

Gib mir Fünf!

Neues Jahr, neue Restaurants: Die **tz** hat sich auf eine kulinarische Pirsch gemacht und fünf Neueröffnungen in München besucht. Vom Vietnamesen Jaadin über das erste Sri-Lanka Lokal Colombo bis hin zum Italiener Gallo Pazzo. Schauen Sie doch mal vorbei: **TINA LAYES**

Diese Lokale haben eröffnet: Die **tz** hat sie getestet



Teilen ist Trend

Viele Speisen auf dem Tisch zu teilen – das ist vietnamesische Tradition und liegt im Trend. Im Jaadin wird das von Familie Nguyen (Viet Duc mit Schwester Thi Loan) umgesetzt. Im Lokal sind in die Tische einglassene Grillstationen. Der Gast kann Fleisch und Beilagen selbst zubereiten. Ein Grillset mit u. a. Huhn, Rind sowie Gemüse, Kräutern und Soßen gibt's ab 28 Euro pro Person.

► **Jaadin Grillhouse, Leopoldstr. 158, Tel.: 089/99 82 41 950, Mo., Fr., So.: 11.30–15 Uhr, 18–23 Uhr, Sa.: 18–24 Uhr**

WILLKOMMEN 2019: Wir sind die NEUEN!



Genießen wie in Italien

Zusammen sitzen, feine italienische Spezialitäten genießen, ein gutes Glas(er) Wein... Im Gallo Pazzo lädt das Team um Chris Schroth (re., Foto o.), Florian Gallenberger (li.) und Marco Galia (2. v. re.) zum Schlemmen ein. Unbedingt probieren: den Vorspeiseteller mit Schinken- und Salmi-Sorten (San Daniele, Coppa, Sopressa), Käse, Oliven (ab 9,50 €) sowie die Ravioli mit Kürbis, Parmesan, Salsiccia (11,90 €). Ab diesen Montag gibt's auch Mittagserichte wie Wirsing-Suppe (5,90 €) oder Orzechietta al Funghi (8,50 €).

► **Gallo Pazzo, Kazmaierstr. 31, Tel.: 089/32 79 76 23, Mo.–Do.: 11.30–0 Uhr, Fr. und Sa. bis 1 Uhr, So. zu**

Hier schmeckt's wie bei Oma

Marias Platz! – nach seiner Oma Maria hat Hotelier und Wiesn-Wirt Peter Insekammer sein neues Hotel benannt. Und so soll's im hoteleigenen Wirtshaus Ayinger in der Au auch wie bei Maria schmecken: Die Hirschsetzen aus eigener Jagd (14,90 Euro), das Heile kommt aus dem Holzfass (0,5 Liter, 4,10 Euro) und ein 10-Liter-Fassl wird an den Tisch gebracht (70 Euro).

► **Ayinger in der Au, Mariabühlplatz 4, Tel.: 089/23 70 37 50, So.–Do. 11.30–24 Uhr, Fr., Sa. 11.30–1 Uhr**



► Hier gibt's jede Woche Rezepte oder Küchentipps

Skrei mit getrüffeltem Süßkartoffelpüree und zartem Gemüse

So speisen Sie sich satt und selig

Im Januar ist Zeit für Skrei. Das Fleisch des Kabeljaus ist zart und fest zugleich. Deshalb verträgt der Fisch aus Norwegen auch etwas kräftiger gewürzte Beilagen. Dieses Gericht macht satt und selig. Und so bereiten Sie es zu:

Zutaten für vier Personen

- * 800 g Skrei
- * etwas Mehl
- * Sonnenblumenöl
- * 150 g Süßkartoffeln
- * 150 g Pastinaken
- * 100 g Karotten
- * etwas Trüffelöl
- * 10–20 g Butter
- * eine Handvoll Zuckerschoten
- * 6 Stück Rosenkohl
- * 2 dünne Karotten

Zubereitung Skrei:

Skrei in gleichgroße Stücke schneiden und eventuell vorhandene Gräten entfernen. Waschen, trocken tupfen und kurz vor dem Braten in etwas Mehl wenden. In der Pfanne etwas Sonnenblumenöl erhitzen. Skrei darin bei starker Hitze 2 Minuten goldbraun anbraten, vorsichtig wenden und bei mittlerer Hitze in 3–4 Minuten zu Ende garen.

Zubereitung Gemüse:

Zucchini und Karotten waschen und längs halbieren. Vom Rosenkohl die äußersten Blätter entfernen und in circa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Zuckerschoten putzen. Das Gemüse in einer Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl anbraten bis es al dente ist. Salzen und pfefern.

Zubereitung Püree:

Süßkartoffeln, Pastinaken und Karotten schälen, in circa 4 cm große Stücke schneiden und in einem Topf mit Salzwasser circa 20 Minuten kochen (oder bis das Gemüse weich ist). Pürieren und sofort die Butter, das Trüffelöl, Salz und Pfeffer unterrühren. Zum Fisch und Gemüse servieren. Guten Appetit!



► **Amrei Korle ist Ernährungswissenschaftlerin mit 25 Jahren Gastro-Erfahrung. Sie coacht Firmen und gibt Kochkurse bei Kustermann.**



► **ChaaDin Teehaus, Leopoldstr. 158, Tel.: 089/99 82 41 955**



Entspannen und entschleunigen

Tee-Trinken und entspannen ist das heutige Motto und trifft immer mehr den Nerv der Münchner. Wer das Bedürfnis nach Entschleunigung hat, ist im ChaaDin richtig. Das Teehaus gehört zum Jaadin (siehe oben), hat aber ein völlig anderes Konzept: Zu einer Vielzahl aus Vietnam importierten Bio-Blumentees (0,4 l, 5,50 Euro) – das sind von Hand gebundene Teeblumen aus grünem Tee und Blüten wie unter anderem Calendula oder Rose – gibt es süße vietnamesische Spezialitäten, Bowis sowie Dim Sums. Wer den Tee nach Hause mitnehmen will, findet hier viele verschiedene Teesorten sowie alles notwendige Zubehör.

► **ChaaDin Teehaus, Leopoldstr. 158, Tel.: 089/99 82 41 955**

Erstes Sri-Lanka-Lokal

Es ist das erste Restaurant mit srilankischer Küche in München: das Colombo am Prinzregentenplatz. Und für Kenner der Gastrozene dürfte der Geschäftsführer Diyantha Weerasinghe (Foto: Mi.) ein bekanntes Gesicht sein. Karriere hat er unter anderem im Mangostin, Jalipir und Swagat gemacht. Doch nun zu den Speisen: Aus der Insel im Indischen Ozean wird nach der gesunden, ayurvedischen Lehre gekocht. Die Colombo-Platte mit zwei Gemüse-, zwei Fleisch Gerichten sowie Chutneys und Reis liegt bei 24,50 Euro pro Person.

► **Colombo, Prinzregentenplatz 23, Tel.: 089/30 70 10 52, täglich 11.30–14.30 Uhr und 17.30–24 Uhr**

