



Abendzeitung	Suchbegriff: Restaurant 181
10.04.2010	Verbreitete Auflage: 126.117 Anzeigenäquivalenz:
Tageszeitung / täglich	Reichweite: 225.749 Seite: 20 / oben Mitte

49486 - 7 - FRB - TZ - 16267237 - SV 2/m Do -

# Osterhase auf dem Scheiterhaufen

Was tun mit übrig gebliebenen Schokohasen, Eiern, Osternfladen, Schinken und Lammbraten? Der kreative Münchner Spitzenkoch Otto Koch hat sich raffinierte Gerichte ausgedacht

Im Kühlschrank sind noch zig gefärbte Eier, Reste von Lammbraten und Schinken. In der Wohnung verteilt tummeln sich Schokohasen in diversen Größen und Formen. Die Feiertage sind vorbei, doch viele kulinarische Oster-Klassiker haben überlebt. Entschieden zu viele. Die Lust auf

Schokohase und Co. ist einem schön langsam vergangen. Doch was macht man jetzt mit all den Spezialitäten? Süße Eier einschmelzen und mit Cornflakes Schoko-Crossies herstellen? Vielleicht lieber Schoko-Muffins? Wir holen uns Rat bei einem der kreativsten Münchner Spitzenkö-

che – bei Otto Koch, inzwischen Patron im „Restaurant 181“ hoch droben im Olympiaturm. Legendar sind Kochs Kreationen wie seine „Weißwurst aus Meeresfrüchten“.

Keine Frage: Dieser Mann weiß auch, wie man Neues aus alten Hasen macht – zum Beispiel ein Osterfeuer der et- was anderen Art!

Statt den herkömmlichen altbackenen Semmeln wird Osterfladen aufgeschnitten und zum Scheiterhaufen, auf dem Meister Lampe spektaku-



Wie wird aus Osterlamm eine feine Ravioli-Füllung? Spitzenkoch Otto Koch zeigt AZ-Redakteurin Annette Baronikians, wie's geht.

lär sein Ende findet. Insgesamt drei raffinierte Gerichte hat sich Otto Koch für die AZ-Leser ausgedacht. Wir haben uns selbst an den Herd gestellt und können bestätigen: Annette Baronikians