

essen & trinken



TELEFON 089.23 77 345 FAX 089.23 77 346
E-MAIL ESSEN@ABENDZEITUNG.DE



Tobias Drasch hat als Souschef in der Mühle angefangen, jetzt verewöhnt er die AZ-Leser mit spritzig-frische Speisen der Extraklasse.

Schlemmen in der Mühle

Pünktlich zum Valentinstag zieht es die Ess-Klasse in den Westen der Stadt, ins Hotel Insel Mühle. Dort kocht Tobias Drasch für 59 Euro ein Fünf-Gänge-Menü das sich sehen lassen kann

Die Ess-Klasse verschlägt es in den nächsten Wochen in den Westen Münchens: Dort betreibt Eric Pözl seit gut einem Jahr das Romantikhôtel „Insel Mühle“. Wo einst die Münchner sich bei der Sommerfrische erholten, kocht jetzt Küchenchef To-

bias Drasch spritzig-leichte Gerichte, die es ab dem 14. Februar für 59 Euro gibt. Ein optimales Geschenk also auch zum Valentinstag.

„Wir wollen unsere Gäste schon ein bisschen mit dem Menü fordern“, sagt Pözl. Will heißen: Mit einem Stan-

dardmenü haben die Ess-Klasse-Gerichte nichts gemein. Stattdessen zeigt Küchenchef Drasch, wie man ein Tatar mit Wachtelei aufpeppt, wie gegrillter Oktopus auf Petersilienrisotto einen einzigartigen Geschmack entfaltet oder warum zum Kumquatsragout am besten ein prickelndes Glas Moscato d'Asti.

Etwas anders als gewohnt geht es schon beim Aperitif los: Statt Cremant oder Rieslingssekt haben sich die Som-

melières von Rindchens Weinkontor in München eine Sherry ausgesucht. Der bereitet den Gaumen perfekt auf den ersten Gang, ein Tartar vom argentinischen Angus-rind, vor.

Das Romantikhôtel bietet optisch auf den Tellern und im urigen Ambiente einiges. Unter dem ehemaligen Mühlhaus fließt noch heute das Wasser, der alte Mühlstein dient jetzt als Bar. Es lohnt sich also nicht nur wegen der

guten Weinkarte, nach dem Abendessen einen Abstecher im Hotel zu machen. Und wer weiß: Vielleicht bleiben Sie ja gleich über Nacht.

Anne Kathrin Koophamel

Die Ess-Klasse findet vom 14. Februar bis 12. März im Romantikhôtel „Insel Mühle“ (Vorkahr-Straße 87) statt. Wer einen Tisch reservieren möchte, gibt bitte unter ☎ 81 10 10 das Stichwort „Ess-Klasse“ an. Guten Appetit!

DAS REZEPT

APERITIF

Sherry Manzanilla „Pastrana“, Hidalgo: Manzanilla ist ein trockener Sherry. Er reift unter einer Florschicht in gut durchlüfteten Lagerhäusern unweit des Meeres und hat dadurch immer einen leicht salzigen Touch. Dieser stammt aus einer besonders guten Einzellage - ein großartiger Aperitif!



aber mineralisch abgepufferte Säure, die diesem Tropfen seinen brillanten Spannungsbogen verleiht und ihn schön erfrischend hält. So was kostet in dieser Qualität anderswo gerne mal das Dreifache.

1. GANG

Tartar vom argentinischen Angusrind mit gekräutertem Wachtelei

2009 Grauer Burgunder Spätlese trocken, Weingut



Fogt, Rheinhessen: Dieser Georg Fogt hat schlichtweg ein Händchen, ein Wein schöner als der andere. Der Grauburgunder zum Beispiel macht Ihnen den Mund wässrig mit seinen Birne-, Mandel- und Zitrus-Noten. Im Mund viel Volumen, Frucht, Schmelz und ein langer Abgang. Da bleiben keine Wünsche offen.

2. GANG

Schaumsuppe vom Frühlauch mit Saiblingskaviar

2009 Chardonnay del Salento „Blasi“, Weingut Vigneti Reale, Apulien: Nie im Leben vermutet man einen solchen Weißwein in Süditalien: Lebendiger Duft, brillante Frucht, sehr klar und kompakt im Gaumen und, ganz wichtig, eine präsen-

3. GANG

Gegrillter Oktopus an Petersilienrisotto und Paprika-Estragonfond

2009 Sauvignon Blanc „Orlat“, Weingut Celler Can Costas, Penedès: Das ist spanischer Weißwein in Perfektion: Ein faszinierender Sauvignon Blanc, mit einer strahlenden, ungemein animierenden und für einen Wein dieser Preisklasse auch unglaublich tiefgründigen Mineralität, welche die Sauvignon-Rebe aus den kargen katalanischen Böden zieht. Dazu gesellt sich eine deutliche Stachelbeer-Frucht und ein herrlich erfrischender, sehr präsender Auftritt an Zunge und Gaumen.

4. GANG

Rosa gebratener Lammrücken mit Artischocken, confierten Tomaten und Chorizoravioli

2007 „Sumeria“, Côtes du Roussillon, Weingut Domaine Laporte, Languedoc: Ein kraftvoller Südfranzose



mit Stil: schwarzlila im Glas, mit Duftnoten nach Leder und Waldboden, er braucht Sauerstoff, um sich zu öffnen. Würzig und fest am



Der gegrillte Oktopus aus Petersilienrisotto ist der dritte Gang.
Fotos: Daniel v. Loeper, ho

Gaumen, mit schönen Noten nach Pflaume und dunkler Schokolade. Kombinieren Sie diesen Wein mal mit einem klassischen südfranzösischen Gericht, z.B. Rinderschnitzel mit Oliven und Cornichons gefüllt.

5. GANG

Lauwarmes Kumquatsragout mit Ingwer-Pistaziencreme

2010 Moscato d'Asti, lieblich, Weingut Cascina Fonda, Piemont: Nicht zu verwechseln mit Asti Spumante, an den man sich von Fetten aus den 80er Jahren nicht immer gut erinnert. Moscato D'Asti ist die höhere Qualitätsstufe (DOCG), welche aufwändiger produziert wird und immer

ganz frisch getrunken werden soll. Spritzig und prickelnd kündigt sich dieser Moscato d'Asti aus der wei-



ßen Muskatellertraube an. Mit Holunderblüten und der würzigen Süße des Akazienhonigs verwöhnt er die Zunge. Ein wenig Aprikose und das feine Aroma von Lindenblüten verleihen ihm einen fruchtig-delikaten Touch. Genießen Sie ihn gut gekühlt bei etwa 5 Grad zu Gebäck mit Cremefüllung, zu Obst oder auch zu Käse.

MONTAG
GESUNDHEIT

DIENSTAG
TIERE

MITTWOCH
MÄNNER & FRAUEN

DONNERSTAG
DIGITALE WELT

FREITAG
KINDER & FAMILIE

SAMSTAG
ESSEN & TRINKEN