



Alfons Schuhbeck mit neuen Folgen im BR

Beitrag

Bayerische Klassiker, frisch entdeckt und modern interpretiert – das ist Alfons Schuhbecks “neubayerische Küche”, die der Münchner Star- und Sternekoch in 12 neuen Folgen seiner Koch-Reihe ab 20. August (immer um 17.15 Uhr im BR Fernsehen) aufischt. Seine Gerichte widmet er berühmten historischen Zeitgenossen wie Karl Valentin, König Ludwig oder dem berüchtigten Räuber Kneißl und setzt ihnen damit ein kulinarisches Denkmal – natürlich mit einem Augenzwinkern.

“A bissl spinnert war er ja schon, der König Ludwig II.”, meint Sternekoch Alfons Schuhbeck und spricht damit berühmte königliche Marotten an. Zum Beispiel, dass der Märchenkönig nachts bei Mondschein gerne auf den See ruderte, um Tagebuch zu schreiben. Beim Essen hingegen war Ludwig II. eher bodenständig. Sein Leibgericht, das Hechtenkraut, stellt Alfons Schuhbeck in der ersten Folge der neuen Staffel von “Schuhbecks” vor, in der er Klassiker der weißblauen Küche auf für ihn typische Weise neu aufmischt. Die Fleischpflanzerl widmet er dem berühmtesten bayerischen Räuber, dem Kneißl Matthias, und die Nachspeise ist wieder königlich: ein echter “Kinischmarrn”, märchenhaft im Geschmack. In den weiteren Sendungen folgen Kreationen wie “Fugger-Nuggets”, “Radi-Rote-Bete-Salat Sissi”, “Kaisergröstl Franz” oder “Lebkuchenmousse Dürer”. Gerichte mit Geschichte – leicht, zeitgemäß und außerdem noch einfach zuzubereiten.

Foto: Hötzelsperger – Alfons Schuhbeck bei der heurigen Heimatpreis-Verleihung in Rosenheim







Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus



Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. München-Oberbayern