.

Nun stellt sich ein neues Team unter dem genial-schlichten Logo „Künstlerhaus“ der Herausforderung. Das Haus wurde großteils umgestaltet, der Kern ist am Abend das

„Grill“-Restaurant im Obergeschoss – in einem schwarz-braunen Design, das, wie sich herausstellen wird, auch nach drei Stunden sitzen noch viel gemütlicher ist, als es zunächst aussieht. Preislich orientiert man sich weiterhin stark nach oben. Schon kommen erste Warnungen: Kolumnist Graeter schreibt, das Künstlerhaus leide unter Künstlerpech, Kolleginnen berichten von ruppigen Servicesitten. Um es gleich zu sagen: Unser Eindruck war komplett anders.

Zwar animierte die auch im „Grill“ auf Nachfrage erhältliche Vegetarier-Karte (aus dem Restaurant im Erdgeschoss) die testende Teilzeit-Vegetarierin nicht hinreichend genug, um den fleischlichen Verlockungen aus der Grill-Abteilung zu widerstehen: Da war nicht allzuviel drauf, das eine versierte Gemüsefreundin unbedingt neugierig macht. Doch der Service war hochmotiviert, manchmal höchstens übereifrig, erklärte das Baukastensystem der Karte (Fleisch, Beilagen und sogar Saucen sind frei kombinierbar) und war überaus freundlich und hilfsbereit.

Und alles, was im „Grill“ auf den Tisch kam, war echte Kunst. Bei den Weinen könnte man besonders den Bio-Riesling (6,80 Euro) hervorheben (für die Freunde extrem feiner Säure) und den argentinischen Kaiken Malbec (8, wer eine Wand aus Tanninen mag). Bei den Vorspeisen überraschte die perfekte Gänseleber (19,50) mit Ingwer-Beilage (der Koch scheint überhaupt ein Ingwer-Fan zu sein), die gebeizte Lachsforelle (14,50) mit einer geleeartigen Kokossoße, deren Rezeptur die Küche zum Patent anmelden darf.

Das Bauernhuhn (11,50 – Preise ohne Beilagen) zum Hauptgang war so unglaublich zart und saftig, dass man es auch pur hätte verspeisen können, das Charolais-Rinderfilet (22,50) zerging geradezu am Gaumen. Gekrönt wurde dieses Fest der Sinne (und Schlachtfest für den Geldbeutel) von einer köstlichen Araguani Schokolade (10,50 – uns versehentlich einen Euro billiger als Creme berechnet), ein außen leicht knuspriger Teig mit mousseartiger Füllung und genial bitterem Kumquat-Kompott, sowie einer kleinen Orgie aus Rohmilchkäse (12,80).

Werte Kolleginnen, sehr geehrter Herr Graeter, liebe Leser: Wir bereuen keinen einzigen Cent, den wir hier ausgegeben haben.

Michael Grill

Künstlerhaus, Lenbachplatz 8, geöffnet Mo - Fr 10 - 2, Sa 9 - 2, So 9 - 18 Uhr, Reservierungen über 045205950

Münchener Künstlerhaus	
Tel.: 089/452059-820 Fax: -555	
USt-Id-Nr.: 143/153/90835	
Rechnung	
RD-Nr.: 124	
Kellner: Weiner 21 Tisch: 12	
Am: 14.04.2010 um 23:43:04	
1 Valser Naturella 0,7	5,90
1 Chardonnay Range 0,2	6,00
1 Spätburgunder Becker	6,80
1 Kaiken Malbec Ultra	6,00
1 Busch bio Riesling 0,7	6,80
1 Rohmilchkäse	12,90
1 Mokka Creme Brulee	9,90
1 Lachsforelle	14,50
1 Gänseleber Pavé	19,50
1 Charolais Filet	22,50
Mixed Salat	5,50
Stampf	3,50
Pfefferjus	2,50
1 Poltinger Matzoulet	11,50
Rahmlauch	4,50
Gratin	3,50
Salsa Verde	2,50
Rechnungsbetrag	145,50



Von wegen altbacken: Rhabarber liegt voll im Trend - ob mit Mineralwasser, Prosecco oder Wein. Fotos: Vario, Stockfood, Hoffmann

Die Wurzel der Barbaren

Mythos Rhabarber: Die roten Stangen haben keinen guten Ruf. Zu sauer, zu aufwändig, zu selten gibt es das Saisongewächs zu kaufen.

Dabei geht es auch fix, frisch und fruchtig-süß

Frischer Rababa. So steht es auf der Reklametafel eines türkischen Gemüsehändlers am Orleansplatz. Dieser Schreibfehler ist nur eines vieler Missverständnisse, die sich um den Rhabarber ranken. Pünktlich zur Saison der roten Stange räumt die AZ mit fünf Irrtümern auf:

● **Rhabarber - das ist doch Obst:** Nein, mit Erd- oder Stachelbeere hat der Rhabarber nichts gemein. Dafür mit dem Sauerampfer. Wie dieser gehört er zur Familie der Knöterichgewächse, ein Stielge-

müse, das von China ins russische Zarenreich wanderte. Deshalb haben die Römer ihn „Wurzel der Barbaren“ getauft.

● **Sauer macht krank:** Der hohe Säuregehalt ist nicht ungesund. Zwar enthält der Rhabarber wie auch Mangold oder eben Spinat viel Oxalsäure, die schlecht für die Zähne ist. Die meiste Säure aber ist in den grünen Blättern enthalten. Diese werden beim Kochen nicht verwendet. Zwei Tipps gegen Säure: Die Rhabarberstangen schälen, klein

schneiden und kurz in kochendem Wasser blanchieren. Das treibt die Säure aus den Stangen. Tipp 2: Milch wirkt basisch und somit der Säure entgegen. Also: Die Barbarenwurzel stets mit Milchspeisen wie Schmand, Sahne oder auch Griesbrei essen.

● **Sprizz oder Schorle: Der Rhabarber ist Szenetrunk**

● **Die Stange ist langweilig:** Von wegen. Rhabarber ist sogar das Szenetrunk Nummer eins der Münchner. Als Aperol Sprizz oder als Schorle. „Die Gäste fahren total auf unsere pinke Rhabarbersaft-Schorle

ab“, sagt Thomas Hausmann, Chef vom Stadtcafé am Sankt-Jakobs-Platz. „Der Mix aus Mineralwasser und Rhabarbersaft ist immer unser Frühlingsvorbote“. Auch bei den Nachtschwärmern ist Rhabarber der Hit – als „Sprizz“. Der basiert auf dem italienischen Likör Aperol, der wiederum aus dem Gemüse gewonnen wird – zusammen mit Chinarinde, Enzian und Bitterorangen. Prosecco und Soda dazu, und fertig ist der Szene-Cocktail für die Frühlingsnacht.

● **Backen ist Kunst:** Zugegeben, die klassischen Kuchen mit gebräutem Baiser, Rühr- oder Mürbeteig sehen schon nach Arbeit und Backerfahrung aus. In Wirklichkeit geht's aber ganz leicht (siehe Rezeptkas-

ten), und binnen einer guten Stunde steht der Kuchen auf dem Tisch. Auch dass Rhabarberkuchen mitunter holzig gerät, ist ein Mythos. Durch die Backzeit werden die süßsauernden Stückchen im Teig weich und bleiben doch saftig.

● **Die Rhabarbersaison ist kurz:** Schon richtig, frischen Rhabarber gibt es nur von April bis Juni. Das Knöterichgewächs ist wie Spargel, Erdbeeren oder Bärlauch ein Saisongemüse. Aber geschält und in Stückchen geschnitten lassen sich die reifen Stangen prima in kleinen Beuteln einfrieren und nach dem Auftauen fast wie frischer Rhabarber weiterverarbeiten. Blanchieren vor dem Tiefkühlen ist aber auch hier Pflicht. **Christoph Maier**

DER RHABARBERKUCHEN

Der Klassiker mit Baiserhaube

Zutaten: 500g Rhabarber, 1/2 Flasche Prosecco, 1/2 Flasche Rotwein bedecken, Vanille- und Zimtstange dazugeben. Dann die Himbeeren hinzufügen. Die Rhabarber-Masse mit Alufolie abdecken und bei 180 Grad für 30 Minuten im Ofen schmoren lassen.

Zubereitung: Rhabarber schälen, klein schneiden und in ein tiefes Backblech geben.

Den Rhabarber mit Prosecco und Rotwein bedecken, Vanille- und Zimtstange dazugeben. Dann die Himbeeren hinzufügen. Die Rhabarber-Masse mit Alufolie abdecken und bei 180 Grad für 30 Minuten im Ofen schmoren lassen.

Für den Rührteig Butter mit 50g Zucker schaumig schlagen, Vanillezucker, Salz und ein Ei dazugeben. 50 g

Mehl und ein TL Backpulver zufügen. Teig in eine Springform geben, den Rhabarbersud abgießen und Fruchtmasse auf Teig verteilen.

Für die Baisermasse 100 g Zucker mit 4 Eiweiß zu Schnee aufschlagen. Zum Schluss Puderzucker und restliches Mehl in die Masse sieben und unterheben. Dann die Baisermasse als Deckel auf den Kuchen geben und bei 160 Grad etwa 45 Minuten backen.



Unten fluffig, innen fruchtig oben zuckersüß: die Rhabarbertorte.



Marie-Christine Otto vom Vier Jahreszeiten verrät ihr Rezept.

Ihr schneller Quicky in der Mittagspause...

...ohne schlechtes Gewissen.

Bei GREENY'S, dem neuen Trendrestaurant für den leichten Genuss, warten frische Kandidaten auf ein Date mit Ihnen. Machen Sie jetzt den leckeren Kandidatentest und sparen Sie dabei bis zu **6 Euro**. Einfach **Quicky-Gutscheine** bei GREENY'S im Tal abholen und sofort gesund genießen.



Iss Dich schlank & schön

greeny's SALADES & MORE

mit Gutscheine nur 4,90€ statt 6,90€

GREENY'S, Tal 42 (S-Bahn Isartor), www.greenysfood.com

Kurkuma, Klarer und Kneipentour

Von Indien nach Italien: Drei Gastro-Festivals in München zeigen Trends aus aller Welt

Fast hätte die Aschewolke das Münchner Thali-Festival verhindert: Die indischen Köche hingen am Flughafen fest – am Freitag sprinteten sie durch München, um die letzten Zutaten einzukaufen. Im „Josef“ (Klenzestr. 99) kommen bis Ende April ayurvedische Platten auf den Tisch. Die acht Speisen für insgesamt 13 Euro sollen das innere Feuer anheizen. Der Gast beginnt beim schärfsten Essen und arbeitet sich zum mildesten vor. „Essen muss heute mehr kön-



Von scharf nach mild: Beim Münchner Thali-Food-Festival kommen bis Ende April acht Töpfe auf den Tisch.

nen, als satt machen“, sagt Organisatorin Kiki Binnberg, „es soll Energien wecken und den

Menschen ruhiger machen.“ Reservierungen bitte unter 0179/418 43 33.

Auf das Innere zielen auch die Weinverkostungstage in Vaterstetten an diesem Wochenende. Über 400 Alkoholika gibt es im Reitsberger Hof (Baldhamer Str. 99) zu erkunden – der Eintritt ist frei.

Um Pasta und Prosecco dreht sich am 3. und 4. Mai die „Gourmet's Italia München“ im Künstlerhaus. Zusätzlich veranstaltet die italienische Handelskammer Schaukochen und Weinseminare. Der Eintritt kostet 25 Euro. Wer nicht bis Mai warten will, für den bieten 24 Münchner Restaurants eine Gourmettour an: Dabei werden Weine der Messe ausgeschenkt. Teilnehmende Restaurants unter www.italcam.de **akk**