

IN DEN TOPF GESCHAUT: MAHL2

Geschmacksdisco „mahl2“

Seit das vietnamesische Restaurant Hai Au auf der Görli seine Pforten schloss, wurde in der Neustadt fröhlich gerätselt, wer dem Kunsthof fortan eine weitere Facette hinzufügen wird. Für viele stand offenbar fest, dass es sich nur um ein Steakhaus handeln kann, weshalb die Betreiber kurzerhand mit diesem Gerücht aufräumten und eine Kopfhörerdisko auf fünf Floors ankündigten. **KADDICUTZ**

Das ist natürlich Quatsch. Allerdings haben Ankündigungen vermeintlich skurriler Geschäftsideen in der Neustadt eine gewisse **Tradition**, und Constantin und Robert Müller damit eindeutig Humor bewiesen. Mahl 2 heißt ihr Restaurant, das am 13. Februar eröffnete. Die beiden Müllers, die übrigens nicht verwandt sind, betreiben seit 2009 einen gleichnamigen Cateringservice. Kennengelernt haben sie sich während ihrer Kochausbildung im Restaurant **Alte Meister**. „Uns war relativ schnell klar, dass wir irgendwann gemeinsam ein Restaurant schmeißen wollen. Nach langer Suche hat es jetzt endlich geklappt“. Im mahl2 können sich die beiden austoben. Auf dem Teller landen internationale Gerichte aus einfachen, regionalen und hochwertigen Rohstoffen mit einem gewissen Pfiff. Neben einer kleinen, quartalsmäßig wechselnden Karte werden verschiedene Tagesgerichte angeboten. Der Clou: Das Ganze funktioniert im **Baukastensystem**. Ein Hauptrohstoff wie Fleisch oder Fisch wird mit einer Sättigungsbeilage, einem Gemüse und Dip oder Sauce nach Wahl

kombiniert – und auch separat serviert. „Wir wollen einen **Foodsharing-Charakter** erhalten, Essen dient nicht nur zur Nahrungsaufnahme, sondern ist auch Genuss und Kommunikation – es darf und soll also gern rumgereicht und probiert werden!“. Für die Zukunft haben die Jungs noch mehr vor. In regelmäßigen Abständen sollen Küchenpartys stattfinden, talentierte Hobbyköche aus dem Müllerschen Freundeskreis gefeiert werden und auch der Gast wird gelegentlich die Möglichkeit bekommen, selbst den Kochlöffel zu schwingen. Ihr könnt also einiges von diesem neuen kulinarischen Highlight in der Neustadt erwarten.

Bis zu eurem ersten Besuch hier schon mal ein Rezept der beiden zum **Nachkochen**: Schokoküchlein mit flüssigem Kern auf Ananas-Fenchelsalat. Dafür zuerst eine Baby-Ananas in kleine Stücke und eine Knolle Fenchel in Spalten schneiden. Anschließend 150 Gramm Zartbitter-Kuvertüre und genau so viel Butter im Wasserbad auflösen. Den Fenchel nun in etwas Butter anschwanken und mit Honig karamellisieren. Anschließend fünf Eier mit 100 Gramm Zucker aufschlagen und die Kuvertüre-Butter-Mischung **langsam** einrühren. Jetzt Ananas und Fenchel vermengen, mit etwas Mehl bestäuben und mit Lebkuchengewürz abschmecken. Abschließend fettet ihr kleine Gläschen mit Butter ein und füllt sie zu drei Vierteln mit dem Kuvertüre-Teig. Das Ganze bei 200 Grad zwölf Minuten backen. Zum Schluss setzt ihr das Küchlein auf den Salat, schmeißt einen Stengel Minze und etwas Puderzucker drauf und fertig!

.....
WEB: www.mahl2.de



Fotos: mahl2

Können nicht nur rumblödeln, sondern auch richtig gut kochen – Bei Müllers gibt's Geschmack im Doppelpack