



„Just cook it!": Shane McMahon,
Gastronom in München

ZUM NIEDERKNIE

Text: FRIDTJOF ATTERDAL

Fotos: MARC WITTKOWSKI

Hier gibt es keine Speisekarte, die Gäste verlassen
sich auf die Inspiration des Kochs. Der Ire Shane McMahon
setzt in seinem Lokal Shane's Restaurant in München auf
absolute Spontanität und eine kulinarische Mixtur
aus aller Welt. Bier gibt's immer dann, wenn es passt:
Dunkelbier zu Schwein oder Guinness zu Austern.

G r o ß a r t i g !



Carpaccio mit Brunnenkresse und Sommertrüffel

„MICH INTERESSIERT DIE GEWÜRZKULTUR ANDERER LÄNDER

Wenn Shane McMahon im Münchner Glockenbachviertel durch die Großmarkthalle schlenkert, vorbei an Ständen mit frischem Gemüse, Kräutern oder Früchten, formt sich in seinem Kopf das Menü, das seine Gäste später am Abend genießen dürfen. Der Ire ist Chef von Shane's Restaurant – ein Spitzenlokal, in dem es keine Speisekarte gibt und sich die Gäste auf die Empfehlungen des Kochs verlassen. „Just cook it!“ ist das Motto, mit dem der 45-Jährige an die Menüfolge herangeht. Raffiniert dürfen die Kompositionen sein und gerne auch ungewöhnlich – aber der Geschmack der Zutaten muss immer im Mittelpunkt stehen. Erlaubt ist, was Spaß macht: Da werden asiatische Elemente schon mal mit mediterranen oder österreichischen vereinigt. Einmal gibt es Ochsenbackerl klassisch – am nächsten Tag vielleicht mit fruchtigem Paprika-Piment. „Das ist die Lust am Überraschen.“ Wenn Shane in München unterwegs ist, schaut er gerne bei Kollegen aus Indien, der Türkei oder Pakistan vorbei. „Mich interessiert die Gewürzkultur aus anderen Ländern sehr“, verrät er.

Bei den Getränken ist Shane allerdings eher traditionell eingestellt. Bier gibt es nur, wenn es wirklich passt. „Schwein mit Dunkelbier oder der salzig mineralische Geschmack von Austern mit der erdigen Bitternote eines Guinness sind großartig.“ Sonst greift der Koch bei seinen Menüfolgen meistens zu Wein.



VORSPEISE:

Carpaccio vom Magalitzaschwein mit Goma-Dressing

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN CARPACCIO:

- 250 g Rücken vom Magalitzaschwein ohne Knochen (beim Metzger vorbestellen, normaler Schweinerücken tut es auch)
- 1 Prise Piri-Piri
- 1 Prise Dashi-Pulver (im gut sortierten Asia-Geschäft)
- 1 TL neutrales Pflanzenöl
- Salz

ZUM ANRICHTEN:

- 6 EL Goma-Dressing (siehe Grundrezepte)
- 4 TL geröstete, weiße Sesamsaat
- Brunnenkresse
- Friséesalat
- Balsamico-Vinaigrette
- Sommertrüffel

ZUBEREITUNG:

Das Fleisch anbraten und mit den restlichen Zutaten bei 100° C für 3 Stunden im Ofen garen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und zügig kühlen. Das gut durchgekühlte Fleisch am besten mit Hilfe einer Aufschnittmaschine sehr fein aufschneiden. Auf jeden Teller 5 Scheiben Carpaccio legen. Je 1 ½ EL Goma-Dressing darüber träufeln und je 1 TL Sesamsaat darüber streuen.

Den Friséesalat und die Brunnenkresse auf dem Carpaccio verteilen, mit etwas Balsamico-Vinaigrette

beträufeln und einige Scheiben Sommertrüffel darüber hobeln.

ZUTATEN DRESSING:

- ca. 350 g Mayonnaise
- 3 EL Mango-Mark
- 1 TL mittelscharfer Dijon-Senf
- 2 TL Dashi-Pulver (im gut sortierten Asia-Geschäft)
- 2 EL Sojasauce
- 50 g Tahini-Paste (Sesam-Paste)
- 1 EL Tamarindenpaste, eingeweicht und passiert
- 1 Spritzer Fisch-Sauce
- 2 Spritzer Sesamöl

ZUBEREITUNG:

Die Zutaten in einer Rührschüssel gut verrühren und zugedeckt im Kühlschrank über Nacht durchziehen lassen. Dann das Dressing durch ein feines Sieb passieren.

Tipp: Die Zutaten ergeben ca. 700 ml Dressing. Es kann in einem Schraubglas bis zu 3 Wochen im Kühlschrank gelagert werden, vorausgesetzt die Mayonnaise wurde mit pasteurisiertem Eigelb hergestellt.

Die Tamarindenpaste muss übrigens über Nacht (mind. 12 Stunden) in Wasser eingeweicht werden.

BIEREMPFEHLUNG:

Helles Bier

Alms

CRAFT-BEER

Das **10.0 Triple Jahrgangsbier** ist ein besonders süffiger obergäriger Triple Bock mit leichter Fruchtnote und angenehmer Karamelsüße.

10,0 % vol. Alkohol
Stammwürze 22,2°
0,33 l



Bei der **Sommerwiese** werden fünf spezielle Hopfensorten verwendet - drei davon kalt gestopft - und fünf verschiedene Malze.

7,0 % vol. Alkohol
Stammwürze 16,8°
0,33 l
0,75 l



Dem **Hüttenzauber** verleihen dunkles Gerstenmalz und Scottish Ale Hefe seinen malzaromatischen, nussigen und hopfenbetonten Charakter.

7,7 % vol. Alkohol
Stammwürze 18,6°

0,33 l
0,75 l



Doppelhirsch

Das Starke. Dunkel in der Seele, von feierlichem Gemüt. Mit mindestens 75% dunklem Malz gebraut.

7,2 % vol. Alkohol
Stammwürze 18,5°

0,5 l



BRAU UND VERTRIEB

Tel.: +49 (0) 8376 97 638 - 11
www.hoess-bier.com



Quasi aus dem Handgelenk kreiert Shane heute seine Menüs

Shane entstammt einer Kochfamilie. „Eigentlich konnte ich gar nichts anderes werden als Koch“, findet er. Er ist quasi zwischen dampfenden Töpfen, Pfannen und scharfen Messern groß geworden, in der Küche des elterlichen Restaurants „Thisilldous“. „Mein Vater hat in Frankreich gelernt und war mit seiner internationalen Küche in Irland seiner Zeit weit voraus“, sagt Shane. Auch die Mutter, eine Österreicherin, hat ihn geprägt. „Sie macht die besten Süßspeisen, Salate und Vinaigrettes.“ Als Bub konnte er es gar nicht erwarten, den Schulranzen in die Ecke zu werfen und in der Küche zu helfen. „Ich habe mit zwölf Langostinos ausgebrochen, Petersilie gehackt und Kartoffeln gepellt“, erinnert er sich. Dort entwickelte sich auch die Begeisterung für frische Zutaten, die den Iren noch heute antreibt. „Steinbutt aus Wildfang, lebende Hummer – solche Zutaten sind heute fast unerschwinglich.“

Die entscheidende Frage: Was will ich als Koch?

Nach der Lehre im Thisilldous ging der 21-jährige Shane nach Deutschland. Eigentlich sollte das nur ein Zwischenstopp sein, bevor es weiter zum Bruder, Küchenchef in Charleston, South Carolina, gehen sollte. Doch Shane ist geblieben. Nach Erfahrungen als Fastfood-Koch hoch oben auf der Zugspitze und bei Gosch auf Sylt in der „nördlichsten Fischbude Deutschlands“ kam für ihn die

„DER KÖNIGSHOF HAT
MICH GESCHLIFFEN,
DAS TANTRIS HAT
MICH POLIERT

Sein Ding: Kreativität, frische Produkte
und beste Qualität



HAUPTSPEISE

Roastbeef mit Rosmarinkartoffeln und steirischer Kernölmarinade

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN ROASTBEEF:

500 g Roastbeef
3 EL Olivenöl
5 Knoblauchzehen
5 Zweige Rosmarin
5 Zweige Thymian
Pfeffer und Meersalz aus der Mühle

ZUTATEN MARINADE:

500 g rote Zwiebeln
50 g Kapern
2 EL Kapernsaft aus dem Glas
50 g Meerrettich aus dem Glas
100 ml Aceto Balsamico
1 EL Murray-River-Salzflocken
150 ml steirisches Kürbiskernöl
2 geh. EL Pommerysenf
weißer Pfeffer und Salz aus der Mühle

ZUTATEN ROSMARINKARTOFFELN:

10 große Kartoffeln
1 Knoblauchknolle
10 Zweige Rosmarin
Salz
Olivenöl

ZUBEREITUNG:

Den Ofen auf 80 Grad vorheizen. Vom Roastbeef kein Fett abschneiden, um den Eigengeschmack des Fetts zu erhalten. Außerdem ist zum Anbraten kein Öl nötig, weil genügend flüssiges Fett aus der Fettschicht austritt. Eine beschichtete Pfanne erhitzen, das Roastbeef mit der Fettschicht nach unten bei starker Hitze anbraten. Die Oberseite mit Pfeffer und Meersalz würzen. Das Fleisch erst wenden, wenn sich auf der Fettschicht eine goldbraune Kruste gebildet hat. Die Fettschicht pfeffern, salzen und mit Olivenöl einreiben. Mit dem Handballen kurz und kräftig auf die ungeschälten Knoblauchzehen schlagen, um sie grob zu zerdrücken. Knoblauch, Rosmarin- und Thymianzweige



über dem Fleisch verteilen. Wenn auch die zweite Seite goldbraun angebraten ist, das Fleisch mit dem gesamten Pfanneninhalte auf ein Backblech geben.

Das Roastbeef im 80 Grad heißen Ofen 2 ½ Stunden garen. Dann herausnehmen und 10 Minuten ruhen lassen. Praktisch: Das Roastbeef kann bei 45 Grad stundenlang im Ofen warm gehalten werden, ohne auszutrocknen. Und wer das Fleisch zubereitet, lange bevor die Gäste kommen, gibt es zum Erwärmen etwa 7 Minuten in den auf 185 Grad vorgeheizten Ofen.

Für die Kernölmarinade die Zwiebeln abziehen, halbieren und den Wurzelansatz entfernen. Die Zwiebeln in feine Scheiben schneiden. Mit den anderen Zutaten vorsichtig vermischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Etwa 30 Minuten, bevor die Gäste kommen, die Rosmarinkartoffeln zubereiten: Den Ofen auf 185 Grad vorheizen. Die Kartoffeln gut waschen, trocken tupfen, halbieren und ungeschält in Spalten schneiden. Die Kartoffelspalten mit reichlich Olivenöl marinieren. Die Knoblauchknolle waagrecht halbieren. Kartoffeln und Knoblauch auf ein geöltes Backblech geben und 15–20 Minuten im Ofen backen. Rosmarin von den Zweigen zupfen und 5 Minuten vor Ende der Garzeit über die Kartoffelspalten streuen. Wenn die Kartoffeln gar sind, aus dem Ofen nehmen und salzen.

BIEREMPFEHLUNG:

Kräftiges dunkles Bier

alles entscheidende Frage auf, erinnert er sich: „Was will ich wirklich als Koch?“ In München, im Seehaus, tauchte er erstmals in die Welt der Nouvelle Cuisine ein – und merkte schnell: Kreativität, frische Produkte und höchste Qualität sind genau sein Ding.

Dass Shane heute quasi aus dem Handgelenk seine Überraschungsmenüs kreieren kann, verdankt er der Schule im Münchner Hotel Königshof unter Sternekoch Bobby Bräuer und später unter Küchenchef Hans

Haas im Sternerestaurant Tantris, davon ist er überzeugt. „Der Königshof hat mich geschliffen, das Tantris hat mich poliert“, so Shane. Ohne diese Erfahrungen könnte er sein Spontankonzept heute niemals so umsetzen.

Perfekt: bayerische Küche in Kombination mit Bier

Vielleicht liegt es ja auch am guten Bier, dass Shane in München seine Heimat gefunden hat. „So etwas habe ich noch

nirgends erlebt, je nach Jahreszeit kann man den Hopfen riechen“, schwärmt er. Auch das größte Bierfestival der Welt, das Oktoberfest, hat es dem Iren angetan. Er liebt die deftige bayerische Küche und die perfekte Kombination mit Bier. „Schwein und Helles, Weißwurst und Weißbier – das passt doch wunderbar“, findet er. „Bier aus dem Holzfass ist zum Niederknien.“ Sogar die heilende Wirkung eines starken Guinness kann Shane bezeugen. „Als 13-Jähriger habe ich einem Bauern geholfen, dessen Kälbchen es richtig

„IN MÜNCHEN KANN MAN DEN HOPFEN RIECHEN

schlecht ging“, erinnert er sich. Der Landwirt habe damals dem Tier einfach das Maul aufgesperrt und ihm vier Liter des dunklen Stout in den Rachen gegossen. „Am nächsten Morgen stand das Kälbchen wieder wie eine Eins“, sagt Shane lachend.

In Shane's Restaurant und Shane's Bar finden 75 Gäste Platz, die Atmosphäre ist locker. Klassisch-schlichte Holztische, keine Tischdecken. Gemeinsam mit seiner Frau Barbara hat Shane das Restaurant eingerichtet und ihm seine persönliche Handschrift verpasst: Große Schwarz-Weiß-Fotos hängen an den Wänden oder Shanes Konterfei im Relief. „Ich stehe sozusagen mit meinem Gesicht hinter meinem Restaurant – das ist eine Ansage.“ Ein Nebenzimmer ist knallrot gestrichen. In diesem „The Red Room“ genannten Private-Dining-Room finden kleinere Gesellschaften Platz. Bei schönem Wetter lädt eine Hinterhofterrasse mit Kräutergarten zum Verweilen ein. Verbunden mit der Lounge von Shane's Restaurant ist Shane's Bar. Hier sitzt man gemütlich bei einem Bier zusammen oder genießt einen der „tailor made drinks“ aus der Hand von Barkeeper Lulzim Rudhani.

Trotz Spontanküche geht Shane auf seine Gäste ein. „Jeder Gast kann äußern, was er nicht mag oder nicht verträgt.“ Gerade die Nahrungsunverträglichkeiten machten die Sache in den letzten Jahren immer kniffliger. „Vegetarisch, vegan, keine Laktose, kein Gluten – man muss sich auf immer mehr Dinge einstellen“, sagt der Koch. So spontan wie der Ire kann man wohl nur mit dem richtigen Bauchgefühl sein. —



NACHSPEISE

Geeiste Litschi-Suppe mit Ginger Beer

FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT:
15 Minuten

KÜHLZEIT:
mindestens 4 Stunden

ZUTATEN:
1 Dose (330 ml) Ginger Beer
(im Asialaden)
330 ml Litschi-Prosecco
oder Litschi-Cidre
(Asialaden)
100 ml Grenadine-Sirup
Ingwersirup
Saft von 3 Limetten
4 Blatt Gelatine
Carotinöl

ZUBEREITUNG:
Ginger Beer und Litschi-Prosecco in eine Schüssel geben, mit einem guten Schuss Ingwersirup, dem Grenadine-Sirup, dem Limettensaft und Carotinöl verrühren.

Gelatine einige Minuten (siehe Packungsangabe) in kaltem Wasser einweichen. In der Zwischenzeit einen halben Schöpflöffel der Ginger Beer-Litschi-Suppe erhitzen und

darin nach und nach die Gelatine auflösen. Anschließend die Gelatinemischung durch ein Sieb in die Suppe passieren und gut verrühren.

Die Litschi-Suppe für mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen, besser noch über Nacht – oder mindestens vier Stunden lang im Eisfach kühlen. Eiskalt schmeckt die Suppe am besten. Sollten sich Eiskristalle bilden, einfach einen Schuss Litschi-Prosecco auf die Suppe geben und mit einem Schneebesen kräftig durchrühren, um das Eis aufzulösen.

Mit Obst servieren. Besonders gut passen dazu Mango, Brombeeren, Walderdbeeren, Himbeeren, Litschis oder Bananen. Süß, säuerlich und scharf zugleich – die Suppe ist ein fantastischer Allrounder für den Sommer. Sie kann als Dessert, Bowle oder Begrüßungscocktail serviert werden.

Guten Appetit!