

Bedeutungsschwer

In London, Geburtsort dieses schönen Mantels, gibt es den Begriff der Upperclass. In Bayern verwendet man das Wort nicht, da nennt man die betreffende Bevölkerungsschicht: die Großkopferten. Das ist eine interessante Wortschöpfung, die, wie bisweilen im Bairischen üblich, Lob und Tadel in einem Wort vereint. Zunächst schwingt Respekt mit, denn wer einen großen Kopf hat, der wird am Alpenrand dafür durchaus bewundert, so ist es bei indigenen Naturvölkern nun mal. Andererseits sind die Großkopfer-

ten auch kollektiv trottelig. Das sind schließlich Menschen, denen wahlweise ihr Geld oder ihre Bedeutung sprichwörtlich zu Kopf steigen – so lange, bis dieser Kopf so groß ist, dass sie damit kaum mehr aus dem Fenster schauen können. Ergo: Die Herrschaften haben den Kontakt zum Volk verloren. Aber nachtragend sind die Bayern nicht, die Betroffenen bekommen posthum im Museum einen schönen, extra großen Kopf aus Marmor. Damit man sich immer daran erinnert, was das für einer war. *Max Scharnigg*





TOHRU NAKAMURA

kocht im Münchner Restaurant »Geisels Werneckhof« und schreibt neben Elisabeth Grabmer, Maria Luisa Soolastra und Christian Jürgens für unser Kochquartett.

»Klar, Rindertatar ist immer lecker, ich bin ein großer Tatar-Fan. Aber irgendwie mache ich das nie zu Hause. Neben der klassischen Variante mit Eigelb, Senf, Ketchup, Kapern, sauren Gurken und so weiter haben wir im »Werneckhof« auch ein südostasiatisch inspiriertes Rezept. Beim Tatar-Abschmecken sollte man am Anfang immer etwas kräftiger würzen, da das Fleisch die Gewürze aufnimmt und somit alles wieder etwas milder wird. Obwohl dieses Tatar vom Aroma her asiatisch ist, finden wir, dass etwas geriebener Parmesan sich sehr gut darin verhält, da er einen weiteren Umami-Geschmack beisteuert. Und wenn dann das Ganze auf knusprigem Krabbenbrot mit ein paar Kräutern serviert wird, hat man einen tollen Snack.«

NÄCHSTE WOCHE

Gebratene Entenbrust mit Balsamico-Zwetschgen und Gnocchi, von Christian Jürgens.

KOCHQUARTETT

Rindertatar

mit Kroepoek und Thaibasilikum

Für 4 Personen

500 g Oberschale oder Filetkopf vom Rind, 1 Stück Zitronengras, 1 kleine Chilischote (je nach gewünschter Schärfe), je 1/3 Bund Koriander, Thai-Basilikum und Minze, 2 Kaffirlimettenblätter, 2 EL geröstete Erdnüsse, 30 g Ingwer (geschält), 2 EL Schalottenbrunoise (kurz blanchiert), 1 EL Fischsauce, 1 TL helle Misopaste, 20 ml Olivenöl, 20 ml geröstetes Sesamöl, 2 EL frisch geriebener Parmesan, Salz, schwarzer gestoßener Pfeffer, 1 Limette, Krabbenbrot zum Selbstfrittieren, neutrales Öl (etwa Sonnenblume) zum Frittieren

Rindfleisch von Sehnen und Fett befreien (»parieren«) und in feine Scheiben (ca. 5 mm) schneiden. 5 bis 6 Scheiben auf einem Stapel übereinandergelegt im Tiefkühlfach etwas anfrieren, damit sie sich leichter in feine Würfel (Tatarstruktur) schneiden lassen. Vom Zitronengras nur das dicke, weichere Ende sehr fein hacken – der Rest eignet sich zum Einfrieren für Currys und dergleichen. Chilischote mit oder ohne Kerne (je nach gewünschtem Schärfegrad) klein schneiden. Koriander, Thai-Basilikum und Minze fein schneiden. Etwas von den Kräutern zum Ausgarnieren aufbewahren. Kaffirlimettenblätter sehr fein schneiden. Die Erdnüsse ebenfalls klein hacken. Ingwer ganz fein würfeln. Das geschnittene Tatarfleisch mit allen Zutaten außer der Limette vermengen. Abschmecken und etwas ziehen lassen. Währenddessen das Krabbenbrot (»Kroepoek«) in heißem Öl frittieren – das Öl hat die richtige Temperatur, wenn die Krabbenplatten schön aufgehen. Das Tatar vor dem Anrichten nochmals nachschmecken und auf Krabbenchips verteilen. Limettenzeste frisch darüber reiben und das Ganze mit ein paar Kräutern ausgarnieren.

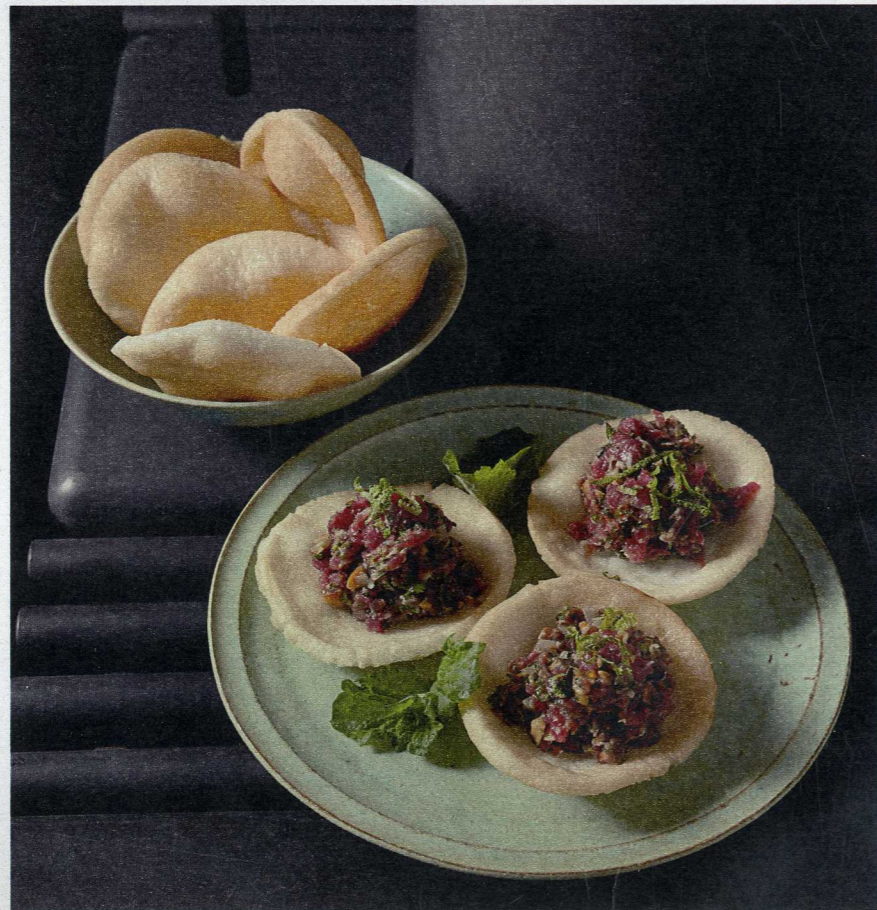


Foto: Reinhard Hunger; Styling: Katharina Floder; Porträt: Frank Bauer

Germana Lavagna

OH LA LA!

NOT ANOTHER INTERIOR MAGAZINE

So ein Interior Design Magazin gab es noch nie: IDEAT - mit internationalen Eindrücken aus Design, Einrichtung, Mode, Reise und Kunst. Alles in einem Heft, alles außer normal. Et voilà.



JETZT NEU!



JETZT IM HANDEL ODER ALS PROBEABO BESTELLEN:
WWW.IDEAT-GERMANY.DE