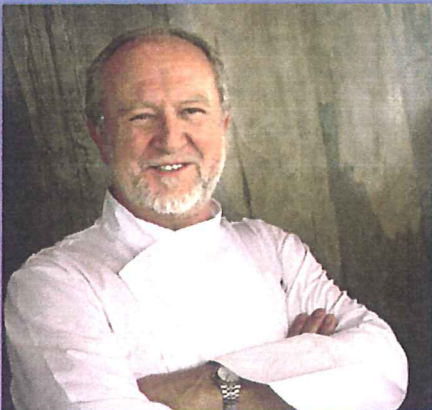


# Besonders Empfehlenswert



RESTAURANT 181  
FIRST

INSPIRED BY



OTTO KOCH

## Ganz nah bei den Sternen Altmeister Otto Koch in Bestform im Restaurant 181

Klaus Lenser

So richtig weg war Otto Koch nie, er hat es bloß etwas weniger stressig gehabt. Gourmets der ersten Stunde erinnern sich noch gut und natürlich gerne an Otto Koch.

Länger als 20 Jahre war Otto Koch Inhaber des „Le Gourmet“ in München und einer der Meinungsführer unter den deutschen Gourmetköchen. Seine aromatische, kreative Kochkunst wurde ununterbrochen mit einem Michelin Stern ausgezeichnet, in einer Zeit in der es hierzulande nur sehr wenige Restaurants gab die mit einem Stern ausgezeichnet wurden und ihn auch verdienten.

Vor ca. 17 Jahren zog sich Otto Koch sozusagen aus dem aktiven Küchenbereich zurück und übernahm Beratungsfunktionen u.a. bei dem Clubbetreiber Robinson.

Doch im Oktober letzten Jahres wollte er es noch einmal wissen und übernahm die Verantwortung als Patron für das Restaurant 181 im Münchener Olympiaturm.

Der Name „Restaurant 181“ erklärt auch die Lage, 181m Höhe, also ganz nah bei den Sternen, über dem Olympia Zentrum. Hier separiert Otto Koch einen Bereich des „181 Business“ zu

einem abgetrennten Teil für Gourmets mit maximal 20 Plätzen, der den Namen „Restaurant 181 First“ bekam.

Die Gäste werden hier auf allerhöchstem Niveau vom Altmeister verwöhnt. Bei Otto Koch scheint es wie bei gutem Rotwein zu sein, je älter je besser!

Die Bestätigung seiner Leistung bekam der Gourmet Pionier schnell von seinen Gästen, der First Bereich ist Monate im Voraus ausgebucht.



Küchenchef Aldag und Otto Koch





Jens Haedicke, Koch im 181 First

Kenner wissen halt wo es gut ist! Der erste Stern der „neuen Zeit“ ließ nicht lange auf sich warten, bereits in diesem Jahr hat der Michelin Restaurant Tester erkannt, dass Otto Koch nichts verlernt hat.

Menus bis zu 12 Gängen werden im First serviert und genossen, legendär ist die berühmte Ente des Chefs „In der Luft tranchiert“. Nein, ich verrate es nicht wie es gemacht wird, das muss man gesehen haben, das ist Kunst und Kulinarik in Vollendung.

Otto Koch, unterstützt von seinem Küchenchef Jens Haedicke im 181 First, hat eine ganz simple Philosophie. Beste Produkte, keine Aromenverfälschung und immer ehrlich dem Gast gegenüber.

Geschmack entfaltet sich, wenn man die Aromen hervorhebt und die Kombination der einzelnen Zutaten so aussucht, dass sie sich ergänzen und nicht gegenseitig ihren Eigengeschmack zerstören. „Das will ich erreichen“, erklärt der Patron.

Die Münchner Gourmetszene ist begeistert, natürlich - was sonst!

Es ist aber auch ein Erlebnis der besonderen Art von Otto Koch kulinarisch verwöhnt zu werden und aus 181m Höhe den Ausblick - in dem sich einmal stündlich um 360° drehenden Restaurant - über die Stadt München zu genießen. Bei schönem Wetter sogar bis zum Bodensee.

Die auf maximal 20 Plätze abgeteilte Fläche des 181 First vermittelt eine gemütliche, intime Atmosphäre. Der Service ist bestens ausgebildet und steht dem Gast - immer - aber unaufdringlich zur Verfügung. Der Maitre Dietmar Fritz hat seinen Beruf zur Berufung erklärt und ist im wahrsten Sinne ein „Helfer und Diener“ für seine Gäste. Unterstützt von seiner charmanten Gattin sind sie ein perfektes Team.

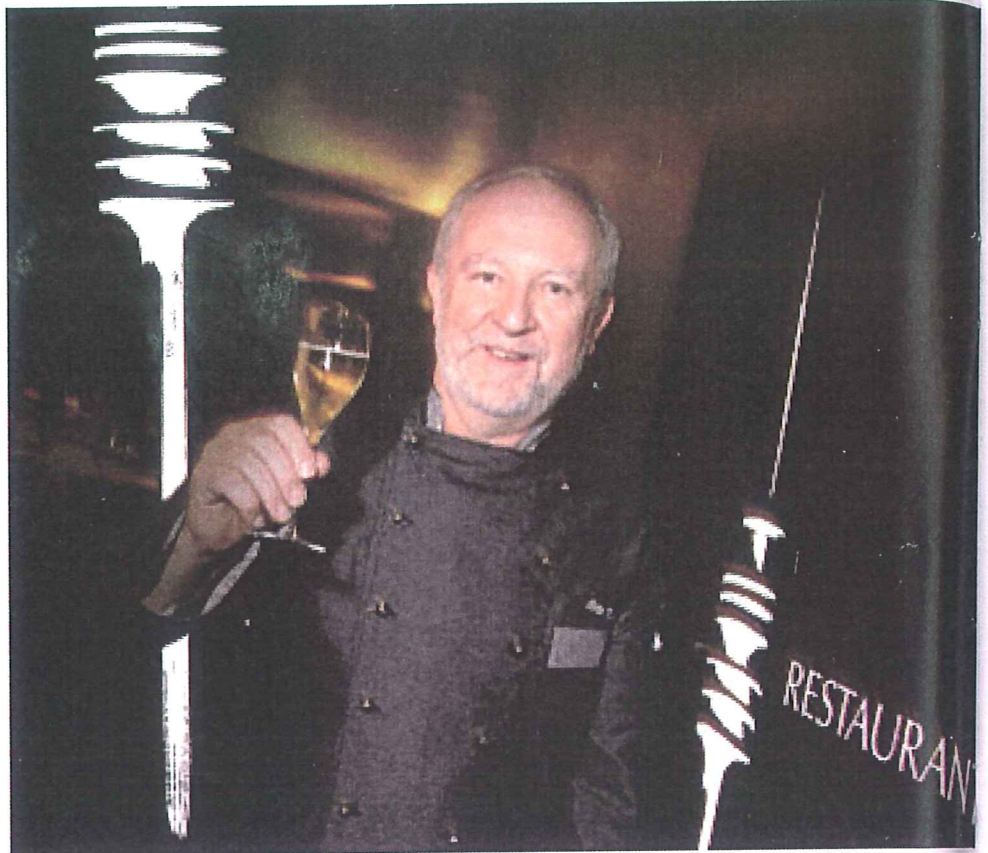
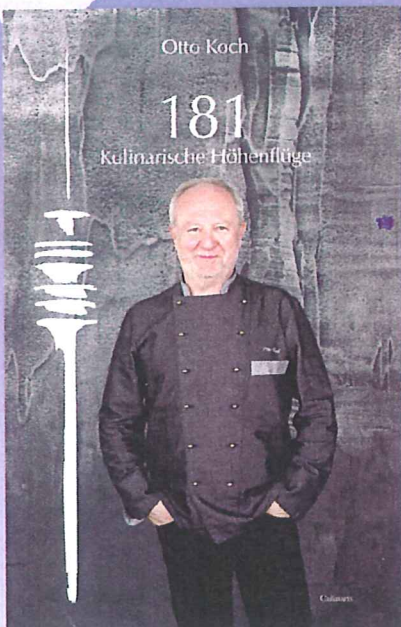


Restaurant 181 im Olympiaturm München



# Besonders Empfehlenswert

Otto Koch  
181 Kulinarische  
Höhenflüge



Auf gutes Gelingen

Die Weinkarte ist umfangreich und ausgewogen. Exzellente Tropfen, alle bezahlbar, lassen keinen Weinwunsch offen. Bei der Champagnerauswahl beweist Otto Koch einmal mehr seine Qualifikation, er lässt nur das servieren was ihm selber schmeckt und darauf kann sich der Gast verlassen.

Kenner und Genießer freuen sich, dass Otto Koch die Herausforderung angenommen hat und es den „jungen Wilden“ noch einmal so „richtig“ zeigen will.

Den Betreibern des Restaurants, der „Arena One GmbH“ muss man Danke sagen, dass sie Otto Koch davon überzeugen konnten noch einmal seinen „Hut“ oder besser seine Kochlöffel, in den Ring zu werfen. Sie werden es bestimmt nicht bereuen.

Für alle Gour-met (d)s, die es nicht so schnell wie sie es sich wünschen in das

Otto Koch Kulinarikparadies schaffen, haben wir, damit sie auf den Genuss nicht so lange verzichten müssen, wie immer, ein Menu zum Nachkochen mitgebracht. Wem das nicht reicht, findet weitere Rezepte auf der Buchseite (Seite: 40) von Horst-D. Ebert in dem Buch von Otto Koch.

Fotos: Restaurant181,  
Arena One/Hans\_Gerlach

Restaurant 181  
Spiridon-Louis-Ring 7  
80809 München  
Tel.: 089 35 09 48 181  
Mail: info@restaurant181.com  
www.restaurant181.com

Gour-med -7/8-2010



# Rezepte

## Variation vom fünferlei Stein...

### Zutaten für 4 Personen

- 4 Tranchen Steinbutt à 70 g
- 4 mittlere, feste Steinpilze
- 4 flache Steine (aus dem Flussbett gesammelt)
- 8 kleine festkochende Kartoffeln, gekocht und geschält
- 4 violette Kartoffeln, gekocht und geschält
- 200 ml Fischsauce
- 2 EL gehackte Kräuter (Petersilie, Kerbel, Basilikum)
- 4 Kapuzinerkresseblüten
- 1 EL Butter
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Die Steinpilze mit einer Pilzbürste von Schmutz befreien, der Länge nach halbieren und in etwa 2 mm dicke Scheiben schneiden. Diese Scheiben dann schuppenartig auf die Steinbutttranchen legen.

Die Kartoffeln in Butter goldgelb anbraten. Den Steinbutt in einer beschichteten Pfanne erst auf der „Pilzseite“ goldgelb in Butter anbraten, vorsichtig wenden und auf der „Fleischseite“ noch etwa 1-2 Minuten langsam nachbraten.

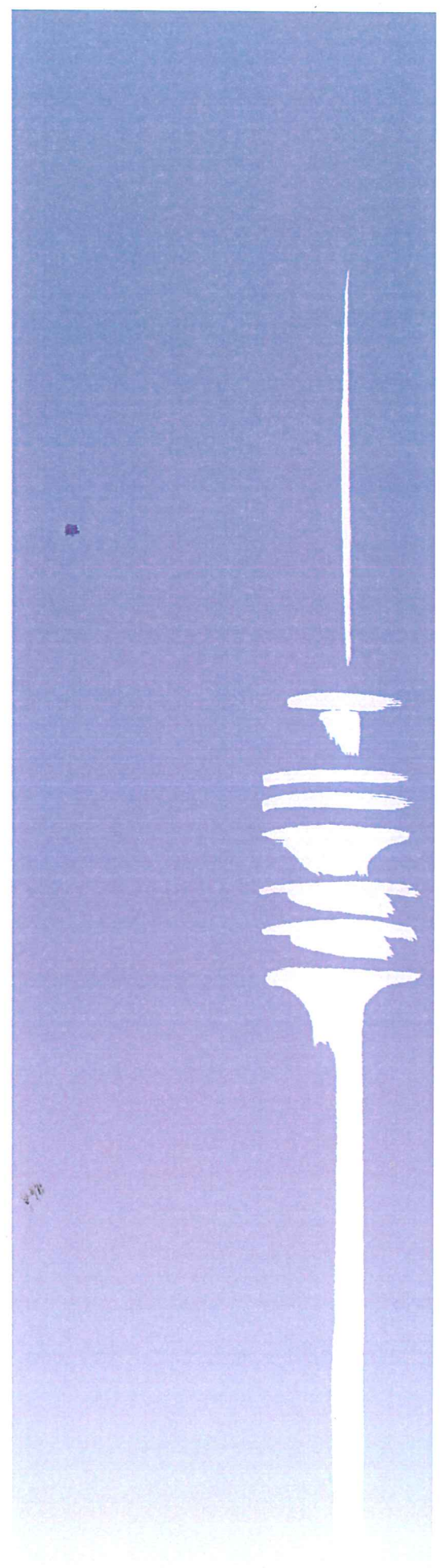
Die Kräuter in die kochende Fischsauce mixen. Den heißen Stein auf den Teller legen.

Die Fischsauce davor anrichten, den Steinbutt auf den Stein platzieren, die Kartoffeln neben dem Stein als viele kleine runde Steine daneben legen und mit der Kapuziner-Kresseblüte garnieren.

Als fünftes Steinelement einen Würburger Stein Weißburgunder Großes Gewächs dazu servieren.



Variation vom fünferlei Stein





# Besonders Empfehlenswert



Osso bucco vom Reh mit Apfel-Preiselbeersauce und Polenta

## Osso bucco vom Reh mit Apfel-Preiselbeersauce und Polenta

### Zutaten für 4 Personen:

- 8 Rehaxerlscheiben (ca. 5 cm breit)
- 1 Flasche kräftigen Rotwein
- 2 ltr. Wildfond
- 2 EL Sellerie geschnitten
- 2 EL Karotte in etwa 2 cm große Würfel geschnitten
- 3 EL Zwiebeln in etwa 2 cm große Würel geschnitten
- 1 TL Wacholderbeeren
- 1 TL weiße Pfefferkörner
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Piment
- 8 Lorbeerblätter
- 1 Sternanis
- 1 TL gedörrte und kandierte Äpfel, fein gewürfelt
- 1 EL Preiselbeeren
- 1 EL Butterschmalz
- 1 EL Butter
- 1 EL Tomatenmark
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- 4 EL geputzte Pfifferlinge
- 4 EL fertig gekochte Polenta
- 1 TL gehackte Petersilie

### Zubereitung:

Die Haxerlscheiben mit Butterschmalz in einem Bräter von allen Seiten anbraten, herausnehmen und beseitigen. Das Röstgemüse ebenfalls im Bräter anrösten, ebenso das Tomatenmark dazugeben und auch kurz anrösten.

Mit dem Rotwein ablöschen, den Wildfond aufgießen, die Gewürze hinzufügen und die Haxerl wieder in den Bräter geben. Alles zugedeckt bis 165°C im Rohr etwa 2 bis 3 Stunden weichschmoren. Nach dem Schmoren die Haxerl vorsichtig herausnehmen.

Die Sauce etwa um die Hälfte einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken und durch ein feines Sieb passieren. Die Preiselbeeren, die Äpfel und die Haxerl in die Sauce geben und warmstellen.

Die Pfifferlinge in heißer Butter kurz ansautieren, mit Salz und Pfeffer würzen und zuletzt die Petersilie dazugeben.

Die Haxerlscheiben anrichten, reichlich Sauce darüber geben und mit den Pfifferlingen garnieren.

Als Beilage cremige Polenta.



## Schokoladen-Mille feuille mit exotischem Fruchtsalat, Espressosoufflé und Teesorbet

### Zutaten für 4 Personen:

#### Karamellblätter

250 g	Zucker
150 g	Glukose
100 g	Wasser
50 g	Butter
50 g	Kuvertüre 70%

#### Zubereitung

Zucker, Glukose und Wasser zu Karamell kochen. Butter und Kuvertüre zugeben und zu einer homogenen Masse verrühren, erkalten lassen. Im Ofen schmelzen, ausrollen und in die gewünschte Größe schneiden.

#### Bitter-Schokomousse

110 g	Eigelb
70 g	Eiweiß
110 g	Kuvertüre 70%
80 g	Sahne

Zucker, Glukose und Wasser zu Karamell kochen. Butter und Kuvertüre zugeben und zu einer homogenen Masse verrühren, erkalten lassen. Im Ofen schmelzen, ausrollen und in die gewünschte Größe schneiden.

#### Soufflé

3	Eiweiß
1 EL	Zucker
3½ EL	Kaluha
½ EL	Kaffee Sirup

Eiweiß mit Zucker aufschlagen, Kaluha und Sirup unterrühren und bei 200°C Ober/Unterhitze ca. 9 Minuten backen.

#### Teesorbet

50 ml	Assam-Tee
200 ml	Wasser
10 g	Glukose
1	Zitrone Abrieb
1	Orange Abrieb
1 g	Ingwer
50 g	Zucker
10 g	Rum

Wasser mit Zucker und Glukose kochen. Tee, Zitronen, Orangenabrieb und Ingwer zugeben, ziehen lassen und absieben. Rum einrühren und in einer Eismaschine gefrieren.

#### Obstsalat-Sirup

½	Orange Abrieb und Saft
½	Zitrone Abrieb und Saft
2 g	Ingwer
10 g	Zucker
5 cl	Grand Manier

#### Obstsalat

¼	Honigmelone
¼	Ananas
1	Kiwi
½	Mango

Alle Früchte in gleichmäßige kleine Würfel schneiden und mit dem Sirup vermengen. Alle Zutaten vermengen.

#### Sauce

100 ml	Rotwein
1	Schale von einer Orange
1	Schale von einer Zitrone
½	Stange Zimt
2	Nelke
1	Sternanis
30 g	Zucker
5 g	Stärke

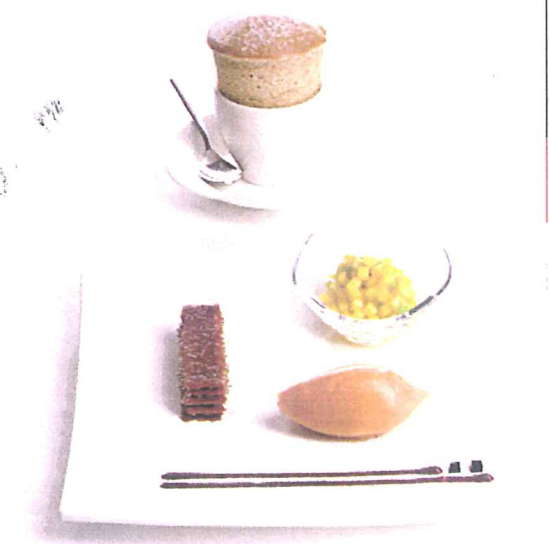
Alle Zutaten (bis auf die Stärke) miteinander aufkochen. Mit der Stärke abbinden und abpassieren.

#### Anrichten:

Auf einem quadratischen Teller auf der linken Seite längs das Schokoladen-Mille feuille platzieren. Hierfür zuerst eine Karamellplatte legen, darauf die Schokoladenmousse dressieren und diesen Vorgang viermal wiederholen. Mit einer Karamellplatte abschließen. Am unteren Rand des Tellers zwei Streifen Rotweinsauce garnieren, darüber eine Nocke vom Tee-Sorbet und in einem separaten Schälchen den marinierten Obstsalat darüber stellen. Auf einer Untertasse die Espressotasse mit dem Soufflé separat servieren.

Guten Appetit!

www.gour-med.de



Osso Bucco vom Reh