

Saturday, January 24. 2009

### Restaurant Grinsekatz (München)

Update: Die Grinsekatz gibt es leider nicht mehr...

Ich bin schon viele Male an der Grinsekatz vorbei gefahren, damals als sie noch in der Renovierungsphase war. Es war nicht zu übersehen, da dort die Münchner Wettstreiter von VOX "Mein Restaurant" am Arbeiten sind - ständig war der Parkstreifen abgesperrt und Kamerateams waren am rumwuseln. Hin und wieder hab ich am Wochenende zufällig auf die Sendung gezappt und war dann - als die Münchner tatsächlich gewonnen hatten - natürlich neugierig, was sie daraus gemacht haben. Der Laden sah auf den ersten Blick recht "münchnerisch stylisch" aber ganz gemächlich aus. In der Sendung kam es rüber, als kamnte da der Gaumen etwas Besonderes erleben.

Dann war es soweit. Eine Freundin hatte Geburtstag und da sie auch wissen wollte, was es dort kulinarisch zu entdecken gibt, hat sie sich die Grinsekatz für ihr Geburtstagsessen ausgesucht. Scheinbar ist dort aber das anfängliche Chaos nach der Übersetzung des Ladens auf die Gewinner ausgebrochen, denn die Reservierung sollte sich nicht so einfach gestalten. Auf der Website steht, man soll zur Reservierung eine E-Mail schreiben, da es noch keinen Telefonanschluss gibt. Gelesen - getan. Es wurde eine Antwort geschickt, da die Anfrage in Bearbeitung ist. Da dann keine Reaktion mehr kam, war der Anschein, die Reservierung geht klar. Irgendwann kam es ihr aber doch komisch vor und sie ist zwei Tage vor dem geplanten Essen vorbei gefahren. War ja blind, dann mit 8 Leuten dazustehen und man hat keinen Tisch. Dort wurde dann eröffnet, da die E-Mail zwar angekommen war, aber in der Warteschleife gelandet ist, dort noch immer verweilt und es keinen Tisch mehr für den gewünschten Tag gibt. Nach einigem Hin und Her und einem Telefonat mit der Chefin ging die Reservierung dann doch noch durch. Doof wird sowas nur für Leute, die dort nicht in der Nähe wohnen und mal schnell hin fahren können, um die Reservierung zu regeln.

Aber gut, nun wollten wir einfach nur gemächlich schlemmen und hatten ja trotz allen Umständen einen Tisch, da war der Reservierungsstress erstmal vergessen. Schon beim Reingehen fiel uns ein Schild auf, da momentan nicht mit Kreditkarte oder EC-Karte gezahlt werden kann. Das ist natürlich blind, wenn man so etwas erst beim Reingehen sieht und nicht vorher bei der Bank war (vor allem bei den Preisen). Gut, da einer unserer Freunde genug Bargeld dabei hatte, um uns auszuheilen.

Wir haben erstmal einen Aperitiv (Marajucasaft, Gin, Pfirsichlikör, Grenadine, Prosecco) bestellt um uns auf einen schönen Abend einzustellen. Die Karte besteht aus einer DIN A4 Seite und wechselt wöchentlich. Es gab 3 Vorspeisen, 6 Hauptgerichte und eine Nachspeise zur Auswahl. Ich dachte, alle drei Gänge schaffe ich wahrscheinlich nicht, also nehme ich nur Haupt- und Nachspeise. Später habe ich bereut, keine Vorspeise gegessen zu haben, denn die haben sich wirklich gut angeht (z.B. Carpaccio von der Jakobsmuschel).

Auf jeden Fall habe ich als Hauptgang eine Dorade mit angebratenen Artischocken und Cherrytomaten gegessen, dazu gab es Crostini mit Kruterkäse. Über den Geschmack kann ich mich nicht beschweren, es war schon lecker. Aber jetzt nichts was mich in totale Verzückung versetzt hätte. Und bei einem Preis von ca. 18 EUR war ich dann schon etwas enttäuscht.

Die Anderen haben z.B. gebratene Nudeln mit Gemüse und Trüffelöl gegessen - war wohl ok, aber jetzt auch nichts Spannendes. Oder auch St. Pierre Fisch mit lila Kartoffeln. Nach der Frage, was den St. Pierre Fisch denn auszeichnet (hat immerhin fast 23 EUR gekostet) kam nur die Antwort "Vergleichen Sie doch den Preis von Dorade und St. Pierre". Hm \*etwas blödguck\* \*überleg\*. Probiert wurde er trotzdem. Der Fisch hatte ein tolles, zartes Fleisch, aber war sonst leider recht fade. Die lila Kartoffeln waren lustig im Geschmack - kannte ich vorher noch nicht.

Alle waren etwas unbefriedigt und enttäuscht nach dem Hauptgang. An der Qualität allgemein konnte man jetzt nicht meckern, aber Der Wow-Effekt ist total ausgeblieben und die Portionen waren schon recht übersichtlich. Und dafür sind die Preise, finde ich, ziemlich gesalzen...

Als Dessert gab es einen Teller mit dunkler Schokomousse, Zitronen-Kokos-Eis (haben wir zumindest so rausgeschmeckt \*g\*), Tonkabohnenmousse und frischen Beeren. Da ich in letzter Zeit ständig von Tonkabohnen höre, wollte ich genau wissen, was das denn ist, wie es schmeckt und wie es ursprünglich aussieht. Dazu kam ein Herr aus der Küche mit einer Dose und hat uns das kurz erklärt. Man hat gemerkt, da er das wahrscheinlich

schon gefÄ¼hlte tausend Mal machen muÄ¼te, aber es war trotzdem interessant ;-). Das Dessert (9 EUR) war super lecker. HÄ¼tte ich noch ein 2. essen kÄ¼nnen.

Die Location ist sehr schÄ¼n geworden, ich fand es gemÄ¼tlich, trotzdem modern und offen. Das indirekte Licht und die vielen kleinen GlÄ¼ckwÄ¼nsche und Ansporn-Geschenke der "Fans", die man Ä¼berall findet machen es irgendwie zu einem groÄ¼en Wohnzimmer.

Wir saÄ¼ßen nahe der Bar und hatten eine gute Sicht auf die riesen Cocktails mit den Wunderkerzen drin, die Ä¼fter mal raus gingen. Die sahen super aus!

Die Chefin und auch der junge Mann, der uns bedient hat, haben sich schon gut gekÄ¼mmert, aber an manchen Aussagen hat man einfach das GefÄ¼hl gehabt, daÄ¼ eine gewisse Unsicherheit besteht, die aber irgendwie Ä¼berspielt wird. Also es kam einem vor, als wÄ¼ren sie mit der Aufgabe alle etwas am Schwimmen. Bei dieser Preisklasse hÄ¼tten sich alle ein biÄ¼schen mehr ... naja hÄ¼rt sich blÄ¼d an aber paÄ¼ßt wahrscheinlich am Besten ... ProfessionalitÄ¼t gewÄ¼nscht.

Fazit: Eigentlich ein netter Laden. Konnte beim ersten Besuch die Erwartung nicht erfÄ¼llen und ist leider relativ teuer. Die Leute, die dort arbeiten und auch die Chefin wirkten etwas Ä¼berfordert. Man kann ihnen nur wÄ¼nschen, daÄ¼ sich das Chaos einspielt und sie organisierter bei der Reservierung und kompetenter bei Fragen zur Karte werden... und daÄ¼ die GÄ¼ste nicht Ä¼ber Kurz oder Lang deshalb ausbleiben. Die Cocktails und Snacks in der Lounge wÄ¼rden mich trotz allem interessieren, ich glaube, das werde ich mir schon bei Gelegenheit nochmal genauer angucken.

Posted by orange in restaurants getestet at 22:00

Friday, January 16. 2009

## **Massaman Curry mit Rindfleisch, Kartoffeln und Erdnussen**

Die Massaman Curry Paste habe ich diesmal so gemacht - mehr oder weniger freestyle:

- 1 ca. 10 cm lange, fleischige Chili
- 5 Knoblauchzehen
- 2 Stängel Zitronengras, jeweils das weiche innere Stück
- 1,5 cm Galgant
- 3 kleine Thai-Schalotten
- 2 frische Kaffirlimettenblätter
- 5 Korianderwurzeln
- 1 Kaffirlimette, die abgeriebene Schale
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 TL Koriandersamen
- 1 TL Kreuzkümmelsamen
- 2 Nelken
- ca. 3 cm Zimtrinde
- 1/4 TL frisch geriebene Muskatnuss
- 1 TL Shrimpspaste
- 2 EL Erdnussöl

Die frischen Zutaten wenn nötig waschen, schälen und dann grob zerkleinern.

Die ganzen Gewürze kurz in einer Pfanne anrösten, bis sie duften. Dann im Mörser zu einem Pulver verarbeiten.

Die klein geschnittenen frischen Zutaten und etwas Erdnussöl mit in den Mörser geben und zu einer Paste zerkleinern.

Die Shrimpspaste untermengen.

Das Curry für 4 Personen:

- 800 g Rindfleisch in mundgerechte Stücke geschnitten (ich habe fertig geschnittenes Gulasch verwendet)
- 3 EL gekaufte Massaman Curry Paste oder die Hälfte von der oben beschriebenen Paste
- 10 grüne Kardamomkapseln
- 2 Zimtstangen
- 3 Anissterne
- 8 kleine Thai-Schalotten, geschält
- 2 Dosen Kokosmilch
- ca. 250 ml Wasser
- 2 1/2 TL Fischsauce
- 5 Kartoffeln, geschält, geviertelt
- 1/2 TL Tamarindenpaste
- 2 TL Palmzucker (alternativ: brauner Zucker)
- 4 TL ungesalzene Erdnüsse, in einer Pfanne kurz angeröstet
- 2 TL Erdnussöl
- Eine Hand voll frische Thaibasilikumblätter

Das Rindfleisch in einer Schale mit 1 TL Erdnussöl und der Currypaste gut vermengen, damit das Fleisch damit gleichmäßig bedeckt ist. In den Kältschränk stellen und mindestens 1 Stunde marinieren lassen.

Das restliche Erdnussöl in einem großen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Kardamomkapseln, Zimt und Sternanis ca. 40 Sekunden anrösten. Die ganzen Schalotten mit hinein geben und goldbraun anbraten. Vorsicht, damit die Gewürze nicht anbrennen.

Das mit Currypaste belegte Fleisch in den Topf geben und für 1-2 Minuten anbraten. Gut durchmischen, damit sich das Fleisch mit den Gewürzen vermischt.

Mit 1 Dose Kokosmilch, 1/2-1 kleine Tasse Wasser (lieber erstmal weniger und nach und nach etwas nachkippen, wenn nötig) ablöschen und mit Fischsauce würzen. das Fleisch sollte gerade so mit Flüssigkeit bedeckt sein. Gut durchmischen und zum kochen bringen. Wenn es anfängt zu kochen, auf sehr niedrige Hitze herunterschalten und den Deckel drauf legen. Für 1 1/2 Stunden leicht simmern lassen.

Danach die zweite Dose Kokosmilch, Kartoffeln, Erdnüsse und die Hälfte der Thaibasilikumblätter untermischen. Gut vermengen. Wenn nötig mit Fischsauce weiter abschmecken.

Den Herd auf mittlere Hitze hochschalten und den Topf wieder abdecken. Für 30 Minuten kochen, bis die Kartoffeln durch sind.

In der Zwischenzeit die Tamarindenpaste vorbereiten. Es gibt sie fertig im Asiamarkt in Gläsern, dann muss man nichts mehr machen. Ich hab meistens getrocknete, ganze Tamarinde zuhause. Die sieht aus und fühlt sich an wie eine klebrige Trockenfrucht. Man reißt ein Stück ab und lässt sie in ein paar TL heißem Wasser aufweichen. Dann mäscht man sie mit den Händen durch (was gibt es schärferes als mit vollem Krüppereinsatz zu kochen!! :-)) und drückt danach die entstandene Paste durch ein Siebchen, um die Kerne und die festen Teile von der Paste zu trennen.

Wenn die Kartoffeln fertig sind, das Curry vom Herd nehmen, Palmzucker, Tamarindenpaste und den restlichen Thaibasilikum zum Curry geben.

Mit Jasminreis servieren.

~~~

Hier ist mein erster Massaman-Curry-Versuch. In diesem Rezept (siehe Link) wird das Fleisch weniger lang gekocht und wurde deshalb nicht ganz so zart. Und es war dickflüssiger.

War auch sehr lecker, aber das oben stehende Rezept war einfach die Wucht. Das Fleisch ist auf der Zunge zergangen, so zart war es (da muss man natürlich auch immer Glück mit der Fleischqualität haben). Die Sauce war schön flüssig - in Thailand bekommt man die Curries ja auch immer eher flüssig. Und der Geschmack war super. Gefunden habe ich dieses super Rezept bei Rasa Malaysia. Thx for sharing!!! :-)

~~~

Posted by orange in thailand at 22:22

Tuesday, January 13. 2009

### **Kardamom-Kaffee-Kakao-Likör**

50 g Kaffeebohnen  
10 Kardamomkapseln  
200 g brauner Kandiszucker  
0,7 Liter Weinbrand  
1 Msp. Zitronenschale  
1 Msp. Orangenschale  
10 EL Kakao  
600 ml Kondensmilch

Kaffeebohnen, Kardamomkapseln, Kandis, Weinbrand, Zitronen- und Orangenschale in ein großes Einmachglas geben. Ca. 3 Wochen lang ziehen lassen. Zwischendurch hin und wieder schütteln.

Nach etwa 3 Wochen filtern und mit Kondensmilch mischen. Anschließend mit Kakao abschmecken.

Gekühlt lagern und vor dem servieren schütteln, da sich der Kakao etwas absetzt.

Schmeckt sehr gut als Getränk auf Eis, aber auch zu Pfannkuchen und Speiseeis oder auf anderen Desserts!

Rezept gefunden bei [chefkoch.de](http://chefkoch.de)

Posted by orange in promillig at 19:31

### **Pocky Sticks**

Dieses Jahr habe ich zu Weihnachten keine Plätzchen gebacken. Ich hatte kurz davor dieses tolle Rezept entdeckt und wollte es unbedingt ausprobieren. Passt übrigens auch super zu anderen Jahreszeiten, da man den Geschmack nach Lust und Laune variieren kann.

Pocky Sticks sind selbst gebackene "Mikado Sticks", nur hat der Teig mehr Pfiff. Man bekommt sie zwar selber nicht ganz so dünn hin wie das Original, aber das tut dem Geschmack keinen Abbruch. Wie man die Pockys glasiert und dekoriert - da ist der Kreativität keine Grenze gesetzt.

Ich habe mir folgende Sorten ausgesucht und ausgedacht:

- "Zen-Pocky": Weiße Schokolade, gemischt mit grünem Teepuder + getrocknete Cranberries
- "Weihnachts-Pocky": Dunkle Schokolade + Zimtpulver + Mandelscheiben
- "Genießer-Pocky": Dunkle Schokolade + Zimtpulver + Orangenzesten
- "Feuer-Pocky": Dunkle Schokolade + Chilipulver
- "Power-Pocky": Dunkle Schokolade + grob zerstoßene Kaffeebohnen
- "India-Pocky": Weiße Schokolade + Kardamompulver + Kokosflakes

Teig für ca. 65 Sticks:

185 g Mehl  
1/4 TL Salz  
13 g Puderzucker  
6 g Trockenhefe  
65 ml lauwarme Milch  
16 g Tahini (Sesammus)  
25 g Honig  
Zesten von 1/2 Mandarine oder 1/4 Orange  
25 g Butter mit Raumtemperatur

Hefe und Milch in einer kleinen Schale verrühren. Einen Teighaken in die Küchenmaschine einlegen und die

trockenen Zutaten langsam vermengen.

In einer zweiten Schale Honig und Tahini vermengen. Diesen Mix und die Milch mit der Hefe zu den trockenen Zutaten in die Küchenmaschine geben. Bei mittlerer Geschwindigkeit einen Teig herstellen. Orangenzesten, Butter und 60 ml Wasser dazu geben und weiter r hren, bis ein sch nner elastischer Teig entsteht. Falls der Teig zu klebrig ist, etwas Mehl dazu geben, falls er zu trocken ist etwas Wasser dazu geben.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und min. 1 Stunde in den K hltschrank legen.

Ofen auf 180 C vorheizen. Teig in der Mitte teilen und die Stücke etwas kneten. Dann ca. 4mm dick ausrollen. 5mm x 15 cm Streifen aus dem Teig ausschneiden und vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Im Ofen für 10-15 Minuten backen (vorsicht, am Ende kann es sehr schnell gehen, daß der Teig zu dunkel wird!). Sie sollen goldbraun werden. Nicht zu hell - sonst werden sie zu weich - und nicht zu dunkel, sonst werden sie bitter und hart.

Wenn die Pockies abgek lt sind, kann man mit der Glasur beginnen. Dazu Schokolade nach Wahl im Wasserbad schmelzen und Pockys eintauchen. Auf die feuchte Schokolade die Deko aufstreuen und trocknen lassen.

- Tolle Idee und Grundrezept gefunden bei "Not Quite Nigella" -

Posted by orange in backen at 00:40

Sunday, January 4. 2009

### **Lieferservice/Restaurant/Catering "Bento Box" (München)**

Im Büro von einer mittäglichen Hungerattacke überfallen, habe ich via Suchmaschine nach einem Lieferservice mit japanischem Essen Ausschau gehalten. Zu meinem Verwundern bin ich ziemlich schnell fündig geworden und nachdem ich die pdf-Speisekarte begutachtet hatte war klar, das muß getestet werden. Seit dem ist die "bentobox" in unsere feste Mittagessen-Liste aufgenommen.

Die "bentobox" liefert nicht nur, sondern ist auch ein Restaurant und Cateringservice. Vor nicht allzu langer Zeit wurde eine Filiale auch bei uns in München-Schwabing eröffnet.

Die Aktionsangebote auf der Website sind zwar nicht mehr aktuell und auch der Mindestbestellwert wurde von 15 auf 25 EUR erhöht, aber wenn man sich zusammen tut geht das ja schon mal - auch wenn wir beim 1. Anruf etwas blödd geguckt haben (ein bißchen mehr Freundlichkeit wäre gut gewesen...).

Die Neugier hat dennoch gesiegt. Der Lieferant war dafür recht nett und fühlt sich inzwischen bei uns schon zuhause ( wir sind niicht verfressen! nein nein! \*g\* )

Es gibt Salate, Hauptgerichte mit Fleisch und Fisch, Beilagen, reichhaltige Suppen und Sushi

Und das haben wir bisher probiert und würden es jederzeit wieder tun:

Bento Box Combo (2 Yakitorispieße, 3 Karaage - frittiertes Hähnchen, Reis, Bohnen mit Sesam, Salat)

Korokke (japanische Curry-Kroketten mit 2 Dips)

Horenso Gomaee (Spinat mit Sesamsauce)

Spicy Wakame Salad (Wärziger Seetang-Salat)

Gyoza (5 gedünstete Teigtaschen gefüllt mit Hähnchenfleisch und Gemüse)

Special Makis: Lachs Ruccola, Ebi Tempura Maki

Brazilian Maki (Avocado mit Chili und Limettensaft)

Late Snack (2 Crab Maki, 2 Salmon Salad Maki, 2 Yakitorispieße)

Fresh Futo Maki (Crabstick, Ebi, Eisbergsalat, Gurke, Ruccola, Kresse und Sesamsauce)

Bento Box

Leopoldstrasse 42,

80802 München

Phone: 0049-(0)89-33019195

Posted by orange in restaurants getestet at 20:50