

15 DER ANGESAGTESTEN KOCHSTARS AUS BAYERN GEWÄHREN EINEN BLICK HINTER DIE KULISSEN UND PRÄSENTIEREN IHRE IDEEN UND BESTEN REZEPTE.

BAYERN KUCHT

181 BUSINESS&FIRST | ACETAIA | ATELIER | ATLANTIK | DAVVERO | DICHTERSTUB'N | GESELLSCHAFTS-
RAUM | HISTORISCHES ECK | HOTEL VIER JAHRESZEITEN | JODQUELLENHOF | KÄFER-SCHÄNKE
LUCE D'ORO | RESIDENZ HEINZ WINKLER | SÜDTIROLER STUBEN | WIRTSHAUS IM TUTZINGER HOF

BAYERN KOCHT

Was braucht es, um ein ultimatives Buch über die bayrische Küche zu schreiben? Nun, die Frage ist eigentlich, wen! Deswegen sind wir mit 15 der außergewöhnlichsten, kreativsten und spannendsten Kochkünstler des Freistaates auf kulinarischen Beutezug gegangen. Herausgekommen ist ein Koch- und Lesebuch, das die Kochelite von ungewohnter Seite zeigt. Und eines, das mehr ist als ein genussvolles Stimmungsbild Bayerns. Denn auf 176 Seiten finden Sie geballte Kulinarik, verführerische Aromen und insgesamt 45 verblüffende Rezepte von Legenden und Newcomern wie Heinz Winkler, Alfons Schuhbeck, Anton Schmaus und Co.

Ins rechte Licht geschrieben hat die Herdkünstler Katharina Wolschner, in Szene gesetzt werden die Starköche und ihre kulinarischen Kreationen von den beiden Top-Fotografen Werner Krug und Wolfgang Hummer.

Kreativer Eigensinn, beste Zutaten und nachkochbare Rezepte garantieren kompromisslos gute sowie einzigartige Kocherlebnisse und verbinden Geschmack und Ästhetik auf Ihren Tellern. Jedes Gericht wird durch eine individuelle Weinempfehlung perfekt abgerundet. Ein facettenreiches Kochbuch, das jeden begeistert.

Edition
gourmetreise

15 DER ANGESAGTESTEN KOCHSTARS AUS BAYERN GEWÄHREN EINEN BLICK HINTER DIE KULISSEN UND PRÄSENTIEREN IHRE IDEEN UND BESTEN REZEPTE.

BAYERN KOCHT

181 BUSINESS&FIRST | ACETAIA | ATELIER | ATLANTIK | DAVVERO | DICHTERSTUBEN | GESELLSCHAFTS-
RAUM | HISTORISCHES ECK | HOTEL VIER JAHRESZEITEN | JODQUELLENHOF | KÄFER-SCHÄNKE
LUCE D'ORO | RESIDENZ HEINZ WINKLER | SÜDTIROLER STUBEN | WIRTSCHAUS IM TUTZINGERHOF

Edition
gourmetreise

BAYERN KOCHT

**15 DER ANGESAGTESTEN KOCHSTARS AUS BAYERN GEWÄHREN EINEN BLICK
HINTER DIE KULISSEN UND PRÄSENTIEREN IHRE IDEEN UND BESTEN REZEPTE.**

Edition
gourmetreise

BAYERN

KOCHT



Otto Koch | 010 |



Giorgio Maetzke |



Peter Feigl | 040 |



Giovanni Russo |



Bernd Arold | 070 |



Anton Schmaus |



Steffen Mezger | 030 |



Michael Fell | 060 |

INHALT

181 BUSINESS & FIRST

Otto Koch

010 |

ACETAIA

Giorgio Maetzke

020 |

ATELIER

Steffen Mezger

030 |

ATLANTIK

Peter Feigl

040 |

DAVVERO

Giovanni Russo

050 |

DICHTERSTUB'N

Michael Fell

060 |

GESELLSCHAFTSRAUM

Bernd Arold

070 |

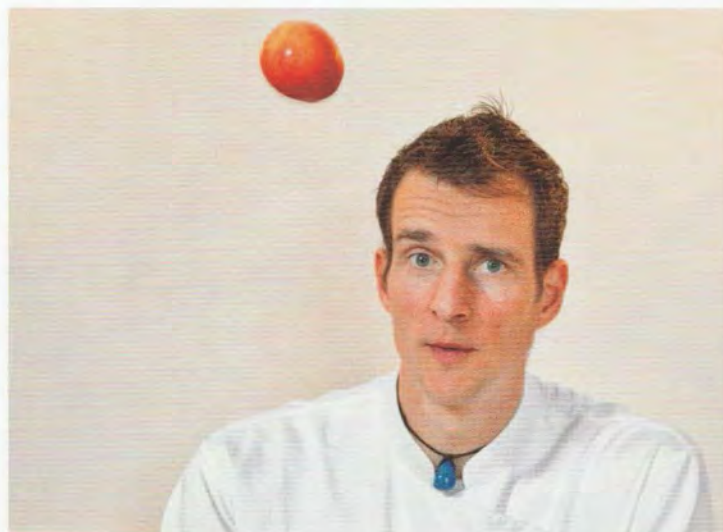
HISTORISCHES ECK

Anton Schmaus

080 |



Sven Büttner | 090 |



Michael Lorenz | 100 |



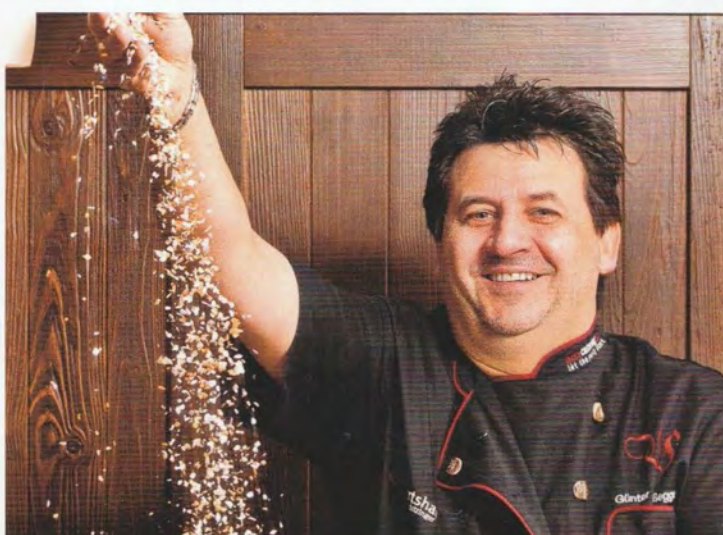
Mario Corti | 120 |



Heinz Winkler | 130 |



Alfons Schuhbeck | 140 |



Günter Großegger | 150 |



Volker Eisenmann | 110 |

INHALT

HOTEL VIER JAHRESZEITEN	090
Sven Büttner	
JODQUELLENHOF	100
Michael Lorenz	
KÄFER-SCHÄNKE	110
Volker Eisenmann	
LUCE D'ORO	120
Mario Corti	
RESIDENZ HEINZ WINKLER	130
Heinz Winkler	
SÜDTIROLER STUBEN	140
Alfons Schuhbeck	
WIRTSHAUS IM TUTZINGER HOF	150
Günter Großegger	
REZEPTREGISTER	160
MENÜREGISTER	162
OUTTAKES	164
ADRESSEN	170

„BAYERN KOCHT“ – 176 SEITEN VOLLER GENUSS:
ERSTMALS ÖFFNEN 15 DER ANGESAGTESTEN
STARKÖCHE AUS BAYERN IHRE
PERSÖNLICHEN REZEPTBÜCHER UND
GEWÄHREN EINEN EXKLUSIVEN EINBLICK IN
IHRE RESTAURANTS UND KÜCHEN.

15 RESTAURANTS 15 STARKÖCHE UND IHRE BESTEN REZEPTE



Im Freistaat ist die Hölle los, denn in kaum einem anderen Bundesland ist die Kochelite so heiß auf Innovation, so stark mit den regionalen Produkten verhaftet und so unterschiedlich aufgestellt wie in Bayern: Legenden und Newcomer heizen jeden Tag den Gästen ordentlich ein und machen mit ihren kreativen Umsetzungen den Kochkollegen ordentlich Dampf. Autorin Katharina Wolschner öffnet die Tore zu einer unvergleichlichen kulinarischen Welt und präsentiert gemeinsam mit den besten Köchen von Bayern 45 meisterliche Rezepte zum Genießen.

Einzigartig: Dieses Kochbuch zeigt nicht nur die geniale Kochkunst der 15 Starköche, sondern holt diese auch hinter ihrer Schaltzentrale der Macht – ihrem Herd – hervor. Ans Licht kommen so ihre Kochgeheimnisse, Vorbilder und Küchencredos. Exklusive Momentaufnahmen, festgehalten von den Starfotografen Werner Krug und Wolfgang Hummer, die mit ihren Kameras der Herdkünstler wahre Seele einfingen und die Top-Gerichte als das abbilden, was sie sind: Kunstwerke am Teller.

Entdecken Sie 45 fantastische Rezepte und tauchen Sie ein in die Welt der besten Köche von Bayern. Wie gewohnt verständlich rezeptiert und daher spielend einfach nachzukochen. Unvergessliche Geschmäcke, regionale Schmankerln und die bislang geheimen Tipps der Küchenmeister – so gelingen selbst

die ausgefallensten Rezepte von Heinz Winkler, Alfons Schuhbeck & Co. Die passenden Weintipps runden die Geschmackserlebnisse harmonisch ab.

Ganz egal, ob Sie die Stars dieses Buches persönlich in ihren Restaurants besuchen oder deren Kreationen zu Hause nachkochen und Ihre Gäste damit verwöhnen – in jedem Fall: Genießen Sie!

Viel Freude beim Nachkochen und Lesen. Bayern kocht! Kochen Sie mit!


Jürgen Pichler
Herausgeber

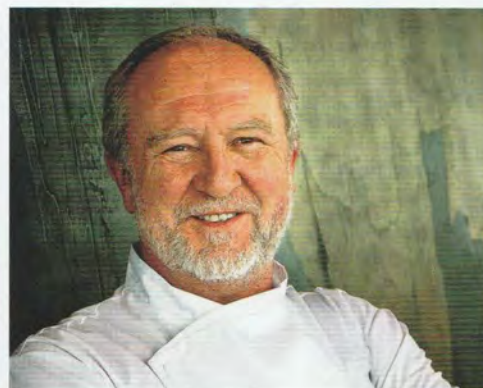

Harald J. Koch
Herausgeber

OTTO KOCH HAT DIE WELT GESEHEN.
UND NICHT NUR DIE KULINARISCHE
SPEERSPITZE SIEHT ZU IHM AUF:
IM „**181 BUSINESS & FIRST**“ HAT ER
GANZ MÜNCHEN UNTER SICH.

DER KOCH PATE

Hoch hinauf – das war schon immer das Ziel von Otto Koch. Den Sternen nahe ist er nicht mehr, das Urgestein des deutschen Nachkriegsküchenwunders hat sie bereits fest im Griff. Zumindest den vom Guide Michelin. Seit Jahren begeistert er durch seinen kreativen Input die Kochszene und mittlerweile hat er sich ganz auf seine Rolle als kulinarischen Vorreiter eingelassen. Angefangen hat er damit allerdings schon in den 70er-Jahren, als er mit Eckart Witzigmann Gänsestopfleber und Co. über die französische Grenze schmuggelte, damals, als Deutschland noch kulinarisches Ödland war. Koch gefiel es, dass er im Hintergrund die Fäden ziehen konnte und deswegen machte er die Bundesrepublik zu seinem persönlichen Spielplatz. Das hat sich nicht geändert – nur hat er heute eine bedeutend bessere Aussicht.





ARE YOU READY FOR TAKE-OFF?



181 Business & First
Spiridon-Louis-Ring 7
D-80809 München
Tel.: +49 (0) 89/35 09 48-181
E-Mail: info@restaurant181.com
www.restaurant181.com

Dieses System hat sich in der Fliegerei schon lange bezahlt gemacht. Im Olympiaturm setzt es nun neue Maßstäbe: Im „181 Business“ wird auf hohem Niveau gekocht – unter dem Patronat von Otto Koch präsentiert Küchenchef Henning Aldag eine ehrliche Küche mit hochwertigen Grundprodukten, die nach Qualität, Authentizität und Nachhaltigkeit vor Ort bei den Produzenten ausgewählt werden. Im „Restaurant 181 First“ wird Otto Kochs persönliche Gourmetküche auf absolutem Spitzenniveau zelebriert, geführt wird das Team des „First“ von Jens Hädicke. Im kulinarischen Höhenrausch werden die Gäste 181 Meter – wie der Name schon verrät – über dem Boden einmal in der Stunde „um München gedreht“. Da möchte man am Ende eines Besuches gar nicht mehr auf den Boden der Tatsachen zurück.



ZURÜCK AUS DEM WALD

Gnocchi mit Mooschaum und Steinpilzsauce

FÜR 4 PERSONEN:

GNOCCHI:

50 g Parmesan
500 g Kartoffeln, mehlig
2 Eigelb, Muskatnuss
80 g Ricotta, 100 g Mehl
Kalahari-Salz, fein
weißer Pfeffer aus der Mühle
50 g Steinpilzmehl
Mehl zum Ausrollen
4 Champignons
4 Minishitake-Pilze
4 Steinpilze, 4 Egerlinge
2 EL Butter

MOOSSCHAUM:

500 g frisches Moos aus dem
Wald oder vom Gärtner
1 Schalotte
½ Knoblauchzehe
250 ml Gemüsebrühe
½ TL Lecithin
1 EL Butter
Salz, Pfeffer

STEINPILZSAUCE:

250 g Steinpilze
2 Schalotten
½ Knoblauchzehe
1 EL Butter
375 ml Geflügelfond
125 ml Sahne
Salz, Pfeffer

GNOCCHI: Die Kartoffeln gründlich waschen und in einem Topf knapp mit Wasser bedeckt weich garen. Anschließend abgießen, noch heiß pellen und zweimal durch eine Kartoffelpresse drücken. Eigelb dazugeben und mit einem Kochlöffel unterarbeiten. Ricotta, Mehl, Steinpilzmehl und Parmesan zugeben. Alles zu einer glatten Masse verarbeiten, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu etwa 2 cm dicken Rollen formen. Mit einer bemehlten Teigkarte (oder dem Messerrücken eines dünnen Messers) in 2½ Zentimeter lange und 1½ Zentimeter dicke Stücke schneiden. Die Gnocchi in leicht kochendes Salzwasser geben. Wenn sie nach oben steigen, mit einer Schöpfkelle herausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken. Die Schwammerlköpfe und die Gnocchi jeweils in einer Pfanne mit schäumender Butter leicht anbraten.

MOOSSCHAUM: Das Moos mit einer Schere von den Wurzeln trennen, in reichlich Wasser waschen und gut abtropfen lassen. Danach mit der Schalotte, Knoblauch und Butter in einem Topf anschwitzen, die Brühe dazugeben und 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Pürierstab fein mixen und durch ein feines Sieb passieren. Zuletzt das Lecithin hineinmischen, sodass ein luftiger, großporiger Schaum entsteht.

STEINPILZSAUCE: Die Steinpilze mit den klein geschnittenen Schalotten und dem Knoblauch mit der Butter in einem Topf anschwitzen, die Brühe dazugeben und etwa 20 Minuten köcheln lassen. Die Sahne hinzufügen, aufkochen lassen, mit einem Pürierstab fein mixen und durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

ANRICHTEN: Wie auf dem Foto anrichten und zuletzt die Steinpilzsauce und den Mooschaum auf dem Teller verteilen.

PROFITIPP:

« Die meisten bei uns anzufindenden Moose sind essbar. Man sollte sie vorsichtig vom Waldboden lösen und nur das feine Grün behutsam mit einer Schere abschneiden. Danach das Moos gründlich waschen. Man kann es zu Saucen oder Suppen verarbeiten.

Otto Koch, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



**2010 WEISSBURGUNDER
PUR MINERAL
WEINGUT RUDOLF FÜRST
BÜRGSTADT/FRANKEN**

Frischer und zarter Burgunderduft. Mineralik und Fülle aus dem Extrakt, frischer und gleichzeitig fester Körper.

www.weingut-rudolf-fuerst.de



HUMMER „DELUXE“

mit Tomate

FÜR 4 PERSONEN:

HUMMER:

- 2 Hummer, mittlere Größe
- 2 Blatt Spitzkraut
- 2 EL Fischfarce

TOMATENMOUSSE:

- 350 ml Tomaten-Fond, weiß
- 10 ml Tomatenserum Umami
- 4 Blatt Gelatine, Salz, Pfeffer
- 100 ml Sahne, geschlagen

GRISSINI FÜR FÜHLER UND FÜSSE:

- 100 ml Tomaten-Fond, weiß
- 1 EL Tomatenmark
- 10 ml Olivenöl, 50 g Mehl
- 2 Eier, Thymian-Pulver
- Salz, Pfeffer, 4 ml Sepiatinte

SPITZKRAUTMOUSSE FÜR AUGEN:

- 100 g Spitzkraut, klein in Fleckerl geschnitten
- 100 g Spinat, ohne Strunk
- 40 g Echalotten
- 400 ml Tomaten-Fond, weiß
- 6 Blatt Gelatine
- 50 g Sahne, geschlagen
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Zucker

PAPRIKA-REDUKTION FÜR

HUMMERMOUSSE:

- 6 rote Paprika, kernlos

GARNITUR:

- Kaviar, Paprika-Reduktion, Petersilienfrite, Sepiatinte zum Malen der Fühler

HUMMER: Die Hummer in kochendes Wasser geben, und 4 Minuten ziehen lassen. Auf Eis auskühlen, ausbrechen und entdarmen. Die blanchierten Spitzkrautblätter mit Farce bestreichen und je einen Hummerschwanz darin einrollen. In Frischhalte- und Alufolie einwickeln, im Wasserbad für 8 Minuten pochieren, auskühlen lassen und in Tranchen schneiden.

TOMATENMOUSSE: Die Gelatine im aufgekochten Tomatenfond auflösen, das Tomatenserum und Sahne begeben sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken und über Eiswasser zu einer luftigen Masse aufschlagen. Die geschlagene Sahne unterheben und für etwa 5 Stunden durchkühlen lassen. Nocken ausstechen und mit der Paprika-Reduktion anstreichen.

GRISSINI: Den Tomaten-Fond, das Öl und das Tomatenmark aufkochen und das Mehl dazugeben. Die Masse so lange umrühren, bis sie sich vom Topfrand löst. Auskühlen lassen und die Eier vorsichtig einrühren bis ein glatter Teig entsteht. Die Masse würzen und L-förmig auf Silikonmatten spritzen und im Ofen bei 160 °C für 8 Minuten backen. Für die Fühler das Rezept wiederholen, allerdings wird vor dem Aufkochen des Fonds Sepiatinte beigegeben.

SPITZKRAUTMOUSSE: Die Echalotten und das Spitzkraut anschwitzen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Das Spitzkraut für 20 Minuten glacieren. Mit Tomaten-Fond aufgießen und auf 200 Milliliter einkochen. Den Spinat beigegeben, einmal aufkochen lassen. Das Ganze durchmixen und passieren. Die Gelatine im noch warmen Spitzkrautfond auflösen. Die Sahne unterheben, würzen und für 2 Stunden kühl stellen. Anschließend die Augen für den Hummer ausstechen.

PAPRIKA-REDUKTION: Die Paprika entsaften und reduzieren, bis er sirupartig eingekocht ist. Durch ein Haarsieb passieren und auskühlen lassen.

PROFITIPP:

« Für selbst gemachten weißen Tomaten-Fond 2 Kilo vollreife Tomaten mit Gewürzen abschmecken, aufkochen und über Nacht in einem Passiertuch abtropfen lassen.

Otto Koch, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



2011 SAINT LAURENT ROSÉ TROCKEN
WEINGUT SASCHA MONTIGNY
LAUBENHEIM NAHE

Leichter, lachsfarbener Wein für das sommerliche Vergnügen.
www.montigny.de



HONEYMOON

Schokoladenkuppel mit Grapefruit-Eis und Sauternes-Honigsauce

FÜR 4 PERSONEN:

SCHOKOLADENKUPPEL:

- 300 g weiße Schokolade
- 1 g Kurkuma
- 4 kleine Luftballons

GRAPEFRUIT-EIS:

- 100 ml Sahne
- 20 g Zucker
- 1 Eigelb
- 1 Blatt Gelatine
- 80 ml Grapefruitsaft

SAUTERNES-HONIGSAUCE:

- 300 ml Sauternes
oder anderer Süßwein
- 3 EL Honig
- 10 g Stärke

HIMBEEREN:

- 500 g Himbeeren
- 2 EL Puderzucker

SCHOKOLADENKUPPEL: 250 Gramm weiße Schokolade im Wasserbad auf 40 °C erhitzen und danach durch Untermengen der restlichen 50 Gramm kalter, feingehackter Schokolade wieder auf 26 °C abkühlen lassen. Die Schokolade muss für ein optimales Ergebnis nun wieder auf 29 °C erwärmt werden. Die Kurkuma unter die Schokolade mischen.

Die Luftballons faustgroß aufblasen und in die warme Schokolade tauchen. Unten soll eine 6 Zentimeter große, runde Öffnung bleiben. Die Schokoladen-Luftballons zum Trocknen auf einer Wäscheleine aufhängen. Wenn diese ausgehärtet sind, die Luftballons zerstechen und aus der Schokoladenkuppel entnehmen.

GRAPEFRUIT-EIS: Die Sahne mit dem Zucker aufkochen und unter Rühren auf das Eigelb gießen. Die Masse in einem Wasserbad erhitzen, bis sie dickflüssig wird. Währenddessen ständig vorsichtig mit einem Gummispachtel zur Rose abziehen. Die Gelatine einweichen und danach unter die heiße Sahne-Masse geben. Leicht erkalten lassen. Dann den Grapefruitsaft untermengen. In einer Sorbetière zu Speiseeis verarbeiten.

SAUTERNES-HONIGSAUCE: Den Honig in einem Kochtopf schmelzen und mit dem Sauternes ablöschen. Kurz reduzieren lassen. Die Stärke mit kaltem Wasser anrühren und den Fond damit abbinden.

HIMBEEREN: 100 Gramm Himbeeren mit dem Puderzucker vermischen und durch ein Sieb streichen. Die restlichen Himbeeren vorsichtig mit dem Püree marinieren.

ANRICHTEN: Eine Kugel Eis in der Tellermitte anrichten. Die Schokoladenkuppel darüberstülpen. Die marinierten Himbeeren um die Kuppel drapieren. Nach dem Servieren am Tisch die heiße Sauternes-Honigsauce über die Kuppel gießen.

PROFITIPP:

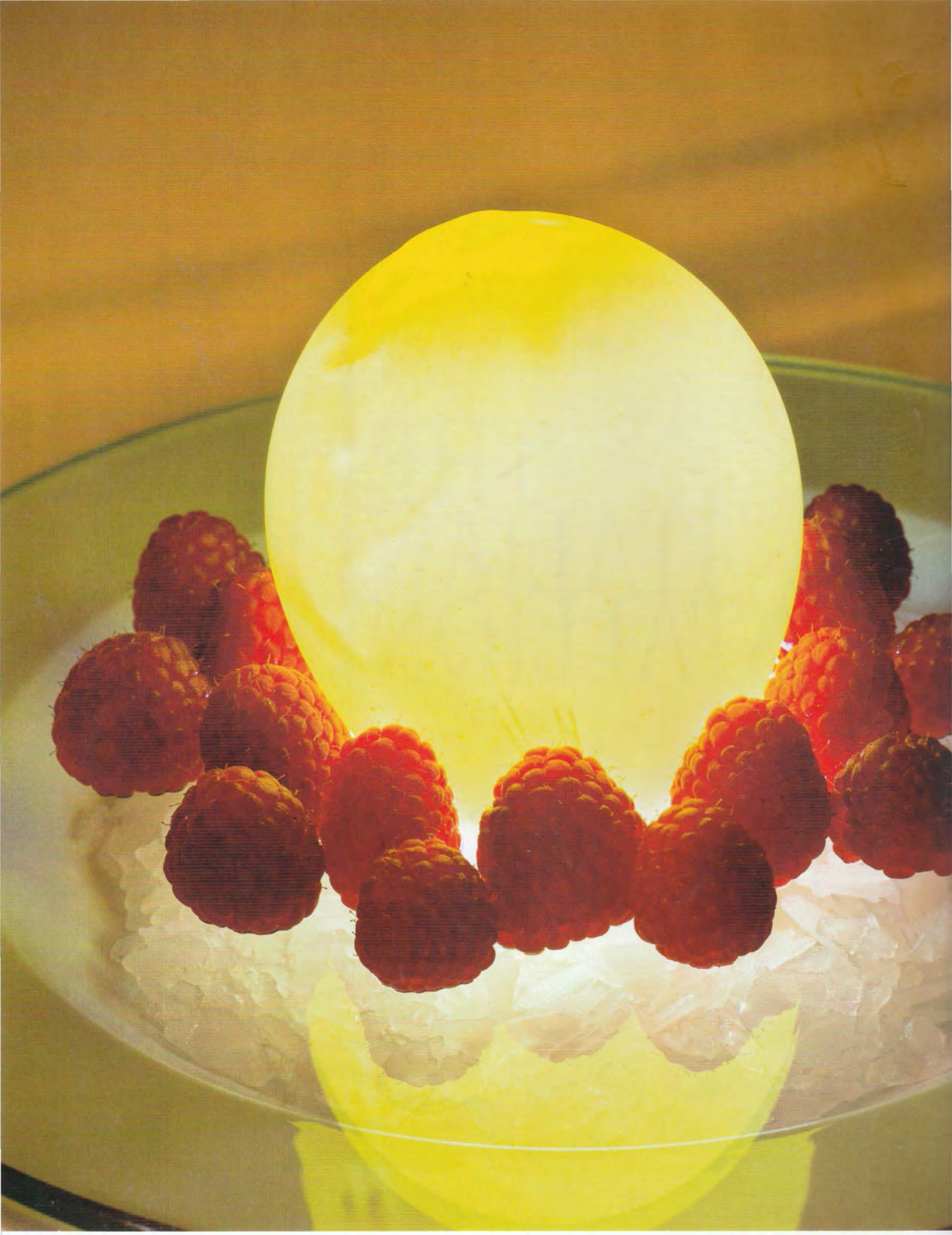
« Die Schokolade muss schön flüssig sein, damit man sie sehr dünn auf den Ballons auftragen kann. Das garantiert beim Übergießen am Tisch, dass sich der Mond schön gleichmäßig öffnet.
Otto Koch, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



**2008 SAINT PATRICK
BEERENAUSLESE
WEINGUT KARL-HEINZ JOHNER
BISCHOFFINGEN/BADEN**

Duft nach kandierten, reifen Aprikosen, Zitrus, Litschi unterlegt mit Karamell. Am Gaumen schön voll mit einem perfekten Süße-Säure-Spiel. Langer Abgang mit wiederkehrenden Aromen.
www.johner.de



GIORGIO MAETZKE IST ITALIENER DURCH UND DURCH. SEIN FEURIGES TEMPERAMENT LÄSST SICH AUCH BEI SEINEN GERICHTEN IM „**ACETAIA**“ NICHT VERLEUGNEN. UND DAS IST MOLTO BENE!

THE ITALIAN STALLION

Der Mann ist ein Macho. Darf er auch sein, denn seine Küche gilt als eine der besten italienischen in ganz München. Und wenn Giorgio Maetzke im „Acetaia“ loslegt, dann geht es heiß her: Das Repertoire des Chefkochs reicht von traditioneller Pasta über raffinierte Feinheiten wie Mini-Croque-Monsieur mit Rindstatar und fruchtigem Rote-Bete-Schaum bis hin zu Kreativbomben wie dem von Hand geschnittenen Rehtatar mit Topinambur und einer Sardellencreme. Mit Treffsicherheit explodieren die Aromen seiner Gerichte auf dem Gaumen, nur um sich beim nächsten Gang noch einmal zu übertrumpfen. Bereits seit 1999 ist der Mailänder in München und seither nicht mehr aus der bayrischen Metropole wegzudenken. Seit 2005 ist er nun für die gesamte Palette von Ahs und Ohs im „Acetaia“ verantwortlich.





WENN SIE SAUER SIND, MACHT ES RICHTIG SPASS



Acetaia
Nymphenburgerstraße 215
D-80639 München
Tel.: +49 (0) 89/13 92 90 77
E-Mail: info@restaurant-acetaia.de
www.restaurant-acetaia.de

Das Dolce Vita hat in München einen Namen: „Acetaia“. Wobei, süß? Denn das Restaurant verdankt seinen Namen den Essigmanufakturen in Italien, die das dunkle italienische Gold herstellen, den Balsamico. Und der wird eigenhändig von Patron Andreas Schlapa mit extra angefertigten Pipetten über Köstlichkeiten wie die Ravioli di pecorino fresco, die Spezialität des Hauses, geträufelt. Der in kleinen Holzfässern gereifte Aceto Balsamico steht auf jedem Tisch in einem Mini-Fass bereit, um den Gerichten ihren unverwechselbaren Geschmack zu verleihen. Genauso verzaubert wie die vielfältige Weinkarte von Sommelier Michele Perego ist allerdings auch das Restaurant selbst: Durch südländischen Charme und das Jugendstil-Ambiente mit Mosaikboden glaubt man sich in Bella Italia.



SCHWERTFISCH-PIZZAIOLA

mit Safran-Cannelloni

FÜR 4 PERSONEN:

SCHWERTFISCH-PIZZAIOLA:

4 Stk. Schwertfischscheiben
à 80 g
20 g schwarze Oliven
20 g Kapern
2 Zitronen
Salz, Pfeffer, Öl

SAFRAN-CANNELLONI:

200 ml Fischbrühe mit Safran
2 g Agar-Agar
100 g Ricotta
Chilischoten
Oregano

GEFÜLLTE TOMATEN:

4 San-Marzano-Tomaten,
getrocknet
40 g Paniermehl
8 Sardellen
Öl
Petersilie

ZUSÄTZLICH:

100 g Rote-Bete-Mousse

SCHWERTFISCH-PIZZAIOLA: Die Schwertfischscheiben mit Salz, Öl, Pfeffer, dem Abrieb der Zitronen, den Oliven und Kapern würzen. Den marinierten Fisch anschließend im Vakuumbeutel für 20 Minuten bei 60 °C kochen.

SAFRAN-CANNELLONI: Die Fischbrühe gemeinsam mit dem Agar-Agar zum Kochen bringen und anschließend einen halben Zentimeter dick auf ein Blech gießen. Wenn die Masse ein wenig ausgekühlt ist, etwa 8 x 8 Zentimeter große Quader ausschneiden und die Enden verbinden, sodass eine Cannelloni-Form entsteht. Die Cannelloni ganz abkühlen lassen und mit einer Creme aus Ricotta, Chilischoten und Oregano füllen.

GEFÜLLTE TOMATEN: Die Tomaten mit einer Masse aus Paniermehl, Sardellen, Öl und Petersilie füllen, anschließend mit Mehl panieren und von allen Seiten ein wenig anbraten.

ANRICHTEN: Die Rote-Bete-Mousse mit einem Löffel auf dem Teller aufbringen und verwischen. Auf diesen Spiegel zuerst die Tomate, dann die Schwertfisch-Pizzaiola und zuletzt den Safran-Cannellone aufsetzen.

PROFITIPP:

« Für dieses Gericht eignet sich auch Thunfisch hervorragend.
Giorgio Maetzke, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



**LINEA STEFANO ANTONUCCI
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI
JESI CLASSICO RISERVA 2009
AZIENDA SANTA BARBARA
BARBARA**

Trockener Weißwein mit 13,5
Volumsprozent. Kräftiges Gelb
mit goldenem Widerschein.
Besticht durch Feinheit und
ungewöhnliche Intensität.
www.vinisantabarbara.it



DREIERLEI LAMM

mit Champignons, Maroni und Brokkoli

FÜR 4 PERSONEN:

RÜCKEN:

- 2 Lammkronen
- Rosmarin
- Honig
- Olivenöl

TATAR:

- 100 g Lammhaxe
- 2 Schalotten
- ½ Bund Petersilie
- Senf, Zitronensaft, Salz

NÜSSCHEN:

- 2 Lammnüsschen
- Abrieb von 1 Zitrone
- 2 Knoblauchzehen
- Butter
- Salz

GARNITUR:

- 1 Brokkoli
- 16 Maroni, gekocht
- 16 Champignonhüte
- 4 Baby-Karotten
- 200 ml Tonic-Wasser, Butter

RÜCKEN: Die Lammkronen mit Rosmarin, Honig und Olivenöl marinieren und etwas durchziehen lassen. Anschließend im vorgeheizten Ofen bei 200 °C für 8 Minuten braten. Kurz vor dem Anrichten das Lammkarree mit Lammfond und Olivenöl einstreichen.

TATAR: Die Lammhaxe in kleine Würfelchen schneiden oder alternativ durch einen Fleischwolf drehen. Mit gehackten Schalotten, Petersilie, Senf, Zitronensaft und Salz würzen und in 4 Metallringe einlegen.

NÜSSCHEN: Die Nüsschen in Butter und gemeinsam mit der Zitronenschale, Knoblauch und Salz scharf anbraten. Auskühlen lassen und im Vakuumbeutel für 90 Minuten in der eigenen Sauce bei 60 °C kochen.

GARNITUR: Den Brokkoli garen, anschließend mit Gewürzen nach Belieben fein mixen. Die Broccolicreme aufwärmen und in rechteckige Förmchen füllen. Maroni, Champignons und Karotten mit etwas Butter und Tonic-Wasser für 10 Minuten warm machen.

ANRICHTEN: Das Dreierlei vom Lamm nebeneinander auf den Teller setzen und die geformte Broccolicreme dazu anrichten. Zum Schluss die Champignons, Karotten und Maroni auf der Creme verteilen und sofort servieren.

PROFITIPP:

« Ich empfehle hier Lamm aus Bayern. Denn dieses braucht sich vom Geschmack und der Qualität her vor den Lämmern aus Neuseeland oder Irland nicht verstecken.

Giorgio Maetzke, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



SALCO EVOLUZIONE 2005
SALCHETO
MONTEPULCIANO

Sattes Rubin mit leichtem Granatrand. Dichte Nase mit Noten nach Zimt und Gewürznelken, dann reichlich Kirschenkonfitüre. Ausgewogenes Spiel zwischen Stoffigkeit und saftiger Frucht, entfaltet sich mit kernigem Tannin, im Finale anhaltend.
www.salcheto.it



HASELNUSSTORTE „MANTOVANA“

mit Mango, Ingwer-Mousse, Erdbeer-Campari-Gelee und Eis mit gekochten Äpfeln

FÜR 4 PERSONEN:

HASELNUSSTORTE:

- 1 Mango
- 50 g Haselnüsse
- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 8 Eigelb
- 75 g Mehl
- 50 g Polenta
- 6 Eier, zu Eischnee geschlagen
- 1 Vanilleschote

INGWER-MOUSSE:

- 100 ml Sahne
- 3 Eiweiß
- 40 g Zucker
- 2 Blatt Gelatine
- 6 g Ingwer, gerieben

ERDBEER-CAMPARI-GELEE:

- 200 g Erdbeermus
- 50 g Zucker
- 50 ml Campari
- 3 g Pektin
- 3 ml Zitronensaft

EIS MIT GEKOCHTEN ÄPFELN:

- 5 Äpfel, gewaschen und gewürfelt
- 2 g Zimt
- 2 g Lakritz
- 2 g Sternanis
- 50 g Traubenzucker
- 50 g Zucker

HASELNUSSTORTE: Die Haselnüsse grob mahlen und die Butter, den Zucker und das Mark der Vanilleschote in einer Küchenmaschine verrühren, das Mehl und die Polenta durchsieben und Eigelb hinzugeben. Das Eiweiß mit einem Kochlöffel unterrühren und diesen Teig mit den gewürfelten Mangostücken und in einer mit Backpapier ausgelegten Kuchenform 20 Minuten bei 180 °C backen.

INGWER-MOUSSE: Eiweiß mit Zucker, Ingwer und Gelatine bei 50 °C kochen lassen. Anschließend mit dem Schneebesen so lange schlagen, bis die Masse kühl ist. Dann die Sahne dazugeben und in einer passenden Form im Kühlschrank kalt stellen.

ERDBEER-CAMPARI-GELEE: Alle Zutaten bei 110 °C in einem Topf kochen lassen, auf eine Backfolie ausgießen und abkühlen lassen.

EIS: Die Zutaten mixen, sieben und in einer Eismaschine glatt rühren. Im Gefrierfach kühlen lassen.

ANRICHTEN: Ein Stück der Haselnusstorte und der Ingwer-Mousse mittig auf den Teller setzen. Die Mousse mit einem Streifen des Erdbeer-Campari-Gelees bedecken und mit einer Nocke des Apfel-Eises garnieren.

PROFITIPP:

« Statt der Mango können Sie auch das Obst der Saison verwenden.

Giorgio Maetzke, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



VINO DOLCE DELLA CASA
SILVIO JERMANN
VILLANOVA DI FARRA/COLLIO

Ein klassischer Süßwein, der sich durch seine feine Würze und gute Struktur auszeichnet. Lang anhaltend am Gaumen.

www.jermann.it



WENN HANDWERK DURCH LEIDENSCHAFT, EXTRAVAGANZ UND ESPRIT ZU ETWAS UNVERGLEICHBAREM WIRD, DANN MISCHT **STEFFEN MEZGER** GERADE SEINE AROMENPALETTE IM „ATELIER“.

DES KÜNSTLERS SEELE

Für Interpretationen seiner Kunst bleibt kein Raum. Denn Steffen Mezgers Kreationen sind in sich so stimmig, dass Begeisterung die einzige Option ist. Im „Atelier“, dem Gourmetrestaurant im „Bayerischen Hof“, reicht die kulinarische Aromenpalette von Purismus über Raffinesse bis hin zu zeitgenössischer Aufarbeitung legendärer Klassiker – und Steffen Mezger ist noch lange nicht fertig mit seinem Zyklus. Denn eine klare Linie zieht sich durch das Schaffen des Küchenchefs von „Atelier“ und „Garden“: das Streben nach noch mehr geschmacklicher Perfektion. Die Spurensuche danach brachte ihn bereits in die großen Häuser wie das „Tantris“, die „Residenz Heinz Winkler“ und in das „Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe“ unter Lothar Eiermann. Sein Werk krönt Steffen Mezger mit einem Michelin-Stern.



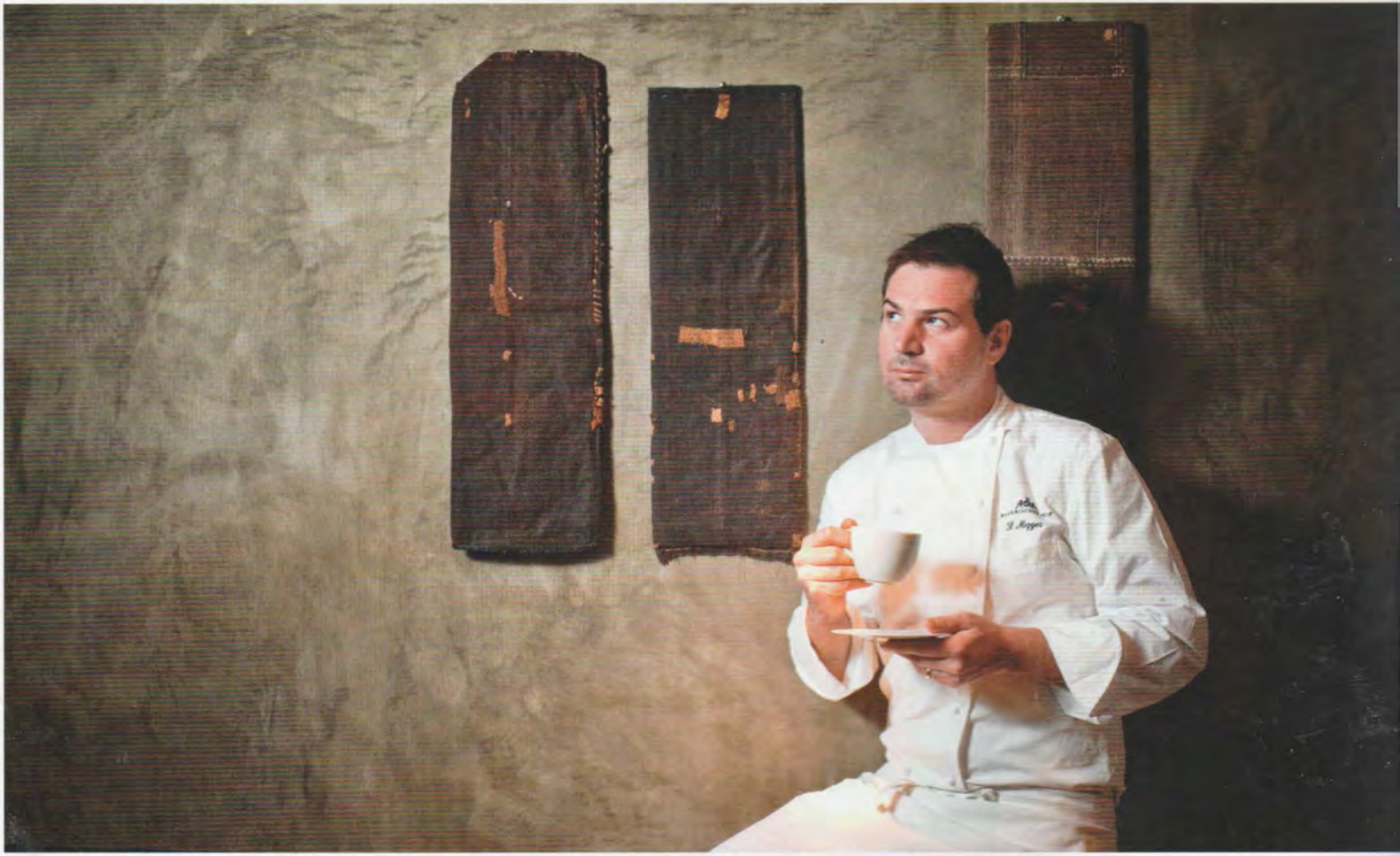


EIN RESTAURANT WIRD ZUR KULINARISCHEN LEINWAND



Atelier
Hotel Bayerischer Hof
Promenadeplatz 2-6
D-80333 München
Telefon: +49 (0) 89/21 20-743
E-Mail: atelier@bayerischerhof.de
www.bayerischerhof.de

Hier ist nicht nur das Essen Kunst, auch das Restaurant macht seinem Namen alle Ehre: Die intime Atmosphäre, die der renommierte belgische Kunsthändler Axel Vervoordt mit einem luxuriös-schlichten Design geschaffen hat, verbreitet das spannende Flair eines Künstlerateliers. Passend zu dem Ensemble die Aperitif-Bar, das hinter einer von Dirk Vander Eecken gestalteten mobilen Wand gemütliche Privé oder die kleine mit Feuerhorn eingebettete Terrasse, der Silent-Garden. Um das Bild zu einem Gesamtkunstwerk abzurunden, setzen Restaurantleiter Enrico Spannenkrebs und Sommelière Christine Müller die kreative saisonale Gourmetküche von Steffen Mezger und seinem Team perfekt in Szene. Und wenn die Gäste Platz nehmen, wird aus dem Stillleben ein lebendiges Stück Kultur.



TORO UND JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

mit Knollenziest und gestockter Mandelmilch

FÜR 4 PERSONEN:

KNOLLENZIEST:

- 80 g Knollenziest
- 10 g Schalottenbrunoise
- 200 ml Kalbsjus
- 100 ml Geflügelfond

MANDELMILCH:

- 1 kg Mandeln, ganz, geschält
- 1 l Milch
- 3 Dosierlöffel Iotazon
- Salz, Zucker

FELDSALATCREME:

- 100 g Nussbutter
- 100 g Feldsalat
- 5 g Pinienkerne, geröstet
- Xanthan, Salz, Zucker

SCHINKENLUFT:

- Abschnitte vom Jamón Ibérico
- 1 l Rinderbrühe
- 8 g Lecithin

THUNFISCHBAUCH:

- 100 g Thunfischbauch
- Fleur de Sel, Olivenöl

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA:

- 8 Scheiben Jamón Ibérico de Bellota, dünn geschnitten

ZUSÄTZLICH:

- 20 g Mini-Feldsalat

KNOLLENZIEST: Die Schalotten und den Knollenziest anschwitzen und mit Jus und Geflügelfond ablöschen. Leicht köcheln lassen, bis er weich ist, aber noch Biss hat.

MANDELMILCH: Mandeln in der Fritteuse gleichmäßig goldgelb rösten, danach abtropfen lassen und trocken tupfen. Etwa 8 bis 10 Stück Mandeln klein hacken und etwas salzen. Bis zum Anrichten aufbewahren. Restliche Mandeln und Milch grob zusammenmixen, die Mandelmasse durch ein Passiertuch geben und ausdrücken. Mit Salz und Zucker abschmecken und mit Iotazon aufkochen. Pro 200 Milliliter Mandelmilch benötigt man 3 Dosierlöffel Iotazon.

FELDSALATCREME: Nussbutter mit dem Feldsalat und Pinienkernen mixen und mit etwas Xanthan leicht binden. Die Masse mit Salz und Zucker abschmecken.

SCHINKENLUFT: Schinkenabschnitte fein würfeln und gut anbraten. Mit der Rinderbrühe ablöschen, aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Tuch passieren und entfetten. Anschließend mit dem Lecithin schaumig mixen.

THUNFISCHBAUCH: Haut entfernen und Bauch rechteckig zuschneiden. Mit etwas Olivenöl abglänzen und mit Fleur de Sel würzen.

ANRICHTEN: Einen Klecks der gestockten Mandelmilch auf den Teller geben und glatt streichen. Darauf den gewürzten Toro legen. Feldsalatcreme um den Toro tupfen, den Knollenziest leicht erwärmen und anlegen. 4 bis 5 Röschen Feldsalat dazwischenstecken, 2 Scheiben Jamón Ibérico de Bellota auf den Toro legen und mit der aufgemixten Schinkenluft garnieren.

PROFITIPP:

« Den Thunfischbauch immer gegen die Faser aufschneiden, nur so behält er seine perfekte Textur und den zarten Schmelz.

Steffen Mezger, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



2009 SAUVIGNON BLANC
WEINGUT KNIPSER, PFALZ

Intensiver Duft nach Passionsfrucht, Litschi, Brennessel und Stachelbeere. Belebende, feinnervige Säure und Würze am Gaumen. Nachhaltig, saftig und animierend.

www.volkhardts.de



SHORT RIB VOM WAGYU

mit Roter Bete und Zwiebeln

FÜR 4 PERSONEN:

SHORT RIB:

- 500 g Short Rib
- 50 g Karotten, 50 g Zwiebeln
- 50 g Knollensellerie
- 15 g Tomatenmark
- 1 Lorbeerblatt, 1 TL Senfsaat
- 3 Wacholderbeeren, Salz
- Pfeffer, 250 ml Rinderbrühe
- 250 ml Spätburgunder

SCHMAND:

- 50 g Schmand, Zitronensaft
- Salz, Pfeffer, Zucker

ROTE-BETE-SCHEIBE:

- 1 Rote Bete, Salz, Zucker
- 100 ml Rote-Bete-Saft

SENFURKEN-SPAGHETTI:

- 500 g Senf Gurken mit Fond
- 300 ml Fond, 3 g Agar-Agar
- 3 Blatt Gelatine

DOUX DE CEVENNES:

- 1 Stk. Doux de Cevennes
- 1 l Verjus, 80 g Zucker
- Lorbeer, Sternanis

ZWIEBEL-ESPUMA:

- 80 ml Sahne, 165 ml Milch
- 120 g Zwiebeln, confiert
- 40 g Röstschalotten
- 14 g Schweineschmalz
- 80 g Kartoffeln, gekocht
- Salz, Cayenne

SHORT RIB: Short Rib mit Salz und Pfeffer würzen und anbraten. Gemüse in einem Bräter anrösten, aromatisieren, mit dem Rotwein ablöschen und einköcheln lassen. Brühe angießen und Short Rib dazulegen. Bei 150 °C Ober/Unterhitze etwa 100 Minuten zugedeckt schmoren. Das Fleisch ausstechen und auskühlen lassen. Den Saucenansatz passieren und um ein Drittel reduzieren. Das Fleisch in 4 Stücke portionieren.

SCHMAND: Den Schmand mit den übrigen Zutaten abschmecken und in einem Gefäß einfrieren.

ROTE-BETE-SCHEIBE: Rote Bete etwa 0,5 Zentimeter dick aufschneiden und Scheiben von 6 Zentimetern ausstechen. Mit Salz, Zucker und Saft vakuumieren und 2 Stunden bei 75 °C im Julabo garen. In Eiswasser abschrecken. Zum Anrichten temperieren.

SENFURKEN-SPAGHETTI: Gurken mit Fond mixen und durchpassieren. Kalten Fond mit Agar vermengen und aufkochen. Mehrere Minuten quellen lassen und eingeweichte Gelatine einrühren. Mit Spaghetti-Set die Nudeln herstellen und in Fond aufbewahren.

DOUX DE CEVENNES: Zucker karamellisieren und mit Verjus ablöschen. Gewürze zugeben und stark reduzieren. Zwiebel in Scheiben schneiden und mit Fond vakuumieren. Bei 75 °C für 45 Minuten im Julabo garen. Zum Anrichten nochmals scharf anbraten.

ZWIEBEL-ESPUMA: Alle Zutaten fein mixen und in iSi-Flasche füllen. Mit Gas bei 45 °C temperieren.

ANRICHTEN: Das Fleisch in der Sauce erwärmen, in einen tiefen Teller etwas des Zwiebel-Espumas spritzen, eingemachte Zwiebeln anlegen, das Short Rib mittig platzieren. Die Rote-Bete-Scheiben verteilen und ein Geleespaghetto dazwischenfädeln. Zum Schluss den gefrorenen Schmand darüberraupeln.

PROFITIPP:

« Rote-Bete-Saft ist im Reformhaus erhältlich. Ein besseres Geschmacksergebnis erhält man jedoch, wenn man Rote-Bete-Knollen in Alufolie wickelt und auf Meersalz bei 180 °C für eineinhalb Stunden im Ofen gart und anschließend entsaftet. Steffen Mezger, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



**2008 SOLNERI
BARBERA D'ASTI SUPERIORE
BEPPE PESCAJA, PIEMONTE**

Ein Barbera in seiner schönsten Art. Eine volle und süße, aber auch gleichzeitig erwachsene Frucht. Ein Lehrbuchwein.
www.klausgundel.de



PALMER MANGO

mit Valrhona Tainori 64 %

FÜR 4 PERSONEN:

TAINORI-SCHOKOLADENKUGEL:

150 g Tainori-Schokolade
Sprüschokolade weiß

MANGO-CHILI-GEL:

75 g Mangomark von
Palmer Mango
1 g Chilipulver
2 g Xanthan

SCHOKOLADENERDE:

85 g Butter
60 g Zucker, 92 g Mehl
33 g Kakaopulver
½ g Natron, 2 g Salz

PISTAZIENMALTO:

10 g Malto, 8 ml Pistazienöl
Huilerie Beaujolaise
8 g Pistazien extra grün

SCHOKOLADENGELEE:

300 ml Vollmilch
100 g Tainori-Schokolade
4 g Pektin X 58, 20 g Zucker
1 Blatt Blattgold

MANGOCREME:

100 g Mangomark von
Palmer Mango
50 g Sahnejoghurt
50 g Crème fraîche
Puderzucker

GARNITUR:

1 Schale ShisoCress grün
1 Stk. Palmer Mango

TAINORI-SCHOKOLADENKUGEL: Schokolade temperieren und in Hohlkugeln füllen. Mindestens 2 Stunden kristallisieren lassen. Kugeln öffnen und Schokoladenform herauslösen, in 3 Stücke zerbrechen und mit der weißen Schokolade besprühen.

MANGO-CHILI-GEL: Mangomark mit dem Chili abschmecken und mit Xanthan binden.

SCHOKOLADENERDE: Alle Zutaten gut verkneten, ausrollen und bei 160 °C etwa 12 Minuten backen, auskühlen lassen, zerbröseln und zum Beispiel im abkühlenden Ofen weitertrocknen.

PISTAZIENMALTO: Malto mit dem Öl gut vermischen, Pistazien fein hacken und unter das Malto mischen.

SCHOKOLADENGELEE: Pektin mit dem Zucker mischen, Vollmilch aufkochen und die Zuckermischung zugeben, kurz durchkochen lassen und auf die Schokolade geben. Gut verrühren und anschließend passieren. Den Schaum abschöpfen und auf ein etwa 0,8 Zentimeter hohes Blech gießen. 4 Stunden kalt stellen, anschließend in gleich große Quader schneiden. Jedes Stück mit Blattgold garnieren.

MANGOCREME: Alle Zutaten vermischen und mit dem Puderzucker abschmecken.

GARNITUR: Palmer Mango in Würfel von 0,8 x 0,8 Zentimeter schneiden.

ANRICHTEN: Pistazienmalto und Schokoladenerde auf dem Teller verteilen. Die 3 Kugelbruchstücke darauflegen und 2 davon mit Mangocreme befüllen. Eine ebenfalls mit Schokoerde bedecken. 2 Tropfen Mango-Chili-Gel links und rechts davon gegenläufig auf den Teller malen. Die Mango- und die Geleewürfel darumlegen und mit ShisoCress garnieren.

PROFITIPP:

« Die Schokolade löst sich leichter aus den Formen, wenn man die Kugeln in flüssigen Stickstoff taucht. Alternativ kann man punktuell mit lebensmittelechtem Eisspray arbeiten. Steffen Mezger, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



**2011 MORSTEIN RIESLING
AUSLESE
WEINGUT WITTMANN
RHEINHESSEN**

Dieser Lagenwein besticht durch eine Zitrusfrucht, ist konzentriert und zeichnet sich durch seine spannende Mineralität aus. www.wittmannweingut.com



BAYERN HAT KEIN MEER?
DENKSTE! DENN IM „ATLANTIK“ STICHT
PETER FEIGL UNTER VOLLEM SEGEL IN ALLE
SIEBEN GESCHMACKS-WELTMEERE.

PETERS FRISCHE FISCHE

Es muss nicht immer Fritz sein, der die frischesten Fische hat. In München ist das nämlich Peter. Peter Feigl, ehemals in Sterneküchen in New York, Hamburg und Italien unterwegs, später der Fischlieferant von Witzigmann, Haas und Co. Heute ist der Metzgersohn Patron und Chefkoch vom „Atlantik“. Allerdings mehr aus Zufall und Leidenschaft als durch Businessplan und Budget. Angefangen hat alles damit, dass er nach Ladenschluss seine Spezis bekochte und dazu eine gute Flasche Wein oder Champagner getrunken wurde. Das sprach sich schnell herum, dass da ein Fischlieferant zwischen Weinkisten genial aufkochte. Aus den Kisten wurden Stehtische, aus den Stehtischen ein ganzes Restaurant. Doch eines wird sich nicht ändern: die Qualität seiner Top-Küche. Und dass man bei Peter niemals einfach nur zum Essen kommt. Dazu macht es bei ihm viel zu viel Spaß.



Suppe
Suppe
Hummert
Sashimi
Tatar
Jakobsminne
Hummert
Gambas
Löffel-
Gurkensalat

16,50

1

1

1

Belou
Fines
Surf &
#1/2 breto
1
tou
gesd
sea



GESCHMACKS-INSEL MITTEN IM GROSSSTADT-MEER



Atlantik Fisch & Feinkost Großhandels GmbH
Zenettistraße 12
D-80337 München
Tel.: +49 (0) 89/74 79 06 10
E-Mail: atlantik@atlantik-muenchen.de
www.atlantikfisch-muenchen.de

Eine Auster ist ja an sich nicht ganz so hübsch, ihr Innenleben allerdings hat zwei schlagende Argumente: Es verbirgt sich in ihr eine Perle und schmecken tut es fantastisch. Eine Tatsache, die sich genau so auf dieses kleine, fantastische Lifestyle-Restaurant mit Bistro und DJ am Münchner Schlachthof ummünzen lässt. Peter und Miriam Feigl haben mit ihrem „Atlantik“ eine kulinarische Insel für Liebhaber von Fisch und Meerestier geschaffen. Authentischer geht es kaum, frischer auch nicht. Im großzügigen Salzwasserbecken tummeln sich Köstlichkeiten wie bretonischer Hummer, Fine de claire und Belon, die der Küchenchef – genauso wie etwa Loup de Mer oder Thunfisch – fangfrisch serviert. Für die letzte Perfektion gibt es von Miriam Feigl mit Charme über 200 Sorten Wein und Champagner serviert.



frisch
Vorspeisen
Salat
Fischsuppe
Ziessuppe
mit Hummer
Thunfisch Sashimi
Thunfischatar
geräucherter Jakobsmuschel
Heutige Hummersalat
Wildfang Gamba
auf Kartoffel-
sauce

BRETONISCHES DUETT

Taschenkrebsravioli mit gekochtem, ausgelöstem bretonischem Hummer auf Erbsen-Estragon-Sauce

FÜR 4 PERSONEN:

RAVIOLI:

- 200 g Mehl
- 2 Eier
- ½ TL Salz
- 1 EL Olivenöl
- 100 ml süße Sahne
- 200 g Fischfilet, wie etwa Zander oder Lachs
- 200 g Taschenkrebsfleisch
- 1 Ei
- Safran, Salz, Butter

ERBSEN-ESTRAGON-SAUCE:

- 100 g Erbsen, frisch
- 1 Schalotte
- 150 ml Fischfond
- 100 ml Sahne
- 50 ml Weißwein
- 100 g Estragon, frisch
- Salz, Pfeffer, Limettensaft
- etwas Butter

BRETONISCHER HUMMER:

- 2 bretonische Hummer

RAVIOLI: Für den Ravioliteig Mehl, Eier, Salz und Olivenöl verkneten, bis ein glänzender, weicher Teig entsteht. Für 2 Stunden an einem kühlen Ort ruhen lassen, damit sich der Teig beim Ausrollen nicht zusammenzieht. Währenddessen für die Taschenkrebsfüllung aus der Sahne, dem Fischfilet und dem Safran eine Farce herstellen. Fischfilets in große Würfel schneiden und danach 10 Minuten anfrieren. Mit süßer Sahne und dem Eiweiß im Küchenmixer aufmixen und mit Safran und Salz abschmecken. Das ausgelöste Krebsfleisch unterheben.

Den Teig ausrollen und kleine Häufchen von der Farce mit genügend Abstand darauf verteilen. Die Teigen den mit Eigelb bestreichen und einen weiteren ausgerollten Teig darüberlegen. Nun Ravioli ausschneiden. Die fertigen Ravioli in Salzwasser blanchieren und in etwas Butter nachschwenken.

ERBSEN-ESTRAGON-SAUCE: Schalotte in feine Würfel schneiden und in etwas Butter angehen lassen, nacheinander mit Fischfond, Weißwein und Sahne ablöschen und um die Hälfte reduzieren. Die frischen Erbsen und den Estragon zugeben und mit einem Mixstab aufmixen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Limettensaft abschmecken.

ANRICHTEN: Setzen Sie die Ravioli auf den aufgeschäumten Erbsen-Estragon-Saucenspiegel und geben Sie den halben ausgelösten Hummer hinzu.

PROFITIPP:

« Die Ravioli schmecken auch wunderbar in einer klaren Fischsuppe mit Gemüseeinlage.

Peter Feigl, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



RIESLING GOLDLOCH 2009
WEINGUT SCHLOSSGUT DIEL
BURG LAYEN

Sehr konzentrierte Aromen, die herrliche Fülle und feine Säure umspielen die unbändige Kraft dieses Weines.

www.schlossgut-diel.com



LOUP DE MER VOM GRILL

mit Atlantik-Wokgemüse und Rosmarin-Kartoffeln

FÜR 4 PERSONEN:

LOUP DE MER:

3 kg Loup de mer, im Ganzen,
frisch, wild, Langleinenfang,
ausgenommen, geschuppt und
sauber gewaschen
Rosmarinzweige
Thymianzweige
Limonenscheiben
Salz, Pfeffer, Butter
Paniermehl

ATLANTIK-WOKGEMÜSE:

1 Zucchini
2 Pak Choi
1 Fenchel
2 Karotten
8 Brokkoliröschen
100 g Zuckerschoten
eine Handvoll Babyspinat
Sojasauce, Salz, Pfeffer

ROSMARIN-KARTOFFELN:

8 Kartoffeln, festkochend
Olivenöl, Rosmarin, Salz

LOUP DE MER: Den Loup de mer innen und außen mit Salz und Pfeffer gut würzen und mit den Kräuterzweigen und den Limonenscheiben füllen. Mit Butterflocken und Paniermehl im Ofen bei 200 °C bei Umluft für etwa 25 Minuten grillen.

ATLANTIK-WOKGEMÜSE: Die Zuckerschoten blanchieren. In der Zwischenzeit das gesamte Gemüse in Blättchen schneiden und im Wok 5 Minuten braten. Babyspinat und Zuckerschoten zugeben, mit Sojasauce ablöschen sowie mit Salz und Pfeffer je nach Belieben abschmecken.

ROSMARIN-KARTOFFELN: Die gekochten Kartoffeln in Olivenöl goldgelb braten, gezupften Rosmarin zugeben und mit Salz abschmecken.

ANRICHTEN: Den Fisch auf einer großen Platte anrichten, mit Olivenöl beträufeln und mit dem Gemüse und den krossen Kartoffeln servieren.

PROFITIPP:

« Füllen Sie den Fisch mit anderen Gewürzen wie Zitronengras, Ingwer und rotem Chili.

Peter Feigl, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



**SAUVIGNON BLANC
DON'T CRY 2009
EWALD ZWEYTICK WEIN
RATSCH A. D. WEINSTRASSE**

Der 24 Monate im kleinen Eichenfass gereifte Sauvignon beeindruckt durch Aromen nach reifer Ananas, gelbem Paprika und Blutorange.

www.ewaldzweytick.at



SCHOKOLADENSOUFFLÉ

mit klassischem Vanilleeis

FÜR 4 PERSONEN:

SCHOKOLADENSOUFFLÉ:

2 Eier
50 g Zucker
150 g Zartbitterkuvertüre
150 g Butter
50 g Mehl

VANILLEEIS:

250 ml Sahne
250 ml Milch
3 Vanilleschoten
12 Eigelb
100 g Zucker

SCHOKOLADENSOUFFLÉ: Die Eier mit dem Zucker aufschlagen. Die Zartbitterkuvertüre mit der Butter über dem Wasserbad schmelzen. Das Mehl in die Eiermasse einarbeiten und dann die Schokoladen-Buttermasse unterziehen.

Die Masse in gebutterte, gezuckerte Förmchen füllen und bei 200 °C für 13 Minuten backen.

VANILLEEIS: Sahne, Milch und die ausgekratzten Vanilleschoten samt Mark aufkochen und ziehen lassen. Eigelbe mit Zucker glatt rühren und anschließend mit der warmen Vanille-Sahne-Milch nochmals zügig glatt rühren. Dann die Masse in einem Kessel über dem Wasserbad mit einem Gummispatel oder Holzkochlöffel zur Rose abziehen. Die Eigelbmasse ständig rühren, bis auf einem umgedrehten Kochlöffel ein rosenblattähnliches Gebilde entsteht. Wichtig: Das Wasser unter dem Kessel darf nicht kochen! Die Vanillemasse durch ein feines Sieb laufen lassen, die kalte Masse in die Eismaschine füllen. Falls Sie keine Eismaschine haben, können Sie die soeben erzeugte Masse noch warm oder auch kalt als Sauce mit frischen Erdbeeren oder Himbeeren servieren.

ANRICHTEN: Das Schokoladensoufflé auf den Teller stürzen, das Vanilleeis in einem kleinen Schälchen dazureichen und sofort servieren.

PROFITIPP:

« Geben Sie in das Förmchen beim Einfüllen der Masse eine Schokopraline in die Mitte, so bleibt der Kern immer flüssig und Sie können den Geschmack je nach Praline individuell verändern.

Peter Feigl, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



**CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT
PRESTIGE ROSÉ**
CHAMPAGNE TAITTINGER
REIMS

Ein lebendiges Rosa, fast pink mit einer feinen, anhaltenden Perlung. Im Duft definierte frische Erdbeere und Himbeere, mit feiner Würze im Geschmack.
www.taittinger.com



DIE LIEBE VON **GIOVANNI RUSSO**? DAS IST DAS KOCHEN. DER ITALIENISCHE KOCH-KOSMOPOLIT ZEIGT IM „**DAVVERO**“, WARUM AMORE WIRKLICH DURCH DEN MAGEN GEHT.

PASTA, PROMIS & PERFEKTION

Luciano Pavarotti konnte singen – und essen. Beides wollte er aber nur in absoluter Topqualität. Und genau die servierte ihm der Spitzenkoch Giovanni Russo. Der „Koch des Jahres 2006“ ist nämlich der Spezialist, wenn es um Pasta geht. Kein anderer schafft es, aus Mehl, Eiern und Olivenöl derart grandiose Werke zu kreieren. Das wissen auch Al Pacino oder Sharon Stone, die sich nach seinen Gerichten im wahrsten Sinne des Wortes ebenfalls alle Finger ablecken. Giovanni Russo serviert italienisches Lebensgefühl im Restaurant „Davvero“ im „The Charles Hotel“, ohne Schischi, dafür mit Wow-Effekt. Und der endet nicht bei Nudeln, Ravioli und Co.: Der Italienter schöpft seine Inspiration aus dem gesamten mediterranen Raum, durch handwerkliche Perfektion entstehen daraus Sensationen.




THE CHARLES HOTEL
MUNICH

Giovanni Russo



GEGENSÄTZE WAHRHAFTIG IN SZENE GESETZT



Restaurant DAVVERO
The Charles Hotel
Sophienstraße 28
D-80333 München
Tel.: +49 (0) 89/54 45 55-1200
E-Mail: charles.restaurant@roccofortehotels.com
www.davverorestaurant.de

Nun gut, der Petersdom mag eine höhere Kuppel haben – aber in puncto Ästhetik steht ihm das Restaurant des „The Charles Hotels“ um nichts nach. Eher um vieles davor. Denn im Restaurant „Davvero“ kommen Design-Fans voll auf ihre Kosten: meterhohe Wände, an denen Kunstfotografien von Hubertus von Hohenlohe mit den gegenüberliegenden klassischen Floral-Tapeten einen spannenden Gegensatz erzeugen, und schlicht eingedeckte Tische, die Raum genug für die kreativen Gerichte von Giovanni Russo geben. Mit Blick auf den Alten Botanischen Garten durch die riesigen Glasfenster fühlt man sich wie in einer Genuss-Oase inmitten der Großstadt. Im „Davvero“ kommt „wahrhaftig“ ein Stück mediterrane Lebensfreude auf – eben wie der Name schon sagt.



CANNELLONI

mit Wolfsbarschfüllung und Weißweinsauce

FÜR 4 PERSONEN:

WOLFSBARSCH:

1 kg Wolfsbarschfilet,
Oberteil
Salz, Pfeffer
Olivenöl extra vergine

FÜLLUNG FÜR CANNELLONI:

500 g Ricotta, frisch
50 g Zitronenthymian
Zitronensalz
Szechuanpfeffer

PASTA:

400 g Mehl, Typ 405
100 g Semolina
3 Eier
3 Eigelb
1 EL Olivenöl extra vergine

WEISSWEINSAUCE:

250 g Butter
400 ml Fischfond
1 Schalotte
1 Lorbeerblatt
100 ml Weißwein
500 ml Sahne

DEKORATION:

Flusskrebs
aromatische Kresse
Olivenöl extra vergine

WOLFSBARSCH: Wolfsbarschfilet säubern und in kleine Scheiben schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl über Nacht marinieren.

FÜLLUNG: Den Ricotta umrühren und mit Thymian, Zitronensalz und Szechuanpfeffer würzen. Den geschnittenen Wolfsbarsch hinzufügen.

PASTA: Mehl, Semolina, Eier und Eigelb in einer Schüssel mischen und mit der Hand oder der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Olivenöl extra vergine am Ende dazugeben, bis der Teig eine weiche und glatte Schicht bekommt. Mit der Pastamaschine eine 20 Zentimeter lange Teigbahn auf 0,5 Zentimeter ausrollen und für 30 Sekunden in kochendes Wasser geben. Die Pasta in Eiswasser abschrecken.

WEISSWEINSAUCE: In einem Topf die Butter, die geschnittene Schalotte und das Lorbeerblatt anschwitzen und mit Fischfond und Weißwein ablöschen. Die Sauce erhitzen und gemeinsam mit der Sahne reduzieren lassen. Zum Schluss mit einem Pürierstab aufschäumen.

CANNELLONI: Nudelplatte auslegen, Füllung aufspritzen und einrollen. In 3 unterschiedlich hohe Stücke schneiden, aufrecht in eine Auflaufform stellen und mit einem Faden umwickeln. Im vorgeheizten Ofen bei 165 °C für 8 bis 10 Minuten backen.

ANRICHTEN: Die Cannelloni mittig auf den Teller stellen, den Flusskrebs drapieren, die Weißweinsauce dazugeben, Olivenöl darüberträufeln und die Kresse zwischen die Cannelloni stecken.

PROFITIPP:

« Die Cannelloni sollten unbedingt aufrecht im Ofen gebacken werden, sodass die Füllung nicht aus der Pasta läuft. Für einen festen Halt kann unter die Cannelloni Backpapier gegeben werden.
Giovanni Russo, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



ROSSJ BASS D.O.C. 2009
ANGELO GAJA
PIEMONTE

Der 100-prozentige Chardonnay besticht mit seinem blumigen Duft sowie seinen feinen Zitrus- und Honignoten. Durch den mineralischen Abgang wirkt er sehr elegant.
www.gaja.com



RINDERFILET NEBRASKA

im Waldpilzmantel

FÜR 4 PERSONEN:

RINDERFILETROLLE:

- 350 g Rinderfilet aus Nebraska
- 100 ml Olivenöl extra vergine
- 100 g Hühnchenbrust
- 2 Eiweiß
- 200 ml Sahne
- 40 g Waldpilze
- 16 Scheiben Südtiroler Speck
- Schweinsnetz
- Salz, Pfeffer, Thymian

POLENTA:

- 500 ml Wasser-Milch (50:50)
- 100 g Maisgrieß, fein
- 50 g Parmesan, gerieben
- 20 g Butter
- Olivenöl extra vergine
- Salz, Pfeffer, Thymian

MOUSSELINE:

- 50 g Sellerie
- 1 l Milch
- Salz

ARTISCHOCKE & STEINPILZ:

- 1 Artischocke, klein
- 2 Steinpilze
- Thymianzweig, Knoblauch
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl extra vergine

DEKORATION:

- frische Kräuter
- 2 g schwarzer Trüffel

RINDERFILETROLLE: Rinderfilet zuschneiden, salzen, pfeffern und in einer vorgeheizten Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten. Rohe Hühnchenbrust mit Sahne, Eiweiß, Waldpilzen, Salz, Pfeffer und Thymian fein zu einer Farce pürieren. Schweinsnetz auf eine Klarsichtfolie legen, mit Südtiroler Speck bedecken und dünn mit der Hühnchenfarce bestreichen. Das Rinderfilet auf die Masse legen. Mithilfe der Klarsichtfolie zu einer Rolle formen und die Enden fest zusammendrehen. Ruhen lassen. Klarsichtfolie entfernen und die Roulade in einer vorgeheizten Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C für 4 bis 5 Minuten zu Ende garen lassen.

POLENTA: In einem Topf Wasser und Milch aufkochen lassen. Den Maisgrieß langsam einrühren. Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen und in die Polenta geben. Die Masse bei kleiner Flamme quellen lassen. Danach Butter, Thymian und Parmesan einrühren und auf einem Blech mit Backpapier verteilen. Abkühlen lassen. Sobald die Polenta fest ist, Würfel von etwa 1,5 Zentimetern schneiden und im Ofen erhitzen.

MOUSSELINE: Geschälte Sellerieknolle für 40 Minuten in Milch langsam kochen lassen. Anschließend mit einem Handblender pürieren. Mit Salz würzen.

ARTISCHOCKE & STEINPILZ: Steinpilze vierteln und anbraten. Thymianzweig und ganze Knoblauchzehe hinzugeben und nach dem Braten wieder entfernen. Artischockenstiele und Blätter abschneiden, Heu mit einem Löffel vom Boden kratzen. Artischockenboden mit einem Hobel sehr dünn aufschneiden, würzen und in Olivenöl knusprig frittieren.

ANRICHTEN: Die Rinderfiletrolle in 4 Stücke schneiden, mittig auf den Teller setzen. Polentawürfel an die Seite legen, die Mousseline daneben anrichten und den Artischockenchip anlegen. Den Trüffel hobeln.

PROFITIPP:

« Die Rinderfiletrolle sollte auf keinen Fall länger als 5 Minuten im Ofen bleiben, ansonsten wird das Fleisch zu trocken. Giovanni Russo, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



PROMIS GAJA IGT 2009
ANGELO GAJA
TOSKANA

Ein Cuvée aus Merlot, Sangiovese, Syrah. Der Duft von schwarzem Pfeffer und geröstetem Kaffee harmonisiert perfekt mit dem Gericht. Dieser sehr komplexe Wein entfaltet einen angenehmen Geschmack von Pflaumen und Cassis.
www.gaja.com



MASCARPONE-SABAYON

mit frischen Beeren und Maroneneis

FÜR 4 PERSONEN:

MASCARPONE-SABAYON:

250 g Galbani-Mascarpone
2 Eigelb
80 g Zucker
2 Eiweiß

MARONENEIS:

250 ml Sahne
250 ml Milch
125 g Zucker
1 Vanilleschote
3 Eier
2 Eigelb
200 g Maronenpüree
Kirschwasser,
nach Geschmack

BEEREN:

125 g Himbeeren
125 g Brombeeren
125 g Blaubeeren
1 EL Grand Marnier

MASCARPONE-SABAYON: Mascarpone mit Eigelb und 40 Gramm Zucker cremig rühren. In einer separaten Schüssel das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarponecreme heben.

MARONENEIS: Sahne, Milch und Zucker unter ständigem Rühren mit der Vanilleschote zum Kochen bringen. Leicht auskühlen lassen. Ganze Eier und Eigelb dazugeben und mit Maronenpüree und Kirschwasser vermengen. Die Masse in der Eismaschine cremig zum Eis rühren und anschließend im Eisschrank ruhen lassen.

ANRICHTEN: Die Beeren in Grand Marnier marinieren und auf einem tiefen Teller platzieren. Die Mascarpone-Sabayon auf die Beeren geben und abflämmen. Das Maroneneis mit einer mit Zucker überzogenen Marone dekorieren.

PROFITIPP:

« Die Geschmacksrichtung des Eises kann, je nach Jahreszeit, auch mit Vanille, frischen Erdbeeren oder 100 ml Campari erzeugt werden. Die Beeren sollten vorzugsweise frisch sein.

Giovanni Russo, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



**VIGNA SENZA NOME MOSCATO
D'ASTI DOCG 2011
BRAIDA DI GIACOMO BOLOGNA
PIEMONTE**

Vielschichtiges Bukett von frischen Früchten und Orangenblüten. Mit ausgewogener, zart perlender Fruchtsüße.
www.braida.it



EIGENTLICH SOLLTE **MICHAEL FELL**
ZOBEL TRAGEN – DIE INSIGNIE EINES
KÖNIGS. DENN GENAU AUF DIESEM
NIVEAU KOCHT DER SPITZENKOCH
IN DER „**DICHTERSTUB'N**“.

DIE LEGENDE VOM SEE

Ein Wolf im Schafspelz? Wohl eher nicht! Denn Michael Fell hat seine Krallen schon immer ganz ohne Scheu in die besten Produkte geschlagen. Kein Wunder, ging er doch durch die Schule von Eckart Witzigmann und Otto Koch. In der „Dichterstub'n“ der „Park-Hotel Egerner Höfe“ zeigt der Sternekoch, wie bayrische Küche heute auszusehen und vor allem zu schmecken hat. Gerissen kombiniert er die unterschiedlichen regionalen Aromen rund um und aus dem Tegernsee zu durchkomponierten Menüs, schafft es, Esprit und Emotion auf dem Teller zu präsentieren, ohne dabei aufgesetzt zu sein. Auf perfektem Handwerk bauen seine Kreationen auf, steigen in kulinarische Höhen, verlieren dabei aber nie an Tiefgang. Wer da mithalten möchte, braucht ein dickes Fell – Michael hat es schon.



Legner's Hall



Michael Fell



EINE HOMMAGE AN ALLE SINNE



Dichterstub'n
Park-Hotel Egerner Höfe
Aribostraße 19
D-83700 Rottach-Egern am Tegernsee
Tel.: +49 (0) 80 22/666-502
E-Mail: info@egerner-hoefe.de
www.egerner-hoefe.de

In der „Dichterstub'n“ wurden schon so manche Gäste zum Poeten. Nämlich dann, wenn es darum geht, die Kreationen von Michael Fell in Worte zu fassen. Die kulinarische Handschrift verewigt der Wahlbayer in Gerichten wie „Flusskrebs, Schwarzwurzel und Grießnockerl“ und „Hummer in Schwarzbier glasiert mit Knusper-Zwetschgen und Zuckerschoten“. Eigentlich sehr passend, dass das Gourmetrestaurant im von Graf von Moltke privat geführten „Park-Hotel Egerner Höfe“ seinen Namen der literarischen Vergangenheit des Örtchens verdankt. Mit klassischen Holzvertäfelungen, einem urigen Kachelofen und charmanter Eleganz spiegelt die Stub'n die regional-inspirierte Linie der Küche wider, die als eine der besten Deutschlands gilt. Das Gesamtkonzept ist schlichtweg eine Ode an die Gaumenfreude!



ZANDERFILET

mit Gurken, Radieserl und flüssigem Kopfsalat

FÜR 4 PERSONEN:

ZANDERFILET:

- 4 Zanderfilets à 50 g
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Kalbsjus
- etwas Butter

GURKENRÖLLCHEN:

- 1 Gurke
- 2 EL Sauerrahm
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Weißweinessig
- Salz, Pfeffer, Zucker

RADIESCHEN:

- 4 Radieschen
- 1 EL Honig
- 2 EL Limonensaft
- 1 EL Weißweinessig
- Salz, Pfeffer, Zucker

GEWÜRZGURKENESPUMA:

- 600 ml Essiggurkensaft
- 4 Blatt Gelatine
- 2 EL Limonensaft
- 1 Prise Salz, Pfeffer

FLÜSSIGER FELDSALAT:

- 200 g junger Spinat
- 30 g glatte Petersilie
- 6 Köpfe Feldsalat
- 50 g Feldsalat
- Salz, Pfeffer, Muskat,
- Nussbutter

ZANDERFILET: Die Zanderfilets in etwas schäumender Butter von beiden Seiten glasig braten. Immer wieder mit etwas Butter übergießen. Den Fisch warm stellen, in den Bratensatz den Zitronensaft und den Kalbsjus hinzufügen. Diese beim Anrichten über den Zander träufeln.

GURKENRÖLLCHEN: Die Gurke schälen, vom Kerngehäuse befreien und 4 lange, dünne Streifen à 12 x 2 Zentimeter schneiden, den Rest in feine Würfelchen. Das Gurkentatar mit den Zutaten marinieren und in die Gurkenröllchen füllen.

RADIESCHEN: Die Radieschen fein reiben, mit den Zutaten abschmecken und zu 4 kleinen Türmchen formen.

GEWÜRZGURKENESPUMA: Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, danach in etwas Gurkensaft auflösen. Mit Limonensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und in eine Espumaflasche geben, diese kühl stellen. Mit 2 Gaskartuschen füllen.

FLÜSSIGER FELDSALAT: Spinat, Petersilie und den Salat waschen und blanchieren. Abkühlen lassen und im Thermomix bei 80 °C für 10 Minuten passieren. Zum Schluss die Nussbutter dazugeben und abschmecken.

ANRICHTEN: Das Zanderfilet auf dem Teller platzieren, das Radieschentürmchen und das Gurkenröllchen hinzufügen und mit dem flüssigen Kopfsalat und dem Gewürzgurkenespuma komplementieren.

PROFITIPP:

« Das Gericht kann man auch mit Saibling oder Bachforelle zubereiten.
Michael Fell, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



**2010 GEYERSBERG RIESLING
WEINGUT DREISSIGACKER
RHEINHESSEN**

Ein fokussierter, komplexer Riesling! Der feine Säurenerv ist eingebettet in viel Charme und Reichhaltigkeit, dazu eine Aromenvielfalt, die an Akazienhonig, Pink Grapefruit und etwas Kamille erinnert.
www.dreissigacker-wein.de



CONFIERTER SCHWEINEBAUCH

mit Langostino und Rauchmandelgremolata

FÜR 4 PERSONEN:

SCHWEINEBAUCH:

1 kg Schweinebauch
125 g Butter, geklärt
2 EL Curry, nicht zu mild
100 ml Weißwein
500 ml Gemüsefond, kräftig
Pfeffer, Meersalz, grob

CURRY-VINAIGRETTE:

2 Granny-Smith-Äpfel
2 ml Curry-Saft vom Schweinebauch (siehe Zubereitung Schweinebauch)
Traubenkernöl, Salz, Pfeffer, weißer Balsamico

LANGOSTINO:

6 Langostini, geschält
1 Schalotte, 1 EL Limonenöl
1 TL Limonensaft
Limonenschale
frischer Koriander, Salz
Pfeffer, Butterschmalz

RAUCHMANDELGREMOLATA:

200 g Rauchmandeln, fein gerieben
20 g Rosmarin, geschnitten
2 Knoblauchzehen
250 g Butter, geklärt
Saft und Abrieb von 2 Limonen
Abrieb von 1 Orange

GEBRATENER SENFKOHL:

2 Senfkohlstauden, halbiert
Salz, Pfeffer, Nussöl

SCHWEINEBAUCH: Den Schweinebauch mit Salz und Pfeffer würzen und mit den anderen Zutaten in einen Vakuumbeutel geben und vakuumieren. Den Beutel bei 65 °C für 18 Stunden im Wasserbad garen. Anschließend herausnehmen und pressen. Wenn der Bauch erkaltet ist, die Schwarte entfernen und in kleine Würfelchen schneiden. Diese einen Tag lang bei 50 °C kochen. Kurz vor dem Servieren im Butterschmalz knusprig herausbraten. Den entstandenen Saft auf 200 Milliliter Flüssigkeit einkochen.

CURRY-VINAIGRETTE: Die Äpfel schälen, in feine Würfelchen schneiden, mit dem reduzierten Saft, dem Öl und dem Essig vermengen und abschmecken.

LANGOSTINO: Butterschmalz auf 160 °C erwärmen, 4 Langostini für 2 Minuten darin garen. Anschließend herausnehmen und würzen. Die beiden anderen Langostini zu einem Tatar verarbeiten und mit Limonenöl, Schale, Saft, Salz, Pfeffer und Koriander abschmecken.

RAUCHMANDELGREMOLATA: Alle Zutaten vermengen und kalt stellen.

GEBRATENER SENFKOHL: Den Kohl in der Mitte des Stiels halbieren und in etwas Nussöl von beiden Seiten für eine Minute anbraten und würzen.

ANRICHTEN: Den Schweinebauch, den Senfkohl und den Langostino parallel am Teller arrangieren, mit der Curry-Vinaigrette übergießen und die Schwarten-Würfelchen auf dem Langostino verteilen. Die Rauchmandelgremolata aufsetzen und servieren.

PROFITIPP:

« Schweinebauch kann man einige Tage vorher vorbereiten. Gegart und gekühlt ist er fünf Tage haltbar.

Michael Fell, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



**2008 JESUITENGARTEN RIESLING
ERSTES GEWÄCHS
WEINGUT WEGELER
RHEINGAU**

Ein saftiger Rheingauer Riesling mit feiner Frucht und großer Balance. Am Anfang etwas verhalten, entfalten sich an der Luft Aromen nach gelben Früchten und weißen Blüten.
www.wegeler.com



MUSCOVADO-EIS

mit marinierten Kräutern und Baiser

FÜR 4 PERSONEN:

MUSCOVADO-EIS:

- 200 ml Sahne, 200 ml Milch
- 70 g Muscovadozucker
- 8 g Dextrose
- 2 Eigelb, 1 Ei
- 1 Vanilleschote
- Prise Salz
- Abrieb und Saft von 1 Limone

PISTAZIENBISKUIT:

- 4 Eier, 100 g Zucker
- 50 g Weizenstärke
- 50 g Mehl, Zitronenabrieb
- 100 g Pistazien, gehackt

MARINIERTE KRÄUTER:

- Zitronenmelisse, klein gezupft
- Basilikum, klein gezupft
- Blaue Minze, klein gezupft
- 200 ml Balsamico
- 20 g Puderzucker,
- Saft 1 von Zitrone
- 100 ml Limonenöl

BAISER:

- 2 Eiweiß, 120 g Zucker
- 110 g Puderzucker
- 20 g Haselnussgrieß
- Abrieb von 1 Lemone

VANILLEFOND:

- 500 ml Weißwein
- 80 g Zucker
- Mark von 1 Vanilleschote
- Saft und Abrieb von 1 Orange
- und 1 Zitrone
- Mondamin

MUSCOVADO-EIS: Eigelb, Ei, Zucker, Dextrose, Salz, Limone und ausgekratztes Vanillemark miteinander vermengen, bis der Zucker aufgelöst ist. Die Sahne und die Milch mit der Vanilleschote aufkochen, zum Zucker hinzufügen und zur Rose abziehen. In einer Eismaschine gefrieren.

PISTAZIENBISKUIT: Die Eier mit dem Zucker verrühren. Das gesiebte Mehl und die Weizenstärke unterheben, die gehackten Pistazien und den Zitronenabrieb ebenso hinzufügen. Im Ofen bei 180 °C für etwa 15 Minuten backen.

MARINIERTE KRÄUTER: Alle Zutaten bis auf die Kräuter gut miteinander vermengen. Anschließend damit die Kräuter marinieren und gut durchziehen lassen.

BAISER: Eiweiß langsam aufschlagen. Den Puderzucker, Zucker und den Haselnussgrieß sowie den Limonenabrieb nach und nach unterrühren. Auf eine Silikonmatte aufstreichen und bei 65 °C für 4 Stunden im Ofen backen. Nach Bedarf kleine Stückchen herausbrechen und ins Eis stecken.

VANILLEFOND: Weißwein mit Zucker, Orange, Zitrone und Vanille auf 100 Milliliter einkochen und mit Mondamin binden.

ANRICHTEN: Auf einen Teller in die Mitte eine runde Scheibe Pistazienbiskuit geben. Außen herum den Vanillefond eingießen, eine Nocke des Eises direkt auf das Biskuit setzen und mit den marinierten Kräutern und dem Baiser vervollständigen.

PROFITIPP:

« Wer möchte, kann die Kräuter mit etwas Puderzucker, Mandeln und Limonenöl im Mixer pürieren und als süßes Pesto über das Eis geben.
Michael Fell, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



2009 RANDERSACKERER SONNENSTUHL RIESLANER BEEREN-AUFLAGE
WEINGUT SCHMITT'S KINDER FRANKEN

Durch die Kombination von Riesling und Sylvaner explodiert dieser Wein am Gaumen und entwickelt zudem einen wunderbaren Schmelz.
www.schmitts-kinder.de



BERND AROLD GILT ALS DAS ENFANT
TERRIBLE DER BAYRISCHEN KOCHSZENE.
DOCH WAS ER IM „GESELLSCHAFTSRAUM“
ÜBER DEN PASS SCHICKT, IST ALLES
ANDERE ALS EIN KINDERGEBURTSTAG.

EINFACH HARDCORE FOR LIFE

In der Küche des „Gesellschaftsraums“ schneiden die Messer im Takt zu Hatebreed, die Crew hat an manchen Stellen ihrer Haut mehr Farbe als die gewitzt-provozierenden Kombinationen, die zu den Gästen geschickt werden. Und mittendrin: Bernd Arold. Patron und Chef de Cuisine, Punkrocker und Kreativgenie. Seine Küchenrichtung nennt der Rüdelsheimer Willkürbiercorecooking, sein Tick: Fleisch und Fisch gehören bei ihm gemeinsam auf einen Teller. Was die Etikette davon hält, ist ihm egal. Hauptsache ist, dass es Spaß macht – ihm und den Gästen. Revolutionär oder konservativ? Schubladendenken kennt Bernd Arold nicht. So vermischt er auf allen Ebenen die unterschiedlichsten Geschmäcke. Mit Hingabe. Mit Gediegenem. Mit Modernem. Und mit jeder Menge Punk. Es ist hier eben eine feine Gesellschaft.





EINFACH MAL RICHTIG GEILER KÜCHENPUNK



Gesellschaftsraum
Augustenstraße 7
D-80333 München
Tel.: +49 (0) 89/55 07 77 93
E-Mail: info@der-gesellschaftsraum.de
www.der-gesellschaftsraum.de

Ein großer Totenkopf in einem Restaurant kann mitunter Skepsis hervorrufen, der tief sitzende Hosenbund von Bernd Arold auch – vor allem im Intellektuellen-Viertel von München, in Maxvorstadt. Wer nun aber Biertische und ein mit Plastiktischtüchern gedecktes und trashiges Studentenlokal erwartet, der irrt gewaltig. Weißes Porzellan, Leinenservietten und minimalistisch-schräger Purismus gemixt mit Originalmöbeln aus den 70er-Jahren dominieren. Der gewollte Stilbruch: harte Jungs, cooles Design und filigrane Handwerkskunst auf dem Teller. Der „Gesellschaftsraum“ ist für alle da – schließlich ist er nach dem Konzept der offenen Gemeinschaftsräume der Bauhaus-Architektur um die Jahrhundertwende von 1900 benannt. Das ist Hardcore-Philosophie auf Münchnerisch.



APRIKOSENLAMM MIT BASILIKUMSEETEUFEL

auf Rote-Bete-Physalis und Ingwer-Waldmeister-Sorbet

FÜR 4 PERSONEN:

APRIKOSENLAMM:

- 4 Stk. Lammrücken à 80 g
(ohne Knochen)
- 4 Scheiben Wacholder-
schinken
- 4 getrocknete Aprikosen
- 10 cl Strohrum
- 50 ml Maracujasaft
- Meersalz, Pflanzenöl

BASILIKUMSEETEUFEL:

- 4 Stk. Seeteufel
- 20 ml Olivenöl
- 20 g Basilikum

ROTE-BETE-PHYSALIS:

- 200 g Rote Bete, roh
- 50 g Butter
- 2 Zweige Rosmarin
- 50 g Physalis
- 1 rote Zwiebel
- 200 ml Rhabarbersaft
- 100 ml Tonic Water
- 1 TL Tandoorie
- 2 Zweige Estragon
- Salz, Zucker

INGWER-WALDMEISTER-SORBET:

- 200 ml Ginger Ale
- 50 g Zucker
- 50 g Waldmeister
- 20 g Ingwer
- 2 EL Mondamin

APRIKOSENLAMM & BASILIKUMSEETEUFEL: Die Aprikosen in einem Fond aus Maracujasaft und Strohrum aufkochen und im Fond abkühlen lassen, dann in die 4 Stücke Lammrücken eine Tasche schneiden und die Aprikose einlegen. In jeweils eine Scheibe Wacholderschinken rollen und kühl stellen. Das Lamm und den Seeteufel in Pflanzenöl anbraten und im 200 °C heißen Ofen 5 Minuten fertig garen, das Basilikum mit Olivenöl 2 Minuten mixen (bis es schön grün ist) und in 4 Pipetten füllen. Lamm und Seeteufel leicht mit Meersalz würzen.

ROTE-BETE-PHYSALIS: Die Rote Bete schälen, die Butter mit dem Rosmarin aufkochen. Anschließend die geschälte Rote Bete mit einer Prise Salz und Zucker mit etwas Rosmarin-Butter einzeln in Alufolie packen und im 180 °C heißen Ofen eine Stunde weich garen. Dann in kleine Würfel schneiden und mit der fein geschnittenen Zwiebel anbraten. Mit Salz, Zucker und Tandooriepulver würzen, mit Rhabarbersaft und Tonic Water ablöschen. Für 5 Minuten kochen. Dann die geviertelten Physalis und den fein geschnittenen Estragon dazugeben, nochmals mit Salz, Zucker und Tandooriepulver abschmecken und von der Hitze nehmen.

INGWER-WALDMEISTER-SORBET: Das Sorbet zuerst zubereiten! Dafür Ginger Ale, Zucker und klein geschnittenen Ingwer aufkochen und 3 Minuten kochen lassen. Das Mondamin mit etwas kaltem Wasser verrühren und das Sorbet wie eine Cremesuppe vorsichtig abbinden, nach 3 Minuten auf den rohen Waldmeister gießen und 2 Stunden abkühlen lassen. Dann absieben und unter Rühren einfrieren (oder in eine Eismaschine geben).

ANRICHTEN: Lamm und Seeteufel mit dem Rote-Bete-Gemüse und dem Sorbet anrichten.

PROFITIPP:

« Das Lamm je nach Saison mit Spargel oder Bärlauch füllen ist eine leckere Alternative.

Bernd Arold, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



RIESLING BURGWEG GG 2009
WEINGUT PHILIPP KUHN
LAUMERSHEIM/PFALZ

Fruchtstark und konzentriert. Am Gaumen vollmundig mit dem Aroma reifer Früchte, zudem mit angenehmer Frische und Länge.
www.weingut-philipp-kuhn.de



IN HOPFEN POCHIERTES RINDERFILET

mit Branzino auf Shitake-Ananas und gebackenen Oliven-Hüttenkäse-Kartoffeln

FÜR 4 PERSONEN:

RINDERFILET:

- 4 Rinderfilets à 80 g
- 300 ml Hefe-Weißbier
- 200 ml Ginger Ale
- 1 EL Hopfenknospen, getrocknet
- 1 Stange Zitronengras
- 4 kleine verschließbare Gläser

BRANZINO:

- 4 Stk. Branzino à 80 g
- 1 EL Butter
- Pflanzenöl, Salz, Rosmarin

OLIVEN-HÜTTENKÄSE-KARTOFFELN:

- 8 Stk. junge Kartoffeln
- 4 EL Hüttenkäse
- 1 Stange Majoran
- 4 Stk. helle Oliven
- Paniermehl
- 2 Eier
- Weizenmehl, Pflanzenöl

SHITAKE-ANANAS:

- 100 g Shitake-Pilze
- 1 rote Zwiebel
- 2 Karotten
- 100 ml Maracujasaft
- 100 ml Ananassaft
- 20 g Liebstöckel
- 1 TL Curry-Pulver
- Pflanzenöl
- Butter zum Arrosieren
- Salz, Zucker

RINDERFILET: Aus Weißbier, Ginger Ale und Zitronengras einen Fond kochen und die Hopfenknospen 3 Minuten darin ziehen lassen. Dann abpassieren und kochend auf die Rinderfilet-Stücke in die Gläser füllen. Diese sofort verschließen und für 10 Minuten in Alufolie packen.

BRANZINO: Den Branzino etwas salzen und auf der Hautseite in Pflanzenöl knusprig anbraten, die Butter und den Rosmarin dazugeben, von der Hitze nehmen. Anschließend für 2 Minuten auf der Fleischseite fertig garen.

OLIVEN-HÜTTENKÄSE-KARTOFFELN: Die Kartoffeln waschen und mit Schale im Ofen bei 140 °C für 30 Minuten garen. Aus dem Hüttenkäse, den Oliven und dem fein geschnittenen Majoran eine Füllung rühren. Die Kartoffeln mit einem Apfelausstecher längs aushöhlen und die Füllung in die Kartoffeln geben. Dann panieren. Die Kartoffeln goldgelb in Pflanzenöl anbraten und 5 Minuten im 200 °C heißen Ofen fertig garen.

SHITAKE-ANANAS: Die in Streifen geschnittenen Shitake-Pilze, die fein geschnittene rote Zwiebel und die in kleine Würfel geschnittenen Karotten mit Pflanzenöl in einer Pfanne scharf anbraten und mit Salz, Zucker und Curry würzen. Dann mit Maracujasaft und Ananassaft ablöschen und 5 Minuten kochen lassen. Abschließend den fein geschnittenen Liebstöckel dazugeben und von der Hitze nehmen.

ANRICHTEN: Das Glas aus der Alufolie nehmen und den Deckel öffnen, Pilzgemüse auf dem Teller garnieren und den Branzino darauf platzieren. Die Kartoffeln anschneiden und das Gericht damit finalisieren. Der Fond aus dem Ofen kann wahlweise auch dazugebracht werden.

PROFITIPP:

« Wenn keine Kartoffeln zur Hand sind, die Füllung in gekochte Cannelloni geben und auch panieren.
Bernd Arold, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



CUVÉE - LUITMAR- 2009
WEINGUT PHILIPP KUHN
LAUMERSHEIM/PFALZ

Aus den Rebsorten St. Laurent, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und Sangiovese Grosso. Gilt als eine der spannendsten, kuriosesten, aber gleichwohl erfolgreichsten deutschen Cuvées.
www.weingut-philipp-kuhn.de



AVOCADO-MANDEL-PARFAIT

mit Kakao-Haferflocken-Ravioli auf Vanille-Thymian-Tomaten

FÜR 4 PERSONEN:

AVOCADO-MANDEL-PARFAIT:

- 2 Avocados
- 100 g Puderzucker
- 3 Eigelb
- 2 Eier
- 250 ml Sahne
- 80 g Zucker
- 20 ml Mandelsirup

KAKAO-HAFERFLOCKEN-RAVIOLI:

- 2 Volleier
- 200 g Weizenmehl
- 10 g Kakaopulver
- 10 g Puderzucker
- 20 g Butter
- 40 g Haferflocken
- 40 g Zucker
- 50 ml Apfelsaft
- 1 Sternanis

VANILLE-THYMIAN-TOMATEN:

- 12 Cocktail-Tomaten
- 1 Vanilleschote
- 50 g Zucker
- 50 ml Birnensaft
- 1 Zweig Thymian

AVOCADO-MANDEL-PARFAIT: Die Avocados mit Puderzucker und Mandelsirup mit einem Zauberstab zu einer Mousse mixen und kühl stellen.

Über einem Wasserbad die Eigelb, Eier und den Zucker mit einem Handrührgerät 8 Minuten lang aufschlagen, dann von der Hitze nehmen und die Avocadomasse und geschlagene Sahne unterheben. Erneut für 2 Stunden kühl stellen.

KAKAO-HAFERFLOCKEN-RAVIOLI: Apfelsaft mit Zucker und dem Sternanis einkochen lassen. Kurz vor dem Karamellisieren die Haferflocken dazugeben und nun erst karamellisieren lassen. Die Mischung von der Hitze nehmen, den Sternanis entfernen und kühl stellen. Aus den 2 Volleiern, Mehl, Kakaopulver, Puderzucker und der geschmolzenen Butter einen Ravioliteig kneten und mit Haferflockenfüllung die Ravioli zubereiten. Die gefüllten Ravioli in kochendem Wasser 5 Minuten abkochen.

VANILLE-THYMIAN-TOMATEN: Den Birnensaft mit der ausgekratzten Vanille, dem Zucker und dem Thymian aufkochen, dann die halbierten und entkernten Tomaten für 5 Minuten mitkochen und kühl stellen.

ANRICHTEN: Die frischen Ravioli auf den Vanille-Thymian-Tomaten anrichten und je eine Scheibe Avocado-Mandel-Parfait hinzufügen. Sofort servieren.

PROFITIPP:

« Statt Avocado kann man Auberginen-Püree (halbiert im Ofen bei 160 °C, für eine Stunde weich gegart und das Auberginenfleisch mit Puderzucker gemixt) verwenden, dazu etwas Zimt.

Bernd Arold, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



**ZELTINGER SONNENUHR
AUSLESE 2004
WEINGUT MARKUS MOLITOR
BERNKASTEL-WEHEN/PFALZ**

Feine Aromen nach Feuerstein, weißem Pfeffer, Nelke, gelben Apfel, Kardamom, Reineclaude und Mirabelle. Fein eingebundene Säure, Druck am Gaumen. Facettenreicher vielschichtiger Abgang.

www.markusmolitor.com



OHNE FEHL UND TADEL, DAFÜR MIT UNTRÜGLICHEM
GESPÜR FÜR DAS PERFEKTE AROMA: **ANTON SCHMAUS**
VERSETZT IM „**HISTORISCHEN ECK**“ SEINE GÄSTE IN DIE
GESCHMACKSWELT VON MORGEN.

RITTER FÜR DEN GENUSS

Anton Schmaus gehört zu der absoluten Speerspitze der neuen Koch-Generation. Im „Historischen Eck“ in Regensburg beweist der gerade einmal 30-Jährige, was es heißt, richtig auf die Pauke zu hauen. Seine präzise angeordneten Gerichte wie „Beef Bernaise mit Estragon und Kerbel“ sind ein gekonnter Mix aus regionalem Aromenspiel und kreativer Inspiration aus der weltweiten Produktpalette. Und die hat der Niederbayer auch gleich vor Ort in sich aufgesogen. Bevor es ihn als Patron in seine Heimat zurückverschlagen hat, kochte er in den Sterneküchen der Schweiz, Schwedens und zuletzt im Gourmettempel von Thomas Keller, dem „Per Se“ in New York. Seine Kerben schlägt Anton Schmaus auch bereits in die internationalen Gourmetführer: Als damals jüngster Sternekoch Bayerns hat er seinen Status als Ausnahmetalent mehr als bestätigt.





PURISMUS MEETS WELTOFFENHEIT



Historisches Eck
Watmarkt 6
D-93047 Regensburg
Tel.: +49 (0) 941/46 52 47 34
E-Mail: info@historisches-eck.de
www.historisches-eck.de

Es sind heilige Hallen, die man hier in dem historischen Gässchen von Regensburg betritt. Im wahrsten Sinne des Wortes, denn ein Teil des „Historischen Ecks“ war früher einmal eine Hauskapelle. Statt Weihrauch und Myrrhe ziehen jetzt allerdings weitaus bessere Aromen durch die erleuchteten gotischen Kreuzrippengewölbe. Unter den Artefakten der früheren Jahrhunderte findet man auch keine verstaubte Kitsch-Mittelalter-Welt, sondern vielmehr ein an Skandinavien erinnerndes puristisches Konzept. Klare Linien, schlicht-elegante Stilelemente und augenzwinkernde Details. Und so kommt es, dass man nach dem Öffnen der knallroten Türe anstatt einer kleinen Kirche einen großen Gourmettempel findet. Doch eines ist gleich geblieben, ab und an hört man von den Besuchern leise: „Oh, mein Gott.“



COHO-LACHS <POCHÉ>

mit Zwiebeln und Sicher-Kaviar

FÜR 4 PERSONEN:

LACHS:

1 Stk. Coho-Lachs,
im Ganzen
Salz, Pfeffer
½ Bund Schnittlauch
frischer Zitronensaft
Olivenöl

ZWIEBELVARIATION:

2 weiße Zwiebeln
5 Haushaltszwiebeln
2 Lauchzwiebeln
2 Perlwiebeln
1 Schalotte
1 rote Zwiebel
Weißwein
Branntweinessig
Zucker
Rotwein
Wasser
Salz, Pfeffer
½ Bund Schnittlauch
20 g Sicher-Kaviar
50 g Schwarzbrot, geschnitten
frischer Lorbeer
Thymian
Portwein
brauner Zucker
Öl

LACHS: Coho-Lachs filetieren, entgräten und von der Haut nehmen. In 4 Stücke à 70 Gramm portionieren und die Enden sowie die Bauchlappen abschneiden und fein hacken. Coho-Lachs würzen, in einen Vakuumbeutel geben und bei 50 °C für 4 Minuten im Wasserbad garen. Das Tatar mit Schnittlauch, etwas Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

ZWIEBELVARIATION: Rote, weiße und Haushaltszwiebeln schälen und die einzelnen Schichten nach und nach ablösen. Die Schalotte und die Perlwiebeln ebenfalls schälen. Einen Fond aus einem Teil Wasser und einem Teil Weißwein herstellen, abschmecken und etwas Thymian und ein Lorbeerblatt hinzugeben. Aufkochen und die weißen Zwiebeln darin kurz abkochen. Die Schalotte wird in einem Fond aus Rotwein, Wasser, Salz, Lorbeer und Thymian abgekocht. Für die rote Zwiebel wird ein Fond aus einem Teil Zucker, 2 Teilen Brantweinessig, 3 Teilen Wasser, Portwein und Salz hergestellt. Die rote Zwiebel wird in dicke Scheiben geschnitten, angegrillt und im Fond weich gekocht. Bei den Lauchzwiebeln das grüne Ende entfernen und den Strunk halbieren. Den Strunk in einer Pfanne ohne Öl grillen, bis er weich und fast schwarz ist. Die Perlwiebeln halbieren und in einer Pfanne ohne Fett grillen. 2 Haushaltszwiebeln würfelig schneiden und in viel Fett bräunen. Die restlichen Haushaltszwiebeln in Streifen schneiden, in Öl rösten und mit braunem Zucker karamellisieren. Anschließend mit Brühe ablöschen, fein pürieren und abschmecken. Das Schwarzbrot anbraten und etwas trocknen lassen, dann grob zerbröseln.

ANRICHTEN: Die Zwiebeln leicht erwärmen. Das Röstzwiebelpüree auf dem Teller verteilen und die Zwiebeln dekorativ anrichten. Sicher-Kaviar und Schnittlauch darübergeben. Dann den Coho-Lachs anrichten und das Tartar auf dem Teller verteilen. Zu guter Letzt zerbröselte Schwarzbrotchips über den Teller streuen.

PROFITIPP:

« Anstatt des eher seltenen Coho-Lachses kann man natürlich auch Saibling oder Lachsforelle verwenden.

Anton Schmaus, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



**ROTER TRAMINER
GRANDE RESERVE 2010
WEINGUT JOSEPH FRITZ
ZAUSENBERG**

Die cremige Textur, der dezente Einsatz von Barrique, die Aromen von exotischen Früchten und Marille unterlegt von einer lebendigen Säure machen diesen Wein zum hervorragenden Begleiter des Coho-Lachses.

www.stubits.at



KALBSBRUST <CONFIT>

mit Kalamansi, Nüssen und Maronen

FÜR 4 PERSONEN:

KALBSBRUST:

600 g Kalbsbrust,
ohne Knochen
grobes Meersalz
Thymian
Butter
Kalbsjus

GARNITUR:

200 g Maronen, gekocht und
vakuumiert
100 g Kalamansipüree
60 g Erdnüsse, geschält
60 g Macadamianüsse
40 g Pinienkerne
200 g Pumpernickel
30 g Mandeln, geräuchert
roter Portwein
Zucker
Kresse
Xanthan
Salz, Honig

KALBSBRUST: Thymian fein zupfen und mit grobem Meersalz vermengen. Ein Blech mit dem Meersalz bedecken und die Kalbsbrust darauflegen, nun die Kalbsbrust von oben nochmals komplett mit Salz bedecken. Die Brust 2 Stunden einsalzen lassen. Anschließend abwaschen und trockenlegen. Die Brust wird nun zusammen mit etwas Kalbsjus evakuiert und bei 72 °C für 48 Stunden im Ofen gegart. Danach abkühlen lassen, von grobem Fett befreien und in 4 gleich große Stücke zerteilen. Den Kalbsfond durch ein feines Sieb laufen lassen, bei Bedarf noch etwas nach eigenem Geschmack würzen und den Fond mit etwas kalter Butter aufmontieren.

GARNITUR: Einen Karamell herstellen und diesen mit rotem Portwein ablöschen. Die Maronen darin weich kochen und anschließend ganz fein pürieren. Das Püree gegebenenfalls mit etwas Salz abschmecken. Die Erdnüsse und die Macadamianüsse rösten und leicht salzen. Die Pinienkerne werden karamellisiert, der Pumpernickel angebraten, getrocknet und dann fein gemahlen. Die geräucherten Mandeln werden mithilfe einer Microplane fein zu Staub aufgehobelt.

Das Kalamansipüree mit etwas Salz und Honig abschmecken und dann mit Xanthan so abbinden, dass es spritzfähig ist.

ANRICHTEN: Die Kalbsbrust in einer Pfanne rundherum goldbraun und knusprig anbraten. Das Maronenpüree dekorativ auf den Teller geben. Die Nüsse auf dem Püree verteilen und das Kalamansigel ebenfalls in geringen Mengen auf dem Püree verteilen. Die Sauce auf die Brust geben und den Teller mit etwas Kresse garnieren.

PROFITIPP:

« Kalamansi ist eine Zitrusfrucht von den Philippinen. Es ist eine Kreuzung aus Mandarine und Kumquat. Man könnte es in diesem Gericht auch durch Zitrone ersetzen.

Anton Schmaus, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



PINOT NOIR RESERVE 2009
WEINGUT GERALD MALAT
KREMSTAL

Diese Reserve weist viel Finesse, eine fein zisierte und doch feste Struktur und eine Frucht auf, die sich trotz Noblesse wenig zurückhält.

www.malat.at



GUYANA-SCHOKOLADE <SNICKERS>

mit Passionsfrucht und Erdnuss

FÜR 4 PERSONEN:

ERDNUSSBUTTER-EIS:

2 l Milch
400 ml Kondensmilch
60 ml Glucose
225 g Zucker
150 g Erdnussbutter

SCHOKOLADENMOUSSE:

180 g Schokolade
120 g Olivenöl
3 Eigelb
3 Eiweiß
110 g Zucker
200 ml Sahne, geschlagen

KARAMELL-ESPUMA:

150 g Zucker
50 g Butter
400 ml Sahne

PASSIONSFRUCHT & ERDNUSS:

4 Passionsfrüchte
100 g gesalzene Erdnüsse

ERDNUSSBUTTER-EIS: Milch und Kondensmilch zusammen um ein Drittel reduzieren. Zucker und Glucose karamellisieren lassen und Erdnussbutter hinzugeben. Dann mit der reduzierten Milch ablöschen und den Karamell verkochen. Anschließend 24 Stunden gut durchfrieren lassen und mithilfe eines Pacojets aufmixen.

SCHOKOLADENMOUSSE: Schokolade zusammen mit dem Olivenöl verrühren und auf 35 °C temperieren. 3 Eigelb mit 55 Gramm Zucker schaumig schlagen. 3 Eiweiß mit 55 Gramm Zucker steif schlagen. Nun die Schokolade mit dem schaumigen Eigelb verrühren und anschließend Eiweiß und geschlagene Sahne abwechselnd vorsichtig unterheben. Die Mousse gut durchkühlen lassen.

KARAMELL-ESPUMA: Zucker und Butter karamellisieren lassen und mit der Sahne aufgießen. Abkühlen lassen, in einen Espumabläser abfüllen und 2 CO₂-Patronen dazugeben.

PASSIONSFRUCHT & ERDNUSS: Die Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtfleisch herauskratzen. Die Erdnüsse leicht anrösten und grob hacken.

ANRICHTEN: Etwas Schokolade schmelzen und mithilfe eines Pinsels einen Strich auf dem Teller ziehen. Eine Nocke Mousse abstechen, die Passionsfrucht darauf verteilen. Daneben eine Nocke Erdnussbutter-Eis setzen und dann den Karamell-Espuma auf die beiden Nocken setzen. Die grob gehackten Erdnüsse auf dem Espuma verteilen.

PROFITIPP:

« Wenn Sie keinen Espumabläser zur Hand haben, können Sie dieses Rezept auch als klassische Karamellsauce verwenden.

Anton Schmaus, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



P.X. XIMENEZ SPINOLA
PEDRO XIMENEZ
ANDALUSIEN

Gelbgold mit leichtem Grün. Die beste Kombination zu Schokolade, komplexe Aromen aus Schokolade, Kaffee, Gewürzen und Mokka.

www.ximenezspinola.com



SVEN BÜTTNER HAT WAS GEGEN ENGSTIRNIGKEIT. ABER DAFÜR JEDE MENGE MUT, KREATIVITÄT UND DAS RICHTIGE FEELING FÜR GESCHMACK. IM „**VIER JAHRESZEITEN KEMPINSKI MÜNCHEN**“ BEWEIST ER, DASS EIN TRADITIONSHAUS NOCH LANGE KEIN VERSTAUBTER SCHUPPEN SEIN MUSS.

EIN WILDER KLASSIKER

Den Kopf ausschalten und nur auf den Geschmack hören – das ist die Lieblingsbeschäftigung von Sven Büttner. Der gebürtige Schleswig-Holsteiner kann nämlich eines gar nicht ab: Langeweile. Und schon gar nicht Langeweile am Gaumen. Deswegen sucht der jung gebliebene Wilde nach immer neuen geschmacklichen Innovationen, die er den Gästen in dem Restaurant des Traditionshauses „Vier Jahreszeiten Kempinski München“ serviert. Und dabei ist Sven Büttner, der bereits im „Atlantik“ in Hamburg und in der „Sansibar“ auf Sylt für Furore sorgte, trotz aller Absage an die Norm nur bei einem wirklich radikal. Bei der Suche nach dem nächsten besten Geschmack. Denn die einzige Konstante ist eben die Veränderung. Und das ist bei Sven Büttner die Regel.





TRADITION MAL GANZ ANDERS



Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski
Maximilianstraße 17
D-80539 München
Tel.: +49 (0) 89/21 25 21 25
E-Mail: restaurant.vierjahreszeiten@kempinski.com
www.kempinski.com/munich

Die Maximilianstraße ist eine der feinsten Adressen von München und das „Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski“ das erste Haus am Platz. Und das schon seit einer kleinen Ewigkeit. Hier weht der Wind der Eleganz durch die extravagante Lobby und auch durch den Restaurantbereich mit seinem einmaligen Nymphenburg-Salon mit dem Charme aus Walterspiels Zeiten. Doch verstaubt? Von wegen. Nicht nur mit der innovativen Cuisine von Küchendirektor Sven Büttner wird hier kräftig durchgefeht – gemeinsam mit General Manager Axel Ludwig lässt Büttner die Legende von München in neuem, jungem und auch ein wenig wildem Glanze erstrahlen. Und passend zu dieser neuen Würze sorgt Chef Pâtissier Ian Baker mit Makronen, High-Fashion-Keks und Co. für die süße Seite des Lebens.



SALAT VON MANGO UND AVOCADO

mit gebratenem Hummer

FÜR 4 PERSONEN:

HUMMER:

2 Hummer à 600 g
Butterschmalz

MANGO-AVOCADO-SALAT:

1 Mango, reif
1 Avocado, reif
10 g rosa Pfeffer

SESAMSEGEL:

4 Blatt Frühlingsrollenteig
Eiweiß, Sesam

VINAIGRETTE:

100 ml Champagneressig
100 ml Geflügelfond
200 ml Traubenkernöl

ZUSÄTZLICH:

Geputzter Salat
(z. B. Feldsalat)
2 Becher Shisokresse
Kerbel

HUMMER: Den Hummer in leichtem Salzwasser für etwa 3 bis 4 Minuten kurz kochen und anschließend in Eiswasser abschrecken. Den Hummer am Schwanz der Länge nach halbieren und die Scheren ausbrechen. Die halbierten Hummerschwänze auf der Fleischseite in einer erhitzten Pfanne in etwas Butterschmalz anbraten, dann wenden und die Pfanne vom Herd ziehen. Die Scheren ebenfalls dazulegen.

MANGO-AVOCADO-SALAT: Die Mango und die Avocado schälen, entkernen und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Die Mango in Würfel schneiden und mit etwas gestoßenem rosa Pfeffer vermengen.

SESAMSEGEL: Die Frühlingsrollenteigblätter in Dreiecke schneiden, mit etwas Eiweiß bepinseln und anschließend mit Sesam bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C kurz knusprig backen.

VINAIGRETTE: Den Champagneressig mit dem Geflügelfond und dem Traubenkernöl zu einer Vinaigrette verrühren.

ANRICHTEN: Zum Anrichten die Avocado- und Mangospalten abwechselnd zu einem Fächer legen. Den geputzten Salat mit etwas Vinaigrette beträufeln und dekorativ anrichten. Den gebratenen Hummerschwanz sowie die Hummerschere an den Salat legen. Den Mango-Avocado-Salat dazugeben. Zum Schluss das Sesamsegel an den Hummer stecken. Mit Kresse und Kerbel ausgarnieren.

PROFITIPP:

« Den Hummer am besten zur gewünschten Garstufe arrosieren, da er so am saftigsten bleibt und nicht übergart wird.

Sven Büttner, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



2010 RHEINGAU RIESLING GUTSWEIN SCHLOSS REINHARTSHAUSEN RHEINGAU

Was diesen Gutswein Riesling trocken von Schloss Reinhartshausen auszeichnet, ist Spritzigkeit. Er zeigt eine schöne exotische Frucht, ist blitzblank mit elegantem, animierendem Nachgeschmack.

www.schloss-reinhartshausen.com



KALBSFILET IN KAKAO GEBRATEN

mit glacierten Schalotten auf Waldpilzrisotto

FÜR 4 PERSONEN:

KALBSFILET:

400 g Kalbsfilet
1 EL Kakaopulver
2 EL Öl
Salz, Pfeffer

WALDPILZ RISOTTO:

2 Stk. Schalotten, gewürfelt
4 EL Haselnussöl
1 Cup Risottoreis
100 ml Champagner
2 Cup Geflügelfond,
ungesalzen
200 g Waldpilze, geputzt
30 g Parmesan, gerieben
1 EL Butter
Salz, Pfeffer

GLACIERTE SCHALOTTEN:

12 Schalotten
30 g Zucker
100 ml Balsamicoessig
100 ml Kalbsjus
1 Thymianzweig
1 Rosmarinzweig
Salz, Pfeffer

KALBSFILET: Das Kalbsfilet würzen und im Kakaopulver wenden. Das Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen, die Kalbsfilets darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten. Im Backofen mit Umluft bei etwa 80 bis 100 °C für 20 bis 25 Minuten garen.

WALDPILZ RISOTTO: Die Schalottenwürfel mit 2 EL Haselnussöl goldgelb anschwitzen, den Risottoreis begeben und kurz mitschwitzen lassen. Mit dem Champagner ablöschen und dann nach und nach mit Geflügelfond auffüllen. Den Risotto auf Biss leicht köcheln lassen.

Die Waldpilze in dem restlichen Haselnussöl separat in einer Pfanne anbraten und dann mit dem Risotto mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Butter und dem Parmesankäse verfeinern.

GLACIERTE SCHALOTTEN: Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, die Schalotten in den leicht gebräunten Zucker geben und mit dem Balsamicoessig ablöschen. Mit dem Kalbsjus auffüllen und die Kräuterzweige hinzugeben. Alles in einen Ofen mit Umluft stellen und bei 160 °C die Schalotten in dem Fond gar ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ANRICHTEN: Den Risotto mittig auf einem Teller platzieren. Je 3 Schalotten im Dreieck herumlegen und mit der restlichen Sauce angießen. Das Kalbsfilet halbieren und mittig auf dem Risotto anrichten.

PROFITIPP:

« Wenn man Zeit hat, das Fleisch am besten für 2 Stunden bei 58 °C in den Ofen geben. Da bleibt das Filet saftig und zart, sodass man es sogar mit der Gabel schneiden kann.

Sven Büttner, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



2009 SPÄTBURGUNDER HOLZFAß
WEINGUT FISCHER
NIMBURG

Der Wein leuchtet in einem kräftigen Kirschrot. Der Duft erinnert an schwarze Beeren, Vanille und etwas Mokka. Der Geschmack zeigt eine feinerbe Struktur mit feinsten Holzaromatik. Der Ausklang ist feinwürzig und nachhaltig.

www.fischer-weine.de



AMEDEI CHUAO SCHOKOLADE

mit Cranberry und Pistazie

FÜR 4 PERSONEN:

PISTAZIEN-EIS:

- 125 ml Milch, 20 g Zucker
- 15 ml Crème double
- 1,5 g Pectin, 2 Eigelb
- 30 g Pistazienpaste
- 10 g Trimoline
- 10 ml Amaretto

PISTAZIEN-CRUMBLE:

- 25 g Mandel-Grieß
- 35 g Pistazien-Grieß
- 35 g Butter, 35 g Zucker
- 35 g Mehl, 3 g Fleur de sel

PISTAZIEN-ANGLAISE:

- 170 ml Crème double
- 3 Eigelb, 30 g Zucker
- Pistaziengrieß, -paste

CRANBERRY-PARFAIT:

- 2 Eigelb, 40 g Zucker
- Salz, 100 g Cranberry-Püree,
- 1½ Blatt Gelatine
- Orangensaft, 100 ml Sahne

SPRÜHSCHOKOLADE:

- 200 g Amedei Chuao
- 100 g Kakaobutter

CRANBERRY-GELEE:

- 200 ml Cranberry-Saft
- Abrieb von ¼ Orange und
- Zitrone, 6 Blatt Gelatine

AMEDEI-CHUAO-CREME:

- 66 g Amedei Chuao
- 120 ml Sahne, geschlagen

PISTAZIEN-EIS: Die Milch mit der Crème double aufkochen, Zucker mit Pectin vermengen und mit Eigelb mischen. Die heiße Flüssigkeit dazugeben, verrühren und mit den restlichen Zutaten vermengen. Durchpassieren und 12 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen. Die Masse zur Eismasse abfrieren.

PISTAZIEN-CRUMBLE: Alle Zutaten zu einer Streuselmasse verarbeiten. Auf einem Backblech verteilen und bei 180 °C goldgelb backen.

PISTAZIEN-ANGLAISE: Crème double aufkochen, Eigelb und Zucker verrühren und mit der heißen Crème double zur Rose abziehen, mit Pistaziengrieß und -paste abschmecken. Die vermengte Masse durch ein Sieb streichen und kühlen.

CRANBERRY-PARFAIT: Eigelb mit dem Zucker und der Prise Salz warm und kalt aufschlagen. Die eingeweichte Blattgelatine im warmen Orangensaft auflösen und zusammen mit dem Cranberry-Püree unter die Eimasse rühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben. In Förmchen einfüllen und für 12 Stunden durchfrieren lassen.

SPRÜHSCHOKOLADE: Beide Zutaten zusammen bei 50 °C schmelzen und mithilfe einer Sprühvorrichtung die Cranberry-Parfaits leicht einsprühen.

CRANBERRY-GELEE: Den Cranberry-Saft mit dem Abrieb von Orange und Zitrone zusammen aufkochen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Durch ein Sieb auf ein vorbereitetes Blech gießen und im Kühlschrank für 4 Stunden fest werden lassen. Danach beliebig portionieren.

AMEDEI-CHUAO-CREME: Die geschmolzene Schokolade mit 20 Gramm der Sahne vermengen und anschließend die restliche Sahne vorsichtig unterheben.

PROFITIPP:

« Können vervollständigen diese Nachspeise noch mit einer Cranberry- und Chuao-Hemisphäre und einer Orangenhippe.
Ian Baker, Chef Pâtissier

WEINEMPFEHLUNG:



AUSLESE 2008
WEINGUT ANGERHOF TSCHIDA
ILLMITZ

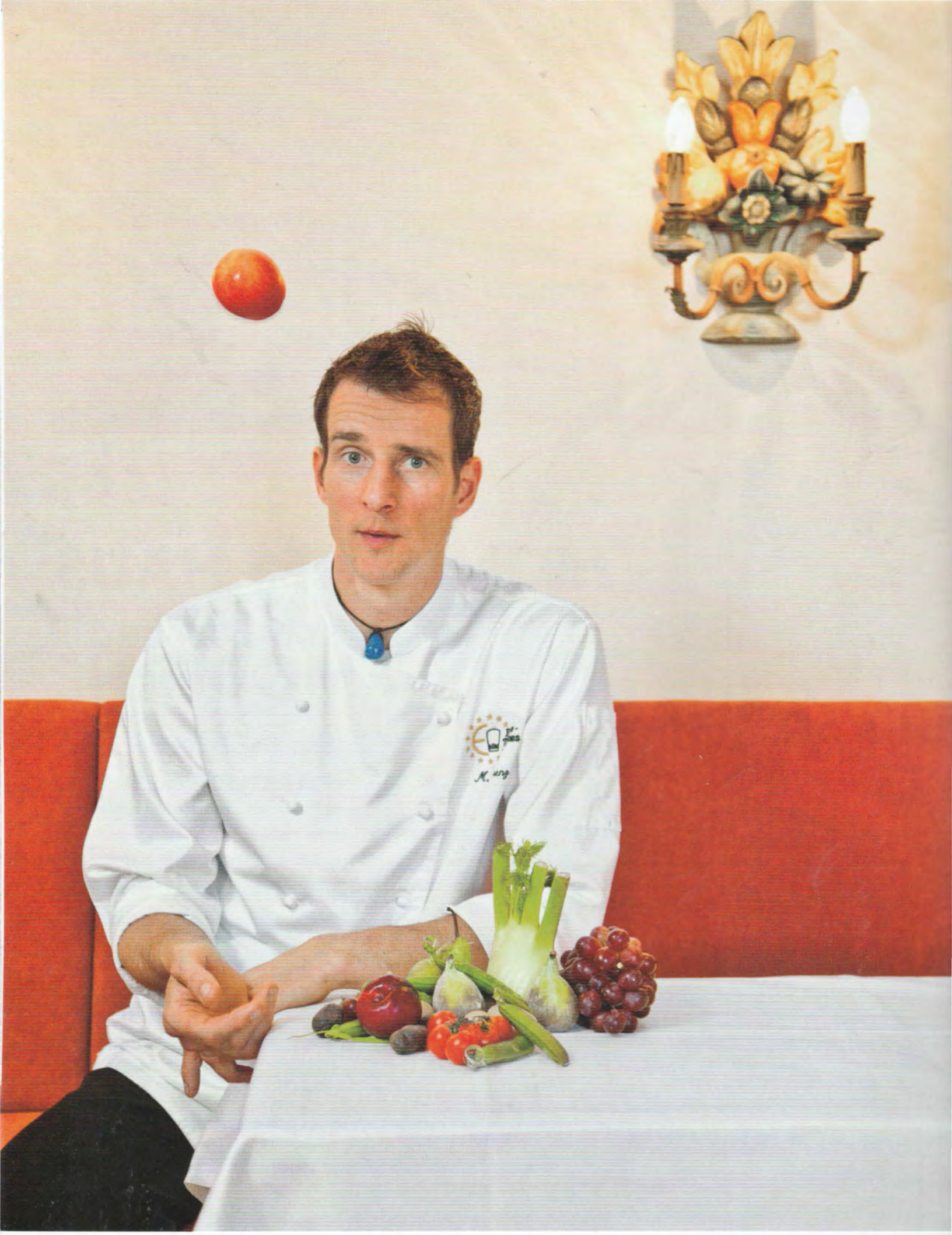
Ein geradezu betörender Duft nach Blütenhonig, fein unterlegt von Zitronen- und Orangenschale und einer Prise Zimt umschmeichelt die Nase. Ein dezentes Säurespiel vollendet das perfekte Geschmackserlebnis.
www.angerhof-tschida.at



DER APFEL FÄLLT NICHT WEIT VOM STAMM. SO AUCH BEI **MICHAEL LORENZ**. DENN DER CHEF DE CUISINE DES „**JODQUELLENHOF**“ KOCHTE BEREITS BEIM WHO-IS-WHO DER EUROPÄISCHEN KOCHELITE UND DAS BEDEUTET: REICHE ERNTE FÜR GOURMETS.

GROSSES FREILUFT KINO

Das Märchen vom Koch, der auszog, um seine Kräuter selbst zu finden – es ist wahr. Der Held der Geschichte ist Michael Lorenz, der sich so ziemlich alle Kräuter, Blumen und Gräser rund um die Bad Tölzer Voralpen zunutze macht, um seinen Gerichten den richtigen Kick zu geben. In seinen Worten liest sich das dann als „Brennnesselrisotto mit schwarzen Walnüssen und Tomatenconfit“, „Waldmeistersorbet mit marinierten Erdbeeren“ oder als „Gebackenes Kalbsbries auf lauwarmem Gemüse-Löwenzahnsalat“ auf der Karte des „Jodquellenhofs“. Kreative Regionalküche ist der rote Faden, der sich durch Michael Lorenz' kulinarische Saga zieht, seine modernen Ausschweifungen komplettieren und komplimentieren seine Küche zu einem spannenden Bestseller.





MONDÄNES HAUS IM GLANZE DER MODERNE



Resort Hotel Jodquellenhof Alpamare
Ludwigstraße 13-15
D-83646 Bad Tölz
Tel.: +49 (0) 80 41/509-0
E-Mail: reservation@jodquellenhof.com
www.jodquellenhof.com

Die Zeit scheint stillzustehen, wenn man den „Jodquellenhof“ betritt. Alltagsstress? Fehlanzeige. Postkarten-Romantik ist in dem Traditionshaus an der Tagesordnung! Nimmt man dann Platz im Gourmetrestaurant des Hotels, das als einziges Resort Deutschlands über einen eigenen Wasserpark verfügt, so ist man endgültig angekommen in purer Wohlfühl-Atmosphäre: gediegen gedeckte Tische, an den Wänden verspielte Lampen und malerische Szenen aus dem Ort. So charmant der Service unter der Leitung von Hotel-Vorstand Dr. Anton Hoeffter, der die anspruchsvolle, moderne Küche von Michael Lorenz aufischt, so individuell ist auch jedes Zimmer. Einzigartiges Plus: Die Balkone gewähren einen freien Blick auf die Tölzer Voralpenlandschaft oder auf den weitläufigen Park mit seinem uralten Baumbestand.



MATJES-RENKE AUS DEM STARNBERGER SEE

mit kandierten Perlzwiebeln, wilder Brunnenkresse und Jodquellen-Kartoffelbrot

FÜR 4 PERSONEN:

MATJES-RENKE:

4 Matjes-Filets von der Renke

KANDIERTE PERLZWIEBELN:

250 g Perlzwiebeln
1 Rosmarinweig
4 Thymianzweige
2 Knoblauchzehen
400 ml Portwein, rot
400 ml Portwein, weiß
2 EL Olivenöl

BRUNNENKRESSE-PÜREE:

100 g wilde Brunnenkresse
30 ml Rapsöl, 40 ml Olivenöl
1 TL Pinienkerne, geröstet
Himalayasalz aus der Mühle

JODQUELLEN-KARTOFFELBROT:

500 g Mehl
2 Pck. Trockenhefe
250 ml „Cleverfit Jod+“
100 g Joghurt
200 g Kartoffeln, roh und mehlig
2 TL Meersalz

MATJES-RENKE: Die Filets abwaschen, trocknen und anschließen halbieren.

KANDIERTE PERLZWIEBELN: Die Perlzwiebeln schälen und je eine Hälfte in Olivenöl langsam goldbraun anschwelen. Die Kräuter und den Knoblauch hälftig mit anschwelen. Den einen Teil mit dem roten und den anderen mit dem weißen Portwein ablöschen und gänzlich einkochen, bis eine marmeladenähnliche Konsistenz erreicht ist. Ohne Deckel auskühlen lassen.

BRUNNENKRESSE-PÜREE: Die wilde Brunnenkresse unter kaltem Wasser kurz waschen und mit Krepppapier trocknen. Die Blätter vom Strunk trennen. In einen Standmixer eine kleine Menge Raps- oder Sonnenblumenöl füllen sowie die Pinienkerne und das Himalayasalz. Das Ganze zuerst ohne Olivenöl pürieren, da Olivenöl durch langes Mixen oder Schlagen bitter wird. Jetzt die Brunnenkresse fein pürieren. Zum Schluss das Olivenöl dazugeben und noch mal kurz anpürieren.

JODQUELLEN-KARTOFFELBROT: Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit der Trockenhefe vermischen. Die anderen Zutaten zusammenfügen und danach gemeinsam mit dem Mehl, entweder per Hand oder in einer Rührmaschine, zu einem Teig kneten. Den Teig mit einem Tuch bedecken und bei Zimmertemperatur etwa 30 Minuten gehen lassen. Wenn der Teig aufgegangen ist, auf einer Fläche mit reichlich Mehl nochmals per Hand kneten und zu einer Baguetteform rollen. Das Brot bei 180 °C im vorgeheizten Ofen für 25 Minuten backen.

ANRICHTEN: Die einzelnen Komponenten des Gerichts in separate Schüsselchen geben und mit dem noch warmen Jodquellen-Brot servieren.

PROFITIPP:

« Zum Testen, ob das Brot fertig gebacken ist, einen Holzspieß bis zur Mitte stechen. Wenn kein Teig daran hängen bleibt, ist das Brot perfekt.

Michael Lorenz, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



**2010 RIESLING SPÄTLESE
TROCKEN FORSTER PECHSTEIN
WEINGUT HEINRICH SPINDLER
FORST/WEINSTRASSE**

Aufhellendes Gelb. Reifes Bukett, Ananasnoten, recht füllig. Auch am Gaumen enorm feines und doch pfeffriges Säurespiel.
www.weingutheinrichspindler.de



MILCHZICKLEIN

Rosa gebratener Rücken im Wildkräutermantel, Filet aus der Milch und Keule im Wiesmahd geschmort an cremigem Selleriesotto mit Isarwacholdersirup

FÜR 4 PERSONEN:

MILCHZICKLEIN:

300 g parierter Rücken mit Knochen
4 Filets, 2 Zungen
450 g Keule ohne Knochen
250 ml Ziegenrohmlch
200 g Wiesmahd
80 g Schalotten
80 g Petersilienwurzeln
80 g Karotten
4 Knoblauchzehen
2 Kirschtomaten
750 ml Rotwein
500 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt
Wacholderbeeren, Nelken

SELLERIESOTTO:

500 g Sellerieknolle
100 g Staudensellerie
500 ml Gemüsebrühe
120 g Ziegenkäse
10 g Mehlbutter

ISARWACHOLDERSIRUP:

100 g Wacholderbeeren, frisch
25 g Vollrohrzucker
400 ml Wasser
80 g Tannenhonig

ZUSÄTZLICH:

40 g Lardo, hauchdünn geschnitten

RÜCKEN VOM MILCHZICKLEIN: Den Rücken kurz anbraten und mehrfach wenden, bis er 48 °C Kerntemperatur erreicht hat. Danach mit Salz und Pfeffer würzen. Bei 72 °C im Ofen etwa 40 Minuten ziehen lassen.

FILETS VOM MILCHZICKLEIN: Schalottenwürfel anschwitzen, ein Lorbeerblatt und Wacholderbeeren dazugeben, mit der Ziegenrohmlch ablöschen. Aufkochen lassen und vom Herd nehmen. In heißer Milch das Filet 4 Minuten gar ziehen lassen.

ZUNGE VOM MILCHZICKLEIN: Gemüsfond mit Schalotten, Lorbeer, Wacholder und Nelken in einen kleinen Topf geben, sodass die Zunge bedeckt ist. Unter dem Siedepunkt weich garen und im Sud auskühlen. Die Haut abziehen und hauchdünne Scheiben schneiden.

KEULE VOM MILCHZICKLEIN: Das Wiesmahd in eine Bratereinne geben, die Keule mit Salz und Pfeffer würzen, in Butterschmalz goldbraun anbraten und auf das Heu legen. Die Karotten und Petersilienwurzeln würfeln und mit gewürfelten Schalotten, Knoblauchscheiben und ganzen, gewaschenen Kirschtomaten zu der Keule geben, dann mit Wiesmahd bedecken. Mit Rotwein und Gemüsebrühe aufgießen. Zugedeckt im Ofen bei 140 °C bis 55 °C Kerntemperatur weich schmoren und eine Stunde bei 72 °C ruhen lassen. Den Fond zu einer sämigen Sauce einkochen lassen.

SELLERIESOTTO: Geschälte Sellerieknolle und -stange würfeln. Den Knollensellerie in Gemüsebrühe bissfest köcheln, dann den Staudensellerie dazugeben. Mit Mehlbutter andicken, den Ziegenkäse dazurühren und abschmecken.

ISARWACHOLDERSIRUP: Die Wacholderbeeren mit dem Wasser einkochen und pürieren. Nochmals mit Zucker einkochen, bis Sirup entsteht. Mit Tannenhonig auffüllen und durch ein feines Sieb drücken.

PROFITIPP:

« Das Milchzicklein am besten bei einem guten Metzger vorbestellen und zurechtschneiden lassen. Um mehr Geschmack zu bekommen, gibt er vielleicht noch die zerkleinerten Knochen mit.

Michael Lorenz, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



**2010 BLACK PRINT
CUVÉE TROCKEN**
WEINGUT MARKUS SCHNEIDER
ELLERSTADT/PFALZ

Ein farb-, tannin- und körperreicher, gehaltvoller Rotwein, der sich mit den berühmtesten roten Burgundern Frankreichs messen kann.
black-print.net



DISTELSAUERRAHMEIS IN DER HONIGWABE

mit Beeren und Frühlingsboten

FÜR 4 PERSONEN:

DISTELSAUERRAHMEIS:

4 Eigelb
50 ml Glucosesirup
180 g Puderzucker
250 g Sauerrahm
50 g Magerquark
30 ml kaltgepresstes Distelöl
essbare Blüten der Saison
Eiswürfel

HONIGWABE:

135 g Puderzucker
75 g Honig
75 g Butter, wachsw weich
75 g Mehl

BEEREN & FRÜHLINGSBOTEN:

je 20 g Brom-, Heidel-,
Johannis-, Stachel-
und Erdbeeren
40 g Vollrohrzucker
4 cl Crème de cassis
4 cl Olivenöl
essbare Blüten der Saison

DISTELSAUERRAHMEIS: Eigelb mit der Glucose und dem Puderzucker warm über dem Wasserbad aufschlagen, bis eine dickliche Konsistenz erreicht ist, und dann auf Eiswürfeln kalt schlagen. Alle anderen Zutaten miteinander verrühren und unter die Ei-Zuckermasse ziehen. Dann in der Eismaschine oder 2 bis 3 Stunden in Espressotassen frieren lassen. Vor dem Servieren Nocken abstechen oder Eis aus der Espressotasse stürzen und mit den Blüten garnieren.

HONIGWABE: Alle Zutaten gut zusammenkneten und eine Stunde luftdicht abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Auf Backpapier ein etwa 5 Millimeter dickes und 25 Zentimeter langes Röllchen legen und bei 175 °C im vorgeheizten Backofen ohne Umluft 7 bis 8 Minuten backen, herausnehmen und ruhen lassen, bis sich der Teig, ohne zu reißen, von dem Papier nehmen lässt. Um eine Glasflasche rollen und kalt werden lassen.

BEEREN & FRÜHLINGSBOTEN: Den Zucker sehr hell karamellisieren, mit der Crème de cassis ablöschen und cremig einköcheln. Leicht abkühlen lassen und das Olivenöl unterziehen, sodass es emulgiert. Jetzt die Beeren zugeben und einmal vorsichtig durchschwenken. Für mindestens 20 Minuten marinieren lassen.

ANRICHTEN: Die Honigwabe aufrecht auf dem Teller platzieren und eine Nocke des Distelrahmeises hinzufügen. Mit den Beeren und Frühlingsboten ausdekoriieren.

PROFITIPP:

« Für die Honigwabe den Teig, solange er noch heiß und flexibel ist, auf die Glasflasche rollen. Ansonsten besteht Gefahr, dass er bricht.

Michael Lorenz, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



FRÄNZI
FÜRSTLICH CASTELL'SCHES
DOMÄNENAMT
CASTELL

In der Nase ein üppiger Duft nach Pfirsich und Stachelbeeren. Im Mund erfrischend, prickelnd und mit einem feinen Schmelz.
www.castell.de



IM MÜNCHNER STAMMHAUS VON FEINKOST KÄFER STEHT EIN GEWICHTIGER BRUMMER HINTER DEM HERD: **VOLKER EISENMANN** ZEIGT IN DER „KÄFER-SCHÄNKE“, DASS SEINE GERICHTE EINFACH ZUM ABHEBEN SIND.

DER FLÜGEL MANN

Eines wollte Volker Eisenmann niemals werden: Schnitzelkoch. Heute zählt die panierte Spezialität zu seinen Top-Sellern, die er über den Pass in der „Käfer-Schänke“ schickt. Denn wenn er schon Schnitzel macht, dann aber auch das beste der Welt. Kein Wunder: Der Chefkoch von Michael Käfer beherrscht den Spagat zwischen Käfer-Klassikern wie Hummereintopf oder Rinder-Tatar mit Kartoffelschnee und den jungen Kreationen wie confiertem Schweinebauch wie kein Zweiter, sein Ruf steht für Produkt-Know-how und feinfühliges Arrangements der leichten Küche. Auf seiner Gästeliste fanden sich bereits Wladimir Putin sowie Muhammed Ali. Aber Volker Eisenmann selbst? Der hält nichts von Superstar-Getue. Seine Bühne ist die Küche und dort will er einfach der Beste sein. Und wenn es nur ums Schnitzel geht.





TREFFPUNKT NUMMER EINS



Käfer-Schänke
Prinzregentenstraße 73
D-81675 München
Tel.: +49 (0) 89/41 68-247
E-Mail: kaeferschaenke@feinkost-kaefer.de
www.feinkost-kaefer.de

Das kulinarische Kompetenzzentrum des Landes und die Institution unter Feinschmeckern in München – das Stammhaus von Feinkost Käfer in der Prinzregentenstraße hat viele Namen, aber alle haben einen Nenner: perfekter Geschmack. Für Augen und Gaumen. Denn in der „Käfer-Schänke“, dem einzigartigen Gourmet-Restaurant mit offener Küche hin zu dem elegant-einladenden Gastraum und den zwölf unterschiedlichen Stuben, bietet das Schlemmerparadies für Gourmets eine gekonnte Mischung aus Stammbeisl und Szenetreff. Aber noch eine wichtige Zahl: Drei. Denn für das einzigartige Genusserlebnis ist ein Triumvirat verantwortlich: Michael Käfer, Chefkoch Volker Eisenmann und Restaurantdirektor Manuel Lechner. Und deswegen ist es eigentlich klar, dass die „Käfer-Schänke“ die Nummer eins ist.



CONFIERTER HUCHEN

mit Limonen-Petersilien-Emulsion und Feve-Bohnen

FÜR 4 PERSONEN:

HUCHEN:

- 4 Huchenfilets
mit Haut à 80 g
- 200 ml Limonen-Olivenöl
- 1 Kaffirblatt
- 1 Stange Zitronengras
- Abrieb von 1 Limone

LIMONEN-PETERSILIEN-EMULSION:

- 1 Bund Blattpetersilie
- 150 ml Limonen-Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- Soft und Abrieb von 1 Limone
- 30 g Parmesan
- Fleur de Sel
- schwarzer Pfeffer

BOHNENSALAT:

- 500 g Fevebohnen
- Salz
- 4 Radieschen
- 100 g Friseesalat
- 50 g Brunnenkresse
- 1 Zitrone, Olivenöl
- Puderzucker
- schwarzer Pfeffer
- Fleur de sel

ZUSÄTZLICH:

- 50 g Saiblingskaviar
- 50 g Dill

HUCHEN: Aus dem Limonen-Olivenöl, Kaffirblatt, Zitronengras und Limonenabrieb ein Aromaöl herstellen. Das Öl in einer Sauteuse auf 68 °C erhitzen, die Huchenfilets einlegen und für etwa 8 Minuten ziehen lassen, bis sie leicht glasig sind.

LIMONEN-PETERSILIEN-EMULSION: Für die Emulsion die Petersilie waschen, trocknen und die Blätter abzupfen. Den Knoblauch schälen. Die Petersilie zusammen mit dem Knoblauch, dem Olivenöl, dem Saft und dem Abrieb der Limone im Mixer oder Mörser fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und dem geriebenen Parmesan abschmecken. Die fertige Sauce in einen dunklen, verschließbaren Glasbehälter geben. Darin hält sie sich für 2 Tage.

BOHNENSALAT: Für den Salat die Bohnenkerne auslösen, 30 Sekunden in kräftigem Salzwasser kochen und anschließend in Eiswasser abschrecken. Die Bohnen schälen. Die Brunnenkresse, den Salat und Kräuter mit lauwarmem Wasser kurz waschen, abtropfen lassen und zupfen. Die Radieschen putzen und in feine Streifen schneiden. Alle Zutaten in einer Schüssel mit Zitronensaft, Zucker, Fleur de Sel, Pfeffer und Olivenöl marinieren.

ANRICHTEN: Zum Anrichten die Emulsion auf den Teller geben, die Haut von den Huchenfilets abziehen und mit dem Salat, Dill und dem Saiblingskaviar dekorativ anrichten.

PROFITIPP:

« Die Emulsion eignet sich auch als leichte Sauce für ein BBQ im Sommer!
Volker Eisenmann, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



**GRÜNER VELTLINER KÄFERBERG
2010 KAMPTAL DAC RESERVE
WEINGUT LOIMER
LANGENLOIS**

Mittleres Grüngelb. In der Nase vegetale Würze, tabakige Nuancen, reife Apfel-Birnen-Frucht, vielschichtiges, komplexes Bukett. Am Gaumen saftige Textur, feine Extrasüße, Birnenfrucht, aber auch Mango, feine Mineralik.
www.loimer.at



KOTELETT VOM MILCHKALB „SOUS LA MÈRE“

mit Roter Bete, glasierten Essig-Himbeeren und frischen Spitzmorcheln

FÜR 4 PERSONEN:

KALBSKARREE:

- 4 Kalbskoteletts à 400 g
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 40 ml Olivenöl
- 150 g Kalbsparüren
- 200 g Mirepoix
- 3 Knoblauchzehen, geschält
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Olivenöl, 30 g Butter
- 150 ml heller Kalbsfond
- 100 ml Weißwein
- 150 ml Kalbsjus
- 6 Scheiben Pancetta
- Fleur de Sel, 1 Bund Salbei
- 2 Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin

SPITZMORCHELN:

- 100 g Spitzmorcheln
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 2 EL Madeira, 2 EL Sherry
- 20 g Butter, 1 EL Kalbsjus

ROTE-BETE-PÜREE:

- 150 g Knollensellerie
- 200 g Rote Bete, Milch
- Saft von 1 Zitrone
- 1 EL Crème fraîche, Salz
- Zucker, 60 g Butterwürfel

GLASIERTE HIMBEEREN:

- 12 Himbeeren
- 2 EL Himbeermark
- 1 EL Aceto Balsamico
- 1 EL Himbeeressig
- 1 TL Walnussöl
- 10 Stk. Mini-Rote-Bete

KALBSKARREE: Die Kalbskoteletts salzen und pfeffern, in einem Schmortopf in Olivenöl kräftig anbraten, danach das überschüssige Fett wegschütten. Das Fleisch anschließend auf ein Ofengitter legen und im Ofen bei 85 °C Umluft für eine Stunde garen (Kerntemperatur 54 bis 56 °C). Nach rund 45 Minuten die Pancetta-scheiben auflegen. Für die Sauce die Kalbsparüren zusammen mit Mirepoix, Knoblauch und etwas Tomatenmark in Olivenöl unter ständigem Rühren andünsten. Mit Kalbsfond und Weißwein ablöschen, um ein Drittel reduzieren, mit Kalbsjus angießen und das Ganze bis zur gewünschten Konsistenz köcheln lassen. Mit Fleur de Sel abschmecken.

SPITZMORCHELN: Die geputzten und gewaschenen Morcheln in schäumender Butter in einer Pfanne mit den Schalotten andünsten, mit Sherry, Madeira und Kalbsjus ablöschen und würzen.

ROTE-BETE-PÜREE: Für das Rote-Bete-Püree den Sellerie und die Rote Bete schälen, in 2 x 2 Zentimeter dicke Würfel schneiden. Diese mit Wasser bedecken und mit Zucker, Salz und etwas Milch weich kochen. Die weich gekochten Würfel noch heiß in einer Serviette ausdrücken. In einem Mixer fein pürieren, dabei nach und nach die kalten Butterwürfel dazugeben. Das Püree zum Schluss mit Salz, Zitrone und etwas Zucker abschmecken und mit der Crème fraîche vollenden.

GLASIERTE HIMBEEREN: Die Mini-Rote-Bete in Salzwasser weich kochen und anschließend schälen. Das Himbeermark in einer Sauteuse leicht erwärmen, den Essig und das Walnussöl hinzufügen. Anschließend die Himbeeren und die Mini-Rote-Bete darin glasieren.

ANRICHTEN: Die Koteletts in der Butter kurz anbraten. Den Salbei zugeben und die Bratbutter immer wieder über die Koteletts geben. Die Koteletts tranchieren und ebenfalls auf dem Teller platzieren.

PROFITIPP:

« Alternativ können Sie dieses Gericht auch mit Geflügel servieren.
Volker Eisenmann, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



2008 OBERROTWEILER EICHBERG SPÄTBURGUNDER BARRIQUE
Vielschichtiger Duft nach Brombeer, Vanille und einem Hauch von Flieder. Dichter, molliger Geschmack mit reifen, harmonisch eingebundenen Tanninen und lebendiger Säure, die dem Wein für dieses Gericht genügend Biss geben.
www.gleichenstein.de



TARTE SABLÉE AU CHOCOLAT

mit marinierten Walderdbeeren und Vanilleeis

FÜR 4 PERSONEN:

TARTE GANACHE:

100 ml Sahne, 100 ml Milch
Abrieb von 1 Orange
Abrieb von 1 Zitrone
1 Vanilleschote
170 g Valrhona Guanaja
170 g Nussnougat

SCHOKOLADEN-MÜRBTEIG:

20 g Marzipan, 2 Eigelb
265 g Butter
150 g Puderzucker
7½ g Salz
325 g Mehl, 25 g Kakao
75 g Mondamin
Abrieb von 1 Orange

VANILLEEIS:

375 ml Sahne, 125 ml Milch
100 g Zucker
2 Vanilleschoten, 6 Eigelb

ZUSÄTZLICH:

Minze für Garnitur
375 g Walderdbeeren
50 g Pistazien
Staubzucker

TARTE GANACHE: Für die Ganache die Sahne, die Milch und den Abrieb von Orange und Zitrone mit der Vanilleschote aufkochen. Die Masse vom Herd nehmen und in einer Schüssel mit dem Nougat und der Schokolade glatt rühren. Kurz in einer Schüssel auf Eis setzen und etwas abkühlen. Anschließend in die Tarteletteformen füllen und für 2 Stunden stocken lassen.

SCHOKOLADEN-MÜRBTEIG: Für den Teig alle Zutaten zu einem Mürbteig verkneten. Diesen in Klarsichtfolie einwickeln und 2 Stunden ruhen lassen. Ihn anschließend auf einen Zentimeter ausrollen und in gebutterte Förmchen füllen. Den Teig in den Förmchen mit Backpapier belegen, mit den Linsen füllen (verhindert das Aufgehen). Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen und die Tartelettes darin in 15 Minuten goldgelb backen. Sie danach aus dem Ofen nehmen und die Linsen entfernen.

VANILLEEIS: Für das Vanilleeis die Sahne zusammen mit der Milch, dem Zucker und dem Vanillemark aufkochen. Eigelb auf heißem Wasserdampf schaumig rühren und die heiße Milchsahne zügig hineinrühren. Die Masse durch ein feines Sieb passieren, abkühlen lassen und in der Maschine cremig frieren.

ANRICHTEN: Die Schokoladentarte auf einem Teller platzieren, mit den gesäuberten Walderdbeeren und Pistazien belegen und mit etwas Staubzucker bestreuen. Nun eine schöne Nocke aus dem Vanilleeis formen und auf die Tarte geben. Mit etwas Minze garnieren.

PROFITIPP:

« Man kann dieses Dessert auch ohne den Mürbteigboden servieren, indem Sie die Ganache einfach in eine Form gießen, in kaltem Zustand in Würfel schneiden und anschließend auf dem Teller arrangieren.

Volker Eisenmann, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



SIX GRAPES PORT GRAHAM'S GRAHAM'S DOURO

Er präsentiert sich vom Charakter wie ein junger Vintage Port, aber mit einer sehr fruchtigen Frische und einer unheimlichen Länge. Durch die zarte Süße, seine extrem ausgeprägten Aromen von Schokolade und roten Früchten in der Nase und auch am Gaumen wird er für sich schon zum Erlebnis.
www.grahams-port.com



MARIO CORTI STEHT FÜR DEN KULINARISCHEN ABSOLUTISMUS: KREATIVITÄT, HANDWERK UND PERFEKTION. IM STERNERESTAURANT „**LUCE D'ORO**“ BEWEIST ER, WIE GUT ES SEIN KANN, WENN ALLE DREI MÄCHTE IN EINER HAND VEREINT SIND.

DER SONNEN GOTT

Ein Strahlemann, der da am Herd des „Luce d'Oro“ steht. Einer, der sein Licht nicht unter den Scheffel stellt und definitiv auch nicht sollte. Denn Mario Corti ist einer der Glanzpunkte auf der bayrischen Genusslandkarte, seine Gerichte maßgebend in Sachen Fine-Dining-Fusion. „Hummer, Aubergine, Zitrone“, „Steinbutt, Rinderherz, Salsa verde“ oder „Kaisergranat, Kaviar, Lardo“: Deutsch-italienische Wurzeln, asiatische Vergangenheit und bayrische Zukunft versprechen ein Geschmackserlebnis par excellence von dem Executive Chef des Luxus-Resorts „Schloss Elmau“. Die Stärke von Mario Corti ist das Kombinieren feiner Ingredienzen und edler Aromen, das lustvolle Spielen mit überraschenden Akzenten ist die Freiheit, der Mario Corti immer wieder nachspürt. Ein echtes Highlight, dieser Mann.



SCHLOSS ELMAU
Mario Cordi



LUXUS DER ABGESCHIEDENHEIT IM ALPEN-HIDEAWAY



Luce d'Oro
Schloss Elmau – Luxury Spa & Cultural Hideaway
Elmau 2
D-82493 Elmau
Tel.: +49 (0) 88 23/189 73
E-Mail: schloss@elmau.de
www.schloss-elmau.de

Wenn man in „Schloss Elmau“ die Treppe nach unten steigt, dann kann man sich sicher sein, gleich in kulinarische Höhen abzuheben. Denn im Untergeschoß des Luxus-Resorts befindet sich das Sternerestaurant „Luce d'Oro“. Große Holztische, eine rustikal-charmante Balken-Holzwand und das alles durch die Goldlampen in warme Töne getaucht, die namensgebend und raumfüllend sind. Dazu die genialen Kreationen von Mario Corti und Chef de Cuisine Frank Linke, die die maximal 24 Gäste regelmäßig zu Begeisterungstürmen hinreißen. Absolut hinreißend dazu: die Chef Sommelière und Restaurantleiterin Marie-Helen Krebs. Das „Luce d'Oro“ führt das weiter, wofür das „Schloss Elmau“ steht: absoluten und unaufdringlichen Luxus mit all seinen Facetten inmitten einer traumhaften Umgebung.



POCHIERTES BIO-EIGELB

mit Sonnenblumenkernen, Kürbis und Chorizo

FÜR 4 PERSONEN:

BIO-EIGELB:

4 Bio-Eier
Maldon-Meersalz

SONNENBLUMENKERNE:

180 g Sonnenblumenkerne,
geröstet
50 ml Sahne
30 ml Gemüsebrühe
20 ml Sonnenblumenkernöl
Salz, Pfeffer, Prise Xanthan

KÜRBIS:

500 g Muskatkürbis, geschält
50 g Zucker, 50 ml Wasser
50 ml Weißweinessig
50 ml Gemüsesfond
30 ml Traubenkernöl
20 ml Olivenöl
1 Rosmarinweig
1 Knoblauchzehe
Saft von 2 Limonen
Salz, Pfeffer

CHORIZO:

100 g feste Chorizo
30 ml Olivenöl
50 g Maltodextrin

ZUSÄTZLICH:

12 Stk. Croutons
20 g Sonnenblumenkerne
Buchweizenkresse

BIO-EIGELB: Die Eier im Wasserbad bei 63 °C für 65 Minuten garen. Anschließend aufschlagen und das Eiweiß vom Eigelb trennen. Mit Salz leicht würzen.

SONNENBLUMENKERNE: Die Sonnenblumenkerne mit allen Zutaten im Mixer zu einer Paste mixen und mit Salz und Pfeffer würzen.

KÜRBIS: 250 Gramm des Kürbisses in Würfel mit 1,5 Zentimeter Kantenlänge schneiden. Wasser, Zucker sowie Weißweinessig aufkochen und Kürbiswürfel darin garen, bis sie bissfest sind.

Den restlichen Kürbis klein schneiden und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Knoblauch in Alufolie im Ofen bei 150 °C für 60 Minuten schmoren. Geschmorten Kürbis mit restlichen Zutaten zu einer Vinaigrette mixen und abschmecken.

CHORIZO: Von der Chorizo 8 dünne Scheiben aufschneiden und auf Backpapier im Ofen bei 80 °C für eine Stunde trocknen. Die restliche Chorizo klein schneiden und mit Olivenöl im Topf langsam auslassen. Das Chorizoöl mixen und mit Maltodextrin vermischen, bis eine kieselsteinähnliche Struktur entsteht.

ANRICHTEN: Die Sonnenblumenkerncreme auf den Teller aufstreichen. Eigelb darauf anrichten und die Kürbiswürfel sowie die Vinaigrette verteilen. Chori-zokiesel hinzufügen, Sonnenblumenkerne und Crou-tons anrichten und mit Buchweizenkresse garnieren.

PROFITIPP:

« Anstatt der Chorizo könnte man auch super gebratene Garnelen dazu essen.
Mario Corti, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



**2007 FELLBACHER LÄMMLER
„GROSSES GEWÄCHS“
WEINGUT GERT ALDINGER
WÜRTTEMBERG**

Intensive Aromen nach Pfirsich und Aprikosen. Dieser kräftige Riesling überzeugt durch seine vielschichtige Frucht und Mineralität. Am Gaumen zeigt er Kraft und Fülle mit einer sehr gut eingebundenen Säure und einem sehr langen Nachhall.
www.weingut-aldinger.de



TAUBE „À LA BORTSCH“

mit Roter Bete, Spitzkohl und Kartoffel

FÜR 4 PERSONEN:

TAUBE:

6 Stk. Taubenbrust,
à 80 g, mit Haut
20 g Butter
schwarzer Pfeffer, Meersalz

BORTSCH:

4 Rote Beten à 10 g
1 Kartoffel, festkochend
4 Blätter Spitzkohl
100 g Entenfett
50 g Schmand
Saft von 1 Zitrone
200 g Gurke, gewürfelt
50 ml Weißwein
50 ml Weißweinessig
50 g Zucker, 20 g Dill
100 ml Rote-Bete-Saft
100 ml dunkler Taubenfond
Salz, Pfeffer

TAUBE: Die Tauben von beiden Seiten leicht anbraten und bei 150 °C im Ofen für etwa 6 Minuten garen. Taube ruhen lassen. Vor dem Anrichten die Haut der Taube entfernen und die Brust in Butter kurz nachbraten. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.

BORTSCH: Rote Beten in Salzwasser bissfest kochen, schälen und vierteln. Kartoffel in Würfel von 1,5 Zentimeter schneiden und im 100 °C heißen Entenfett bissfest garen. Den Spitzkohl in Salzwasser blanchieren, abtupfen und im Ofen bei 80 °C für 2 Stunden trocknen lassen. Weißweinessig, Weißwein, Zucker und Dill aufkochen und Gurken darin gar ziehen lassen. Schmand mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

ANRICHTEN: Taubenbrüste längs halbieren und jeweils 3 Stück auf einem Teller verteilen. Restliche Zutaten um die Brust verteilen und mit Jus angießen.

PROFITIPP:

« Am besten gelingt die Taubenbrust vakuumiert und dann im Wasserbad bei 61 °C für 20 Minuten gegart.

Mario Corti, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



2006 ALTOS DE LOSADA
LOSADA VINOS DE FINCA SA
CACABELOS

Tiefe Nase von schwarzen Beerenfrüchten, kombiniert mit Aromen von Kakao, getoastetem Brot, Pfeffer und Gewürznelke. Am Gaumen dichter, voluminöser Auftakt, Tannin von feinsten Textur, Beerenfrucht und tolle Extrakt Süße.
www.losadavinosdefinca.com



SCHOKOLADE

Milchmädchen und Mango

FÜR 4 PERSONEN:

SCHOKOLADENSORBET:

550 ml Wasser
125 g Glucose
220 g Zucker
1 Blatt Gelatine, eingeweicht
in kaltem Wasser
70 g Kakaopulver
70 g Zartbitter-Kuvertüre
4 cl Rum

HEIDESAND:

200 g Butter
75 g Puderzucker
1 Eigelb
250 g Mehl
50 g Kakaopulver

MANGO:

2 Thaimangos
100 ml Sekt
30 g Zucker
2 cl brauner Rum

MILCHMÄDCHEN:

2 Dosen Kondensmilch, gesüßt
500 ml Milch
Saft von 2 Zitronen
Prise Meersalz
50 ml Sahne
2 Blatt Gelatine, eingeweicht
in kaltem Wasser

SCHOKOLADENSORBET: Wasser, Glucose und Zucker aufkochen und die restlichen Zutaten einmischen. In der Eismaschine abfrieren.

HEIDESAND: Alle Zutaten miteinander vermengen und in Rollen formen. In Stücke schneiden und bei 180 °C für etwa 10 Minuten backen.

MANGO: Eine Mango in 2 Zentimeter große Stücke schneiden und beiseitestellen. Restliche Mango mit Sekt, Rum und Zucker aufkochen lassen, mixen und dann passieren. In einem flachen Gefäß im Tiefkühler gefrieren lassen.

MILCHMÄDCHEN: Die Kondensmilch für 6 Stunden ungeöffnet im Topf kochen lassen, damit Sie karamellisiert. Eine Dose Kondensmilch mit Milch, Zitronensaft, Salz, Sahne und Gelatine vermischen und in eine Espumafflasche füllen. Mit 2 Patronen begasen.

Die zweite Dose mit etwas Zitronensaft und Salz verrühren, sodass eine dicke Creme entsteht.

ANRICHTEN: Milchmädchencreme auf Teller streichen und den Heidesand darauf verteilen. Die Mangowürfel nach Geschmack arrangieren und aus dem Sorbet eine Nocke stecken. Zuletzt den Espuma aufspritzen und mit Granitée finalisieren.

PROFITIPP:

« Möchte man die Kochzeit verkürzen, so kann man die Kondensmilch auch vorsichtig einkochen lassen.

Mario Corti, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



2007 RUSTER AUSBRUCH
WEINGUT FEILER-ARTINGER
NEUSIEDLER SEE

Cuvée aus Welschriesling und Burgundersorten. Dieser Süßwein ist ein wunderbar fruchtiger und eleganter Wein.

www.feiler-artinger.at



DIESER MANN IST MEHR ALS 21-FACHER 3-STERNE-KOCH, DER TRÄGER DES BUNDESVERDIENSTKREUZES, AUSGEZEICHNETER PATRON DER „RESIDENZ HEINZ WINKLER“ UND MEHRFACHER KOCH DES JAHRES. **HEINZ WINKLER** IST VISIONÄR.

BLICK IN DIE ZUKUNFT

Was wäre Deutschland ohne Heinz Winkler? Zum Glück ist das nur eine theoretische Frage, denn über die Antwort wäre man nur mäßig froh.

Denn Heinz Winkler ist eine der treibenden Kräfte der kulinarischen Bühne des Landes, einer, der, auch wenn der Vorhang für die meisten schon gefallen ist, eine zusätzliche Show einlegt. Mit 31 Jahren war der Italiener damals jüngster 3-Sterne-Koch der Welt und nicht bereit, nur ein kurzes Strohfeuer am Firmament zu sein. Mit seiner Cuisine Vital erfand sich Heinz Winkler neu, machte sich im Laufe der Zeit zur Benchmark in Sachen klare Linienführung und experimentiert mit Kräutern wie ein Apotheker. Durch seine unverfälschten Kompositionen ist er zum hochdekorierten Fixstern geworden. Ob all seine Auszeichnungen seinen Visionen gerecht werden? Eher nicht.



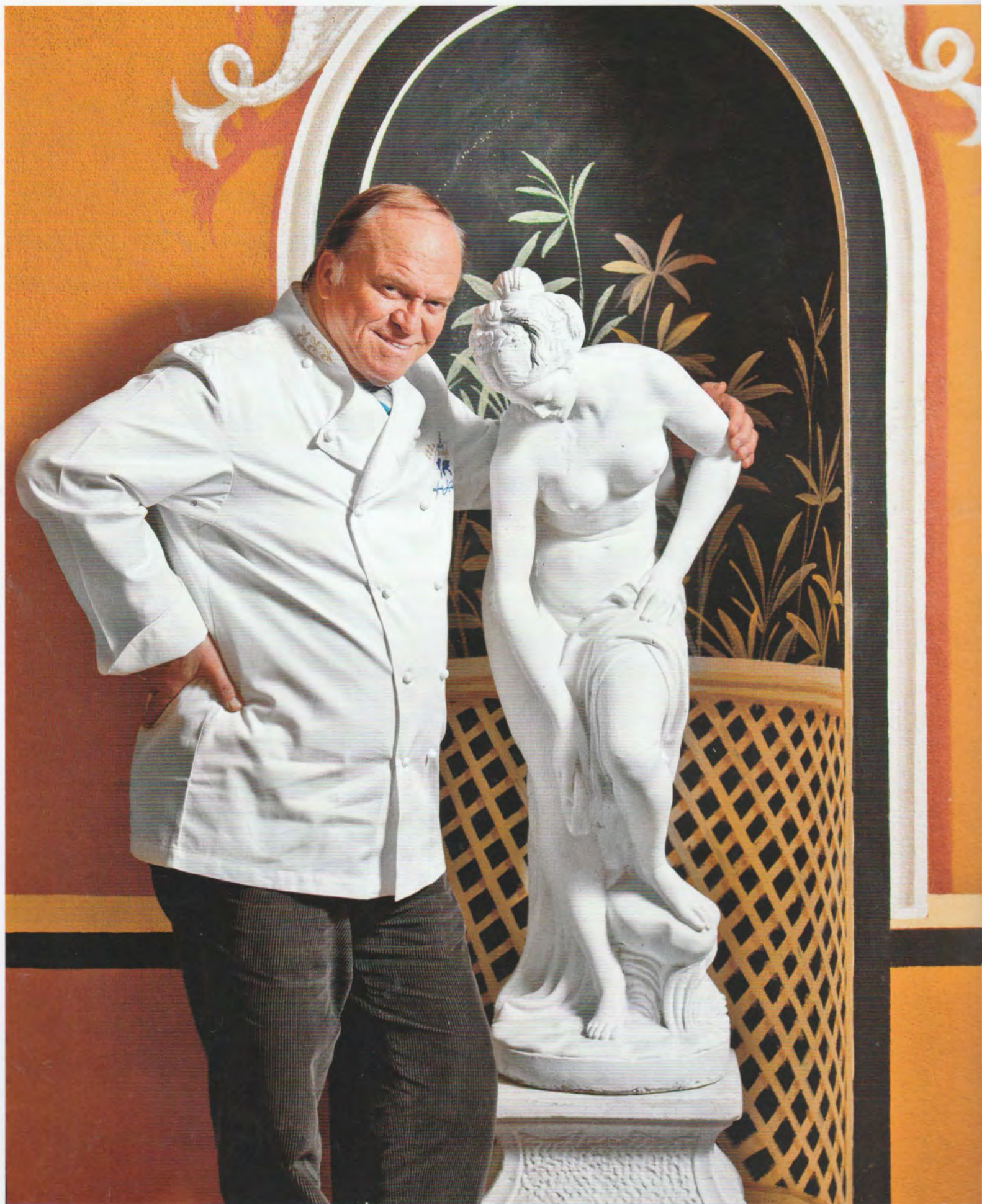


ZWISCHEN LUXUS, LIEBE UND LOKALKOLORIT



Residenz Heinz Winkler
Kirchplatz 1
D-83229 Aschau im Chiemgau
Tel.: +49 (0) 80 52/17 99-0
E-Mail: info@residenz-heinz-winkler.de
www.residenz-heinz-winkler.de

Am Anfang stand der Traum von der idealen Verbindung von Lebensstil und Wohlbefinden, Kultur und exklusivem Essen. Heute hat er einen Namen: „Residenz Heinz Winkler“. Mit eigener Handschrift verwandelte Heinz Winkler im Laufe der Jahre die jahrhundertealte Anlage in Aschau im Chiemgau in ein Refugium für kompromisslosen Genuss. Das Restaurant ist dabei das Herz der Residenz. Die zurückhaltende und zugleich effektvolle Lichtarchitektur lässt den Gastraum mittags wie im Sonnenlicht schimmern und taucht ihn abends in eine vertrauliche Dämmerung. Das Restaurant-Interieur zeigt Zitate italienischer Klassik und bietet einen wunderschönen Blick auf die Chiemgauer Berge. Und Heinz Winklers Wunderwaffe neben seiner Küche: die überaus charmanten Brüder Renaud und Fabrice Kieffer.



GERÄUCHERTER STÖR

mit Wasabi-Creme und Shisokresse

FÜR 4 PERSONEN:

STÖR:

50 ml Zitronensaft
200 g Stör Brianco
2 EL Paprika, edelsüß
2 EL Salz

WASABI-CREME:

150 g Crème fraîche
20 g Wasabi
2 g Salz
5 g Zucker

STÖR-MARINADE:

50 ml Öl
20 ml Zitronensaft
2 EL Räucheröl
Salz

ZUSÄTZLICH:

1 Schale Korianderkresse
1 Schale Shisokresse
4 EL Saiblingskaviar, frisch

STÖR: Den Stör abwaschen und trocken tupfen. Zitronensaft darüberträufeln und mit Paprika und Salz einreiben. Danach 30 Minuten ziehen lassen. Dann über Buchenholz 10 Minuten räuchern. Den Stör nach dem Räuchern sofort vakuumieren und in heißem Wasser bis zu einer Kerntemperatur von 45 °C garen. Anschließend im Vakuumbeutel im Wasser abkühlen lassen.

WASABI-CREME: Sämtliche Zutaten zusammenfügen und mit dem Schneebesen zu einer schaumigen Creme schlagen.

STÖR-MARINADE: Den abgekühlten Stör in Scheiben von circa 5 Millimetern schneiden. Aus den Zutaten eine Marinade anrühren und den Stör damit bestreichen.

ANRICHTEN: Den marinierten Stör halbieren und mit der Wasabi-Creme, dem Saiblingskaviar, der Shisokresse und der Korianderkresse anrichten.

PROFITIPP:

« Wer kein Wasabi mag, der kann die Creme auch mit Meerrettich anrühren.

Heinz Winkler, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



**2004 CHAMPAGNER PREMIER CRU
PAUL GEORG
CHAMPAGNE**

Eine klare gelbliche Farbe mit leichten goldenen Reflexen und einer feinen Perlage. Primäre Aromen von intensivem Zitrus, gepaart mit einem cremigen Duft.

www.champagne-goerg.com



BRESSE-TAUBENBRUST

im Brotteig auf Balsamicosauce

FÜR 4 PERSONEN:

FARCE:

100 g Geflügelbrust
80 ml Sahne
2 EL Petersilie, gehackt
Salz, Pfeffer

TAUBENBRUST:

2 Tauben, im Ganzen
500 g Kastenbrot
Butter, Salz, Pfeffer

BALSAMICO-SAUCE:

350 ml Geflügeljus
20 g Butter
100 ml Balsamicoessig
2 g Wasabi
Salz

PETERSILIEN-PÜREE:

200 g Petersilie, kraus
40 g Petersilie, glatt
50 g Spinat, frisch, ohne Stiele
1 Schalotte
20 g Butter
500 ml Crème double
2 EL Sahne, geschlagen
Spargel
Macisblüte
Pfeffer, Salz

FARCE: Das gut gekühlte Geflügelfleisch salzen und in der Moulinette mit Sahne fein kuttern. Petersilie fein hacken und der Farce begeben. Im Kühlschrank erkalten lassen. Die Farce sollte eine cremige Konsistenz haben und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt werden.

TAUBENBRUST: Die Taubenbrüste von der Karkasse lösen. Das Kastenbrot in feine Scheiben schneiden und mit der Farce dünn bestreichen. Die Tauben salzen und pfeffern und in die Brotscheiben einschlagen. Das Ganze in geklärter Butter goldgelb anbraten und 5 Minuten bei 180 °C in den Ofen stellen. Danach herausnehmen und eine Minute ruhen lassen.

BALSAMICO-SAUCE: Den Balsamicoessig auf 3 Viertel reduzieren. Den Geflügeljus einkochen, den reduzierten Balsamico dazugeben und mit Butter abbinden. Mit Wasabi und Salz abschmecken.

PETERSILIEN-PÜREE: Die gezupfte Petersilie und den Spargel waschen, kurz blanchieren und sofort in Eiswasser abschrecken. Gut ausdrücken und hacken. Die fein geschnittene und gewaschene Schalotte in Butter andünsten, ohne die Farbe nehmen zu lassen. Die Petersilie und den Spinat zugeben, mit Crème double aufgießen und zum Kochen bringen. Auf die Hälfte reduzieren und anschließend im Mixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die geschlagene Sahne und das Püree ziehen und mit Salz, Pfeffer und Macisblüte abschmecken.

ANRICHTEN: Alle Komponenten auf dem Teller anrichten und sofort servieren.

PROFITIPP:

« Der Petersilie wird hier ein Teil Spinat beigemischt, damit sie nicht zu sehr vorschmeckt.

Heinz Winkler, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



2005 POMMARD LES VAUMURIENS
DOMAINE J.F. COCHE-DURY
CÔTE DE BEAUNE

Toplage und herausragender Jahrgang von leuchtender, blauroter Farbe. Ein Duft von frischen Zwetschen und Kirschen mit leicht pfeffriger Note, dicht gewoben, herzhaft, saftig-süße Frucht, mit seidig-weichen Tanninen.



GEBACKENE SCHOKOLADENTRÄNE

mit Passionsfruchtsorbet und Kokosnuss-Espuma

FÜR 4 PERSONEN:

GEBACKENE SCHOKOLADENTRÄNE:

100 ml Sahne
50 g Butter
250 g Zartbitterkuvertüre
2 EL Rum
3 EL Grand Marnier

BACKTEIG:

250 ml Weizenbier
300 g Mehl
50 g Kakao
3 Eigelb
50 ml Butter, flüssig
3 Eiweiß
80 g Zucker
Frittierfett, Mehl

PASSIONSFRUCHTSORBET:

200 g Passionsfruchtpüree
100 ml Soda
80 g Zucker
10 ml Glucosesirup
Saft von ½ Zitrone

KOKOSNUSS-ESPUMA:

200 ml Kokosnussmilch
60 ml Batida de Coco
80 ml Coco Tara
Saft von 1 Zitrone
1 Blatt Gelatine

GEBACKENE SCHOKOLADENTRÄNE: Die Sahne und die Butter erhitzen. Mit der Zartbitterkuvertüre verrühren. Mit Rum und Grand Marnier abschmecken. So lange kalt rühren, bis die Masse fester wird, aber dennoch geschmeidig ist. In einen Spritzbeutel füllen und auf ein mit Papier belegtes Blech traubengroß aufspritzen. Holzspießchen hineinstecken und gefrieren.

BACKTEIG: Für den Backteig Weizenbier, Mehl, Kakao, Eigelb und flüssige Butter miteinander vermengen. Eiweiß mit dem Zucker aufschlagen und unterziehen.

Das Frittierfett erhitzen. Die Schokoladentränen in Mehl wenden, durch den Backteig ziehen und im heißen Fett herausbacken. Wenn sie knusprig sind, herausnehmen und auf einem Tuch abtropfen lassen.

PASSIONSFRUCHTSORBET: Alle Zutaten erwärmen, damit sich der Zucker und die Glucose auflösen können. Mixen, kalt rühren und in der Eismaschine anfrieren.

KOKOSNUSS-ESPUMA: Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zutaten mischen und mit Coco Tara und Zitronensaft abschmecken. Einen Teil der Masse erwärmen, darin die Gelatine auflösen und rasch unter die restliche Masse heben. Alles in einen Sahnebläser füllen und bis zur Verwendung mindestens 2 Stunden kalt stellen.

ANRICHTEN: Je 3 Kugeln pro Teller mittig auf etwas geschmolzene Schokolade platzieren, den Espuma in ein Glas füllen und gemeinsam mit dem Passionsfruchtsorbet anrichten.

PROFITIPP:

« Perfekt dazu passt auch noch ein Ananasragout, wie ich es auch in der Residenz servieren lasse.

Heinz Winkler, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



2008 DIADÈME DE LA COUME DEL MAS DOMAINE DU MAS BLANC BANYULS

Die Cuvée präsentiert sich im Glas rubinrot mit goldenen Rändern. Feiner Duft von Mokka, Zigarre und Zedernholz. Am Gaumen süße Pflaumen, Brombeeren und cremiger Kaffee.
www.domaine-du-mas-blanc.com



IN MÜNCHEN GIBT ES NUR EINEN PLATZ(L)HIRSCH: **ALFONS SCHUHBECK**. UND DER STEHT WIE KEIN ANDERER FÜR DIE MODERNE INSZENIERUNG DER BAYRISCHEN KÜCHE. INTERNATIONALES FLAIR WEHT ABER AUCH DURCH DIE „**SÜDTIROLER STUBEN**“ – IN FORM VON INGWER, CHILI, TANDOORI UND CO.

DER GEWÜRZ PAPST

Er ist der Mann für jede Gelegenheit und er kennt sie alle: die Aromen dieser Erde. Alfons Schuhbeck könnte niemals so viel über den Geschmack und die Wirkung von Kräutern, Gewürzen und Pflanzen vergessen, wie die meisten anderen in ihrem Leben jemals kennenlernen. Seine besondere Liebe gilt dabei dem Ingwer, doch ob anregend, erfrischend, beruhigend oder wärmend – er ist mit der gesamten Geschmackspalette bestens vertraut und hat damit bereits experimentiert, gekocht und die perfekte Umsetzung für seine Küche gefunden. Die gibt's dann in Vollendung auf der Karte in den „Südtiroler Stuben“. Doch nicht immer schweift der Sternekoch über den marokkanischen Gewürzgürtel und taucht in die Pflanzenwelt Asiens ab, denn der Name Schuhbeck steht ebenso für die bayrische Küche.





ITALIENISCHES FLAIR UND BAROCKE ANKLÄNGE



Südtiroler Stuben
In den Südtiroler Stuben
Platzl 6+8
D-80331 München
Tel.: +49 (0) 89/21 66 90-0
E-Mail: info@schuhbeck.de
www.schuhbeck.de

Eigentlich ist man ja in München. Allerdings könnte man sich auch im Garten eines italienischen Palazzos oder wahlweise in der pompösen Spiegelgalerie eines charmanten Châteaus wägen. Denn in den „Südtiroler Stuben“ am exklusiven Platzl in der Münchner Innenstadt, aber vor allem in den darunterliegenden Gewölben hat Alfons Schuhbeck seine eigene verführerische Welt der Genüsse geschaffen. Nicht nur optisch machen das Spiegelpalais, die Löwenstube oder die Barockstube einiges her, auch auf den Tellern findet man Außergewöhnliches aus aller Welt: Von der Speisekarte wählt man aus einem Mix aus Lifestyle mit bayrischer Tradition und innovativer Gewürzküche. Und wem es so richtig geschmeckt hat, der wechselt die Platzlseite und kann im Gewürzladen seine Favorites gleich mitnehmen.



ZWEIERLEI TATAR

mit eingelegten Senfgurken und Kartoffelrösti

FÜR 4 PERSONEN:

SENFGURKEN (5 GLÄSER):

750 g Salatgurken
1 Zwiebel, 5 Scheiben Ingwer
5 Stiele Dill, Chiliflocken
1 Lorbeerblatt (in 5 Stücken)
2 TL gelbe Senfkörner
je ½ TL Korianderkörner und
Fenchelsamen
180 ml milder Weißweinessig
110 g Zucker, 1 TL Salz
300 ml Wasser

RINDFLEISCHTATAR:

300 g mageres Rindfleisch
Salz, Zucker
½ Schalotte, gewürfelt
2 eingelegte Sardellenfilets
½ kleine Essiggurke
1 TL Kapern
3 EL mildes Olivenöl
1 TL Tomatenketchup
1 ½ TL scharfer Senf
milde Chiliflocken
1 Msp. gemahlene Kurkuma
1 Msp. Paprikapulver
Pfeffer aus der Mühle

LACHSTATAR:

300 g Lachsfilet, enthäutet
und entgrätet
1 bis 2 EL Chilisauce, Salz
½ TL Abrieb von 1 Limette

RÖSTI:

500 g festkochende Kartoffeln
Schuhbecks Bratkartoffelge-
würz, 2 EL Öl, Salz

SENFGURKEN: Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Ein tiefes Backblech auf die unterste Schiene schieben und etwa 2 Zentimeter hoch mit Wasser füllen. Die entkernten und geschälten Gurken in 1,5 bis 2 Zentimeter große Rechtecke schneiden. Die Zwiebel in dünne Streifen schneiden. Die Gurken mit den Zwiebelstreifen mischen und in Twist-off-Gläser füllen. Je eine Ingwerscheibe, einen Dillstiel und ein Lorbeerblattstück hinzufügen. Einige Chiliflocken, Senf- und Korianderkörner sowie Fenchelsamen darauf verteilen. Den Essig mit Wasser, Zucker und Salz aufkochen. Den Sud auf die Gläser verteilen, gut verschließen und in das Wasserbad stellen. Nach 30 Minuten aus dem Ofen nehmen und bei Zimmertemperatur auskühlen lassen. Die Senfgurken mindestens 2 Tage, besser 2 Wochen durchziehen lassen.

RINDFLEISCHTATAR: Das gewürfelte Rindfleisch mit Salz und Zucker würzen und durch den Fleischwolf drehen. Schalottenwürfel in kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren, abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Sardellenfilets trocken tupfen und mit der Essiggurke und den Kapern fein hacken. Alle Zutaten mischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Das Rindertatar zugedeckt kühl stellen.

LACHSTATAR: Das Lachsfilet in dünne Scheiben und anschließend in winzige Würfel schneiden. Mit Chilisauce, Limettenabrieb und Salz abschmecken.

RÖSTI: Die geschälten Kartoffeln in feine Streifen raspeln, salzen und einige Minuten ziehen lassen, gut ausdrücken und mit dem Bratkartoffelgewürz würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelstreifen einen halben Zentimeter hoch verteilen und bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten etwa 4 Minuten goldbraun anbraten. Die Rösti auf Küchenpapier abtropfen lassen und runde Plätzchen ausstechen.

PROFITIPP:

« Durch die Verwendung von Fleisch aus der Oberschale bleibt das Rindfleischtatar besonders schön rot in seiner Farbe. Da Tatar rasch nachzieht, sollten beide Tatarsorten unmittelbar vor dem Anrichten nochmals nachgewürzt werden.

Alfons Schuhbeck, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



2005 RIESLING FORSTER PECHSTEIN WEINGUT DR. BÜRKLIN WOLF PFALZ

Ein grandioser Riesling aus einer Toplage, der durch seine Vielfalt an Aromen einen schönen Spannungsbogen aufbaut und somit zu der Vielzahl an Geschmackseindrücken dieses Gerichtes passt.

www.buerklin-wolf.de



BACHSAIBLING AUF SCHNITTLAUCHSAUCE

mit knusprigem Blumenkohl

FÜR 4 PERSONEN:

SCHNITTLAUCHSAUCE:

- 2 Bund Schnittlauch
- 100 ml Salatöl, mild
- 100 ml Gemüsebrühe
- 200 g weiße Bohnen
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zweig Zitronenthymian
- 1 Chilischote, getrocknet
- 1 Knoblauchzehe, halbiert
- 1 Scheibe Ingwer, Salz
- 1 Prise mildes Chilipulver

BLUMENKOHL:

- 100 g Mehl, 1 EL Olivenöl
- 25 g Speisestärke
- 120 ml Wasser, eiskalt
- 75 ml Weißwein, eiskalt
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 100 g Blumenkohlröschen
- Öl zum Frittieren, Chilisalz

SAIBLING:

- 4 Saiblingsfilets
- Butter für das Blech
- Chilisalz, braune Butter

WACHTELEIER:

- 8 Wachteleier, Essig

SCHNITTLAUCHSAUCE: Am Vortag einen Bund Schnittlauch klein schneiden und mit dem Öl pürieren. In ein feines Tuch binden, aufhängen und über Nacht abtropfen lassen. Den übrigen Schnittlauchbund putzen und mit so viel Gemüsebrühe wie nötig pürieren. Die Bohnen mit der übrigen Brühe aufkochen, Lorbeerblatt, Zitronenthymian, Chilischote, Knoblauch und Ingwer dazugeben, 15 Minuten ziehen lassen und die Gewürze danach entfernen. Die Bohnen pürieren, das Schnittlauchpüree hineinmischen und durch ein Sieb passieren. 6 EL abgetropftes Schnittlauchöl hineinmischen und mit Salz und Chili abschmecken.

BLUMENKOHL: Mehl mit Speisestärke mischen, mit Wasser, Weißwein und Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Topf bei mittlerer Hitze das Öl auf 175 °C erhitzen. Den Blumenkohl in Salzwasser fast weich kochen, in kaltem Wasser abschrecken und auf einem Küchentuch gut abtropfen lassen. Durch den Tempurateig ziehen und schwimmend im Öl in etwa 2 Minuten knusprig backen. Abtropfen lassen und mit Chilisalz bestreuen.

SAIBLING: Die Saiblingsfilets auf ein gebuttertes Backblech legen, mit Klarsichtfolie bedecken und bei 80 °C für etwa 15 Minuten in den Ofen schieben. Mit etwas brauner Butter bepinseln und mit Chilisalz würzen.

WACHTELEIER: Essig in kochendes Wasser geben und den Topf vom Herd ziehen. Die Wachteleier anritzen, die Schalen öffnen und die Eier in das heiße Wasser gleiten lassen. 5 Minuten durchziehen lassen und mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben.

ANRICHTEN: Die heiße Schnittlauchsauce in einen Siphon (2 Kapseln) füllen und die Sauce cremig auf warmen, tiefen Tellern verteilen. Je ein Stück Saiblingsfilet daraufsetzen, mit knusprigen Blumenkohlröschen und pochierten Wachteleiern garnieren.

PROFITIPP:



Damit die Sauce ihre schöne grüne Farbe und den optimalen Geschmack behält, wird sie erst kurz vor dem Anrichten fertiggestellt. Sowohl Schnittlauchöl als auch die Schnittlauchpaste können gut vorbereitet und bei Bedarf in die Bohnensauce eingemixt werden.

Alfons Schuhbeck, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



2007 CHARDONNAY HECKLINGER SCHLOSSBERG
WEINGUT BERNHARD HUBER
BADEN

Eine wunderbare Begleitung für dieses Gericht ist dieser schöne Chardonnay burgundischen Stils mit Anklängen von nussigen und getoasteten Aromen, einer straffen Mineralität und leichter Salzigkeit.
www.weinguthuber.com



IN CHAI GEBRATENER GEWÜRZKUCHEN

mit Mango-Chili-Sorbet und Kaffee-Eis

FÜR 4 PERSONEN:

GEWÜRZKUCHEN:

Abrieb von ½ Orange
240 g Zucker, 50 ml Milch
1 TL arabisches Kaffeegewürz
Mark von 1 Vanilleschote
½ TL Zimt, gemahlen
½ TL Fenchelkörner,
gemahlen
4 Eier, 100 g Butter
150 ml mildes Olivenöl
Saft von ½ Zitrone
25 g Kakaopulver
4 g Backpulver, 220 g Mehl
Butter, Mehl, Zucker

TRÄNKE UND FERTIGSTELLUNG:

½ l Wasser, 1 EL Schuhbecks
bengalischer Chai
150 ml Milch
Zucker & brauner Zucker 1:1

MANGO-CHILI-SORBET (1 LITER):

150 ml Wasser, 80 g Zucker
2 kg Mangos, Puderzucker
Saft von 1 Zitrone
1 TL milde Chiliflocken

KAFFEE-EIS:

ANSATZ:

1 l Schlagsahne, 60 g Zucker
¼ Zimtstange
5 Kardamomkapseln
150 g Kaffeebohnen

EISREZEPT:

250 ml Milch, 75 g Zucker
12 Eigelb, 1 Ei
Kaffeeликör, Espresso

GEWÜRZKUCHEN: Zucker, Eier, Orangenabrieb, arabisches Kaffeegewürz, Vanillemark, Zimt und Fenchel mit dem Schneebesen einer Küchenmaschine schaumig aufschlagen. Nach und nach die weiche Butter einrühren. Mit einem Stabmixer Olivenöl mit Milch und Zitronensaft durchrühren und mit dem Schneebesen unter die Schaummasse rühren. Mehl, Kakao und Backpulver zusammen versieben und unter die Schaummasse heben. 3 Zentimeter hoch in ein gebutertes und bemehltes Backblech füllen und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C etwa 35 Minuten backen.

TRÄNKE UND FERTIGSTELLUNG: Das Wasser aufkochen, den Tee hineingeben, vom Herd nehmen, 5 bis 7 Minuten ziehen lassen, die Milch hinzufügen und durch ein Sieb gießen. Den Kuchen in Stücke schneiden, in Chai Latte trinken, im Zuckergemisch wälzen und in einer Pfanne rundherum braten.

MANGO-CHILI-SORBET: Wasser und Zucker aufkochen und abkühlen lassen. Das Mangofleisch klein schneiden, mit dem Zuckersirup pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Zitronensaft, gegebenenfalls noch etwas Puderzucker abschmecken und die Chiliflocken hineinstreuen. Das Mangomark in der Eismaschine cremig gefrieren lassen. Das Mangosorbet in einen eisgekühlten Behälter füllen, mit Backpapier bedecken und in das Tiefkühlfach stellen.

KAFFEE-EIS: Für den Ansatz die Sahne mit dem Zucker, der Zimtstange und dem Kardamom aufkochen, etwas abkühlen lassen und die Kaffeebohnen zugeben. Mindestens einen Tag gekühlt ziehen lassen. Für das Eis den Ansatz mit der Milch aufkochen. In der Zwischenzeit Eigelb und Ei mit dem Zucker hell-schaumig aufschlagen. Die heiße Milch hineinrühren und in einem Schlagkessel über dem Wasserbad zur Rose abziehen. So schnell wie möglich abkühlen und passieren. Mit Kaffeeликör und Espresso abschmecken und frieren.

PROFITIPP:

« Ist kein passendes Backblech bei der Hand, kann der Kuchen sehr gut in einer Königs-kuchenform gebacken werden. Für dieses Rezept werden vier Scheiben benutzt. Der übrige Kuchen kann in Folie gewickelt zwei Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Alfons Schuhbeck, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



ÜBERMUT
AUSLESE ERNTE 2007
VON THOMAS HENSEL
UND MARKUS SCHNEIDER
PFALZ

Diese Spezialität wird wie roter Portwein vinifiziert, er trägt sich mit geschmacklichen Anklängen von Schokolade und Pflaume, ist intensiv duftend sowie kraftvoll am Gaumen.
www.hensel-gretel.com

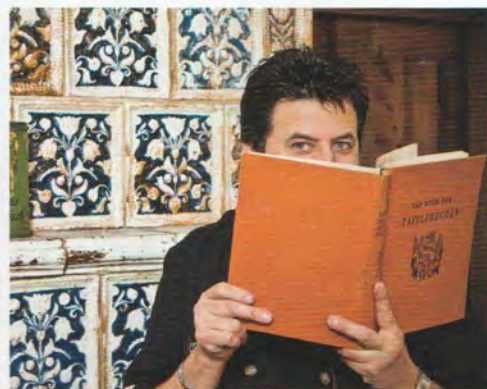


GÜNTER GROSSEGGER VOM „WIRTSHAUS IM TUTZINGER HOF“ KANN VIELES. NUR EINES NICHT: STILL SITZEN. DESWEGEN FÄHRT ER AUCH SEGWAY. UND SERVIERT DABEI RASANTE NEUHEITEN.

EIN FINDIGER ERFINDER

Eigentlich sagt sein Name schon alles: Großegger. Also groß. Denn das ist die einzige Kategorie, in der Günter denkt. Gut so, denn alles, was der österreichische Meisterkoch in die Hand nimmt, wird zu Gold. Ab und zu mal sogar wortwörtlich. Denn seine Natursalzflocken, die „saltini's“, gibt es neben den Aromen wie Zitronengras, Ingwer und Rosmarin auch als Salt Nuggets. Kleine güldene Flöckchen, die schmecken wie edles Natursalz. Auch für eine andere Innovation in der traditionellen Küche Bayerns ist der heutige Starnberger Wirt verantwortlich: den Weißwurst-Brezenknödel. Den kocht er freilich nun auch im „Wirtshaus im Tutzinger Hof“ genauso wie gefüllte Kalbsbrust, Lammhaxerl, aber auch Bärlauchpolenta. Auch wenn Günter Großegger eigentlich auf der ganzen Welt zu Hause ist und gerne auch mal Asia Cuisine zelebriert, sein Herz schlägt eigentlich für daheim.





EIN ZÜNFTIGES, ZUKUNFTSWEISENDES DENKMAL



Wirtshaus im Tutzinger Hof
Tutzinger-Hof-Platz 7
D-82319 Starnberg
Tel.: +49 (0)81 51/971 88 75
E-Mail: info@wirtshaus-starnberg.de
www.wirtshaus-starnberg.de

Das Wirtshaus erlebt ein Revival – und der Anführer steht in Starnberg! Günter Großegger und Evi Ofner haben dem denkmalgeschützten Haus mitten im Herzen des kleinen Städtchens neues Leben eingehaucht. Und nun stept der Bär in der griabigen Schwemme mit Theke, den Gewölberäumen und im Sommer unter Kastanienbäumen im, wie kann es in Bayern anders sein, Gastgarten. Doch bevor man nun an Traditionskitsch und Oma-Deckchen denkt, sei gesagt, dass das „Wirtshaus im Tutzinger Hof“ die moderne und vor allem schicke Variante eines urigen Landhauses ist. Bodenständig ja, aber mit Charme und vor allem Finesse – in der Dekoration und auf der Speisekarte. Das Einzige, das das noch toppen kann, ist die Herzlichkeit der beiden Gastgeber.



WASSER & WURZN

Kross gebratenes Starnberger Zanderfilet auf geschmolzenen Maultascherln, gefüllt mit Frischkäse und Kren

FÜR 4 PERSONEN:

ZANDER:

500 g Zanderfilet,
ohne Gräten
14 g Salz
50 ml Olivenöl
1 Rote Bete, gekocht
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
Pfeffer aus der Mühle

MAULTASCHERLN:

200 g Mehl
6 Eigelb
10 ml Olivenöl
1 Prise Salz
100 g Frischkäse
40 g LieblingsKren
30 g Parmesan, gerieben
20 g Weißbrotbrösel
Salz, Pfeffer, Butter

ZANDER: Das Zanderfilet in 125-Gramm-Portionen mit Salz und Pfeffer würzen. In der vorgeheizten Pfanne mit Olivenöl, Rosmarin und Thymian kross auf der Hautseite braten und nach 2 Minuten wenden. Hin und wieder mit dem Kräuteröl bedecken. Aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller geben. Rote Bete in Streifen schneiden und mit Olivenöl kurz in der Pfanne schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

MAULTASCHERLN: Mehl durch ein feines Sieb lassen. Eigelb, Salz, Olivenöl dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Klarsichtsfolie einschlagen und im Kühlschrank etwa 3 Stunden ruhen lassen. Den Frischkäse mit dem geriebenen und gehackten Kren, dem Parmesan und Weißbrotbröseln vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den ausgerollten Nudelteig mit Eigelb bestreichen und die Frischkäsemasse auf dem Nudelteig portionieren. Mit der anderen Hälfte des Teiges abdecken, etwa einen Zentimeter um die Füllung ausstechen und mit einer Gabel außen herum andrücken. In kochendem, gesalzenem Wasser die Maultaschen etwa 3 Minuten kochen. Anschließend gut abtropfen und in Butter anschwenken.

ANRICHTEN: Die Maultaschen am Teller platzieren und den kross gebratenen Zander daraufsetzen. Mit Roter Bete dekorieren.

PROFITIPP:

« Wer nicht weinen und selber reiben möchte, der verwendet am besten LieblingsKren aus dem Glas. LieblingsKren ist purer Kren, würzig scharf wie gerade frisch gerieben – in gut sortierten Supermärkten im Kühlregal erhältlich!

Günter Großegger, Küchenchef

APERITIFEMPFEHLUNG:



SONDEREDITION ADELE 2009
SEKTELLEREI GEBR. SZIGETI
GOLS

Helles Gold und eine lebendige Perlage. Die sehr feine, eingebundene Säure macht ihn kraftvoll und unterstreicht die intensiven Fruchtaromen.
www.szigeti.at

WEINEMPFEHLUNG:



RIESLING RIED BERG 2010
WEINGUT ANTON BAUER
FEUERSBRUNN

Helles, zartes Gelb mit einem Hauch von Grün, jugendliche, reduktive Farbe. Eine kühle Brise von Aromatik, kernig und saftig bis ins Finish, fruchtbetonter, finessenreicher Nachhall.
www.antonbauer.at
www.alte-weinboerse.de



WIRTSHAUSTRIO

Zweierlei vom Spanferkel und Weißwurst-Brezknödel auf dunkler Klosterbier-Sauce mit Rahmwirsing

FÜR 4 PERSONEN:

GESURTES SPANFERKELKOTELETT:

- 1 Spanferkelkarree
- 2 Rosmarinzweige
- Wacholderbeeren
- 4 Lorbeerblätter
- Pfefferkörner
- 10 g Pökelsalz

SPANFERKELFILET:

- 2 Spanferkelfilets
- Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

WEISSWURST-BREZNKNÖDEL:

- 360 g Weißwurstbrät
- 10 g Butter, 1 Ei, 4 cl Milch
- 20 g Zwiebeln, fein gehackt
- 5 g Petersilie, fein gehackt
- 20 g Toastbrot ohne Rinde
- 1 trockene Brezn
- Salz, Pfeffer, Kurkuma
- Ingwer

KLOSTERBIER-SAUCE:

- 100 ml Klosterbier
- 300 ml Schweinebraten-Grundsauce
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Schalotten
- 1 Thymianzweig, 50 g Butter

RAHMWIRSING:

- 1 Kopf Wirsing
- Salz, 80 g Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Räucherspeck
- 30 g Butter, Pfeffer
- Muskatnuss, 100 ml Sahne

GESURTES SPANFERKELKOTELETT: Einen Liter Wasser mit dem Pökelsalz, Lorbeerblättern, Wacholderbeeren, Rosmarin und Pfefferkörnern aufkochen. Das Spanferkelkarree für 3 Tage in das erkaltete Wasser geben. In der Surflüssigkeit aufkochen und dann 35 Minuten bei kleiner Flamme ziehen lassen.

SPANFERKELFILET: Die Spanferkelfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Die Filets in Öl ringsherum im Ganzen leicht anbraten, danach für 8 Minuten bei 100 °C im Backofen ruhen lassen.

WEISSWURST-BREZNKNÖDEL: Das Toastbrot und die Brezn klein würfeln. Zwiebeln glasig dünsten und das halbe Ei als halbfestes Rührei zubereiten. Die Zwiebeln über die Brot- und Breznwürfel geben, dann die Milch, das restliche rohe Ei, eine Prise Salz und Pfeffer dazugeben und leicht durchkneten. Das Brät und das Rührei, eine Prise Kurkuma, eine ganz kleine Menge Ingwer und die gehackte Petersilie dazugeben. Die Masse gut vermengen und daraus Knödel formen. In Frischhaltefolie wickeln. In der Folie über Dampf 20 Minuten garen.

KLOSTERBIER-SAUCE: Schalotten, Thymian und zerdrückten Knoblauch in Butter andünsten und das Klosterbier dazugeben. Einreduzieren lassen. Danach Grundsauce dazugeben und noch einmal um die Hälfte reduzieren. Mit kalter Butter aufmontieren.

RAHMWIRSING: Den Wirsingkopf halbieren, den Strunk entfernen und feine Streifen schneiden, in kochendem Salzwasser blanchieren. Kalt abschrecken und gut ausdrücken. Schalotten und Knoblauchzehe schälen und wie den Räucherspeck in kleine Würfel schneiden. Alles in Butter andünsten. Den Wirsing zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Sahne begeben, einmal aufkochen und köcheln, bis der Wirsing noch einen leichten Biss hat.

PROFITIPP:

« Perfekt für die Weißwurst-Brezknödel eignet sich der Kunstdarm von Kalle, dem weltweit führenden Anbieter von industriell hergestellten Wursthüllen und innovativen Partner für die Fleischwarenindustrie und das Metzgerhandwerk.

Günter Großegger, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



WAGRAM RESERVE 2009
WEINGUT ANTON BAUER
FEUERSBRUNN

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe und zarter Wasserrand. In der Nase reife Kirschrucht, zart nach Lakritze und Waldbeerconfit. Frische Säurestruktur.
www.antonbauer.at
www.alte-weinboerse.de



STARNBERGER HÜFTHOCKER

Schokolade-Mokka-Törtchen mit Rahm-Nougat-Eisknödel

FÜR 4 PERSONEN:

SCHOKOLADE-MOKKA-TÖRTCHEN:

BISKUIT-BODEN:

- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 75 g Mehl
- 25 g Kakaopulver

CREME:

- 60 ml Milch
- 70 ml Sahne
- 24 g Eigelb
- 10 g Zucker
- 15 g Nougat
- 15 ml Mokka
- 80 g Kaffeekuvertüre von Valrhona

SCHOKOLADENGLASUR:

- 150 ml Sahne
- 15 g Kakaopulver
- 150 g Kuvertüre

RAHM-NOUGAT-EISKNÖDEL:

- 1 Ei, 100 ml Sahne
- 10 g Nougat, 70 g Zucker
- 10 ml Wasser
- 100 g Schokoraspeln
- Mascarpone

SCHOKOLADE-MOKKA-TÖRTCHEN: Den Ofen auf 220 °C vorheizen und für den Biskuit die Eier trennen. Eiweiß und den Zucker mit dem Mixer schaumig schlagen. Das Mehl und den Kakao sieben und unterrühren. Eiweiß steif schlagen. Zunächst ein Drittel des Eischnees und dann vorsichtig den Rest unter die Biskuitmasse heben. Ein Backblech mit einem Bogen Backpapier auslegen, die Biskuitmasse daraufgießen und gleichmäßig ausbreiten. Im Ofen 8 bis 10 Minuten backen. Den Boden auf ein Kuchengitter stürzen, das Backpapier ablösen und den Biskuit mit einem Küchentuch bedecken. Gut auskühlen lassen und rund ausstechen.

Für die Creme Eigelb und Zucker mischen, Milch und Sahne zum Kochen bringen, zum Ei-Zucker-Gemisch geben und zur Rose abziehen. Die klein gehackte Kaffeekuvertüre, Nougat und den Mokka in eine Schüssel geben und mit der heiß abgezogenen Creme verrühren. Die Ganache aus dem erkalteten Schoko-Boden schichtweise gleichmäßig verteilen und wieder abkühlen lassen. Für 12 Stunden in die Kühlung geben. Für die Glasur die Sahne zum Kochen bringen und den Kakao einrühren. Die Sahne-Kakao-Masse vom Herd nehmen, die gehackte Kuvertüre hineingeben und glatt rühren. Die Schokoglasur über das Törtchen gießen und wieder auskühlen lassen.

RAHM-NOUGAT-EISKNÖDEL: Das Ei schaumig schlagen. Den Zucker mit dem Wasser zum Faden kochen. Die gekochte Zuckermasse mit dem Ei im kalten Wasserbad schaumig schlagen. Die Sahne halb geschlagen mit Mascarpone vermengen und in die Eimasse unterheben. Das Nougat im Wasserbad verflüssigen und vorsichtig in ein Drittel der Masse unterheben. Danach die Nougatmasse mit dem Rest vermengen, sodass eine leichte Marmorierung entsteht. Die Masse 12 Stunden in den Tiefkühler geben. Danach leicht antauen lassen und zu Knödeln abdrehen. Die Knödel in den Schokoraspeln wälzen und wieder einfrieren.

PROFITIPP:

« Am besten Saisonfrüchte verwenden. Die frischesten gibt es meist am Markt.

Günter Großegger, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



ZWEIFELT EXTRA DRY
SEKTKELLEREI GEBR. SZIGETI
GOLS

Dunkel und kräftig mit kirschroten Einschlüssen. Durch die Nase Düfte des Südens: Gewürze, schwarzer Pfeffer, Oliven und Kreuzkümmel. Am Gaumen bringen weiche und samtige Tannine Volumen und verstärken den Geschmack.
www.szigeti.at



| A |

- Aprikosenlamm mit Basilikumseeteufel
auf Rote-Bete-Physalis und Ingwer-Waldmeister-Sorbet074
- Avocado-Mandel-Parfait mit Kakao-Haferflocken-Ravioli
auf Vanille-Thymian-Tomaten 078

| B |

- Bachsaibling auf Schnittlauchsauce
mit knusprigem Blumenkohl146

| C |

- Coho-Lachs <poché> mit Zwiebeln und Sicher-Kaviar 084

| D |

- Distelsauerrahmeis in der Honigwabe
mit Beeren und Frühlingsboten.....108

| E |

- Eigelb, Bio-, pochiert,
Sonnenblumenkerne, Kürbis und Chorizo124

| G |

- Gewürzkuchen, in Chai gebratener,
mit Mango-Chili-Sorbet und Kaffee-Eis148
- Gnocchi mit Mooschaum und Steinpilzsauce.....014

| H |

- Haselnusstorte „Mantovana“
mit Mango, Ingwer-Mousse, Erdbeer-Campari-Gelee
und Eis mit gekochten Äpfeln..... 028
- Huchen, confiert, mit Limonen-Petersilien-Emulsion
und Feve-Bohnen..... 114
- Hummer „Deluxe“ mit Tomate.....016

| K |

- Kalbsbrust <confit> mit Kalamansi,
Nüssen und Maronen 086
- Kalbsfilet in Kakao gebraten
mit glacierten Schalotten auf Waldpilzrisotto 096

| L |

- Lamm, Dreierlei,
mit Champignons, Maroni und Brokkoli..... 026
- Loup de Mer vom Grill mit
Atlantik-Wokgemüse und Rosmarinkartoffeln 046

| M |

- Mango, Palmer-, mit Valrhona Tainori 64 % 038
- Mango und Avocado, Salat von,
mit gebratenem Hummer 094
- Mascarpone-Sabayon
mit frischen Beeren und Maroneneis 058
- Matjes-Renke aus dem Starnberger See
mit kandierten Perlzwiebeln, wilder Brunnenkresse
und Jodquellen-Kartoffelbrot.....104
- Milchkalb, Kotelette vom, „sous la mère“
mit Roter Bete, glasierten Essig-Himbeeren
und frischen Spitzmorcheln 116
- Milchzicklein
Rosa gebratener Rücken im Wildkräutermantel,
Filet aus der Milch und Keule im Wiesmahd geschmort
an cremigem Selleriesotto mit Isarwacholdersirup.....106
- Muscovado-Eis mit marinierten Kräutern und Baiser 068

| R |

- Rinderfilet, in Hopfen pochiert,
mit Branzino auf Shitake-Ananas
und gebackenen Oliven-Hüttenkäse-Kartoffeln076
- Rinderfilet Nebraska im Waldpilzmantel..... 056

| S |

Schwertfisch-Pizzaiola mit Safran-Cannelloni	024
Schokolade, Amedei-Chuao-, mit Cranberry und Pistazie	098
Schokolade, Guayana-, <snickers>, mit Passionsfrucht und Erdnuss	088
Schokolade, Milchmädchen und Mango	128
Schokolade-Mokka-Törtchen mit Rahm-Nougat-Eisknödel	158
Schokoladenkuppel mit Grapefruit-Eis und Sauternes-Honigsauce	018
Schokoladensoufflé mit klassischem Vanilleeis	048
Schokoladenträne, gebacken, mit Passionsfruchtsorbet und Kokosnussespuma	138
Schweinebauch, confiert, mit Langostino und Rauchmandelgremolata	066
Short Rib vom Wagyu mit Roter Bete und Zwiebeln	036
Spanferkel, Zweierlei vom, und Weißwurst-Brezknödel auf dunkler Klosterbier-Sauce mit Rahmwirsing	156
Stör, geräuchert, mit Wasabi-Creme und Shisokresse	134

| T |

Tarte sablée au Chocolat mit marinierten Walderdbeeren und Vanilleeis	118
Taschenkrebsravioli mit gekochtem, ausgelöstem bretonischem Hummer auf Erbsen-Estragon-Sauce	044
Tatar, Zweierlei, mit eingelegten Senfgurken und Kartoffelrösti	144
Taube „à la Bortsch“ mit Roter Bete, Spitzkohl und Kartoffel	126
Taubenbrust, Bresse-, im Brotteig auf Balsamicosauce	136
Toro und Jamón Ibérico de Bellota mit Knollenzist und gestockter Mandelmilch	034

| W |

Wolfsbarsch-Cannelloni mit Weißweinsauce	054
---	-----

| Z |

Zanderfilet mit Gurken, Radieserl und flüssigem Kopfsalat	64
Zanderfilet, kross gebraten, auf geschmolzenen Maultascherln, gefüllt mit Frischkäse und Kren	154

181 BUSINESS & FIRST

Zurück aus dem Wald
Gnocchi mit Mooschaum und Steinpilzsauce..... 014
Hummer „Deluxe“ mit Tomate..... 016
Honeymoon
Schokoladenkuppel mit Grapefruit-Eis
und Sauternes-Honigsauce..... 018

ACETAIA

Schwertfisch-Pizzaiola mit Safran-Cannelloni 024
Dreierlei Lamm mit Champignons, Maroni und Brokkoli.. 026
Haselnusstorte „Mantovana“
mit Mango, Ingwer-Mousse, Erdbeer-Campari-Gelee
und Eis mit gekochten Äpfeln..... 028

ATELIER

Toro und Jamón Ibérico de Bellota
mit Knollenziest und gestockter Mandelmilch..... 034
Short Rib vom Wagyu
mit Roter Bete und Zwiebeln..... 036
Palmer Mango
mit Valrhona Tainori 64 % 038

ATLANTIK

Bretonisches Duett
Taschenkrebsravioli mit gekochtem, ausgelöstem
bretonischem Hummer auf Erbsen-Estragon-Sauce..... 044
Loup de Mer vom Grill
mit Atlantik-Wokgemüse und Rosmarinkartoffeln 046
Schokoladensoufflé
mit klassischem Vanilleeis 048

DAVVERO

Cannelloni
mit Wolfsbarschfüllung und Weißweinsauce 054
Rinderfilet Nebraska im Waldpilzmantel..... 056
Mascarpone-Sabayon
mit frischen Beeren und Maroneneis 058

DICHTERSTUB'N

Zanderfilet
mit Gurken, Radieserl und flüssigem Kopfsalat 064
Confierter Schweinebauch
mit Langostino und Rauchmandelgremolata..... 066
Muscovado-Eis mit marinierten Kräutern und Baiser 068

GESELLSCHAFTSRAUM

Aprikosenlamm mit Basilikumseeteufel
auf Rote-Bete-Physalis und Ingwer-Waldmeister-Sorbet 074
In Hopfen pochiertes Rinderfilet
mit Branzino auf Shitake-Ananas
und gebackenen Oliven-Hüttenkäse-Kartoffeln 076
Avocado-Mandel-Parfait
mit Kakao-Haferflocken-Ravioli
auf Vanille-Thymian-Tomaten 078

HISTORISCHES ECK

Coho-Lachs <poché> mit Zwiebeln und Sicher-Kaviar 084
Kalbsbrust <confit>
mit Kalamansi, Nüssen und Maronen 086
Guyana-Schokolade <snickers>
mit Passionsfrucht und Erdnuss 088

HOTEL VIER JAHRESZEITEN

Salat von Mango und Avocado mit gebratenem Hummer	94
Kalbsfilet in Kakao gebraten mit glacierten Schalotten auf Waldpilzrisotto	96
Amedei-Chuao-Schokolade mit Cranberry und Pistazie.....	98

JODQUELLENHOF

Matjes-Renke aus dem Starnberger See mit kandierten Perlzwiebeln, wilder Brunnenkresse und Jodquellen-Kartoffelbrot.....	104
Milchzicklein Rosa gebratener Rücken im Wildkräutermantel, Filet aus der Milch und Keule im Wiesmahd geschmort an cremigem Sellerierisotto mit Isarwacholdersirup.....	106
Distelsauerrahmeis in der Honigwabe mit Beeren und Frühlingsboten.....	108

KÄFER-SCHÄNKE

Confiertter Huchen mit Limonen-Petersilien-Emulsion und Feve-Bohnen.....	114
Kotelett vom Milchkalb „sous la mère“ mit Roter Bete, glasierten Essig-Himbeeren und frischen Spitzmorcheln...	116
Tarte sablée au Chocolat mit marinierten Walderdbeeren und Vanilleeis.....	118

LUCE D'ORO

Pochiertes Bio-Eigelb, Sonnenblumenkerne, Kürbis und Chorizo	124
Taube „à la Bortsch“ mit Roter Bete, Spitzkohl und Kartoffel.....	126
Schokolade, Milchmädchen und Mango	128

RESIDENZ HEINZ WINKLER

Geräucherter Stör mit Wasabi-Creme und Shisokresse	134
Bresse-Taubenbrust im Brotteig auf Balsamicosauce	136
Gebackene Schokoladenträne mit Passionsfruchtsorbet und Kokosnuss-Espuma	138

SÜDTIROLER STUBEN

Zweierlei Tatar mit eingelegten Senfgurken und Kartoffelrösti.....	144
Bachsaibling auf Schnittlauchsauce mit knusprigem Blumenkohl	146
In Chai gebratener Gewürzkuchen mit Mango-Chili-Sorbet und Kaffee-Eis	148

WIRTSCHAUS IM TUTZINGER HOF

Wasser & Wurzeln Kross gebratenes Starnberger Zanderfilet auf geschmolzenen Maultascherln, gefüllt mit Frischkäse und Kren.....	154
Wirtshausstrio Zweierlei vom Spanferkel und Weißwurst-Brezknödel auf dunkler Klosterbier-Sauce mit Rahmwirsing	156
Starnberger Hüfthocker Schokolade-Mokka-Törtchen mit Rahm-Nougat-Eisknödel.....	158

OUTTAKES: SIE HABEN SICH AM HERD UND
IM INTERVIEW VON IHRER BESTEN SEITE
GEZEIGT – DIE **15 HERDKÜNSTLER** DIESES
BUCHES WOLLEN NICHT NUR SPIELEN,
DIESE PROFIS BESTIMMEN DEN PLATZ.
UND DAS OFT AUCH MIT VIEL WITZ.

DIE LUSTIGSTEN SEITEN DIESES KOCHBUCHES



Jumping for joy scheint das Motto dieses Bildes von Anton Schmaus gewesen zu sein. Er war nicht der Einzige, der sein Schauspieltalent für uns und vor der Kamera auspackte. Auch seine Kochkollegen aus Bayern waren nicht verlegen zu zeigen, was in ihnen steckt. Denn wer arbeiten kann – was diese Köche zweifellos mit größter Präzision, Leidenschaft, Esprit und handwerklicher Perfektion jeden Tag machen –, muss auch mal Spaß haben. Was wir dabei herausfanden: An Michael Lorenz ist ohne Frage ein begnadeter Jongliermeister verloren gegangen und es kann nur einen geben, der mit rasanter Geschwindigkeit auf dem Segway Bier zu seinen Gästen bringt, ohne dabei auch nur einen Tropfen zu verschütten: Günter Großegger. Da macht selbst der fangfrische Steinbutt aus dem Atlantik noch große Augen.



Wenn Mr. Charming in Person, Fabrice Kieffer, und Kochlegende Heinz Winkler Küsschen verteilen, ist selbst unsere Autorin Katharina Wolschner ein wenig sprachlos – was ja sonst eher selten vorkommt, wie unsere Kochstars bestätigen können. Aber die sind ja selbst auch nicht auf den Mund gefallen und schreien ihre Begeisterung gerne mal raus, so wie Mario Corti. Da muss man dann schon ein bisschen die Kochjacke nachjustieren. Günter Großegger hatte in diesem Fall zum Glück eine zweite am Haken, denn nach der Show-Einlage mit den „saltini's“ war nicht nur der Tisch ein wenig in Mitleidenschaft gezogen. Bernd Arold hat auch nicht nur vor unserer Kamera Spaß, sein Team darf ihn gern auch ein wenig triezen. Aber nur ein bisschen, denn fünf Minuten später ging es in der Küche wieder richtig los. Und da steht Giorgio Maetzke schon in den Startlöchern.



ADRESSEN ALLER BETRIEBE

181 BUSINESS & FIRST

Spiridon-Louis-Ring 7 | D-80809 München

Tel.: +49 (0) 89/35 09 48-181

info@restaurant181.com

www.restaurant181.com

ACETAIA

Nymphenburgerstraße 215 | D-80639 München

Tel.: +49 (0) 89/13 92 90 77

info@restaurant-acetaia.de

www.restaurant-acetaia.de

ATELIER

Hotel Bayerischer Hof | Promenadeplatz 2-6

D-80333 München | Tel.: +49 (0) 89/21 20-743

info@bayerischerhof.de

www.bayerischerhof.de

ATLANTIK

Zenettstraße 12 | D-80337 München

Tel.: +49 (0) 89/74 79 06 10

atlantik@atlantik-muenchen.de

www.atlantikfisch-muenchen.de

DAVVERO

The Charles Hotel | Sophienstraße 28 | D-80333 München

Tel.: +49 (0) 89/54 45 55-1200

charles.restaurant@roccofortehotels.com

www.davverorestaurant.de

DICHTERSTUB'N

Park-Hotel Egerner Höfe | Aribostraße 19-26
D-83700 Rottach-Egern | Tel.: +49 (0) 80 22/66 65 02
info@egerner-hoefe.de
www.egerner-hoefe.de

GESELLSCHAFTSRAUM

Augustenstraße 7 | D-80333 München
Tel.: +49 (0) 89/55 07 77 93
info@der-gesellschaftsraum.de
www.der-gesellschaftsraum.de

HISTORISCHES ECK

Watmarkt 6 | D-93047 Regensburg
Tel.: +49 (0) 941/46 52 47 34
info@historisches-eck.de
www.historisches-eck.de

HOTEL VIER JAHRESZEITEN

Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski | Maximilianstraße 17
D-80539 München | Tel.: +49 (0) 89/21 25 21 25
restaurant.vierjahreszeiten@kempinski.com
www.kempinski.com/munich

JODQUELLENHOF

Resort Hotel Jodquellenhof Alpamare | Ludwigstraße 13-15
D-83646 Bad Tölz | Tel.: +49 (0) 80 41/509-0
reservation@jodquellenhof.com
www.jodquellenhof.com

KÄFER-SCHÄNKE

Prinzregentenstraße 73 | D-81675 München
Tel.: +49 (0) 89/41 68-247
kaeferschaenke@feinkost-kaefer.de
www.feinkost-kaefer.de/schaenke

LUCE D'ORO

Schloss Elmau – Luxury Spa & Cultural Hideaway | Elmau 2
D-82493 Elmau | Tel.: +49 (0) 88 23/18-0
schloss@elmau.de
www.schloss-elmau.de

RESIDENZ HEINZ WINKLER

Kirchplatz 1 | D-83229 Aschau im Chiemgau
Tel.: +49 (0) 80 52/17 99-0
info@residenz-heinz-winkler.de
www.residenz-heinz-winkler.de

SÜDTIROLER STUBEN

In den Südtiroler Stuben | Platzl 6+8 | D-80331 München
Tel.: +49 (0) 89/21 66 90-0
info@schuhbeck.de
www.schuhbeck.de

WIRTSCHAUS IM TUTZINGER HOF

Tutzinger-Hof-Platz 7 | D-82319 Starnberg
Tel.: +49 (0) 81 51/971 88 75
info@wirtshaus-starnberg.de
www.wirtshaus-starnberg.de

IMPRESSUM

Vielen Dank an alle beteiligten Köche und Gastgeber.

Ein „GOURMETREISE-Edition“-Kochbuch des M.V. Verlages.
www.gourmetreise.com

© 2012 by M.V. Medienconsulting & VerlagsgmbH, Graz
Alle Rechte, auch die des auszugsweisen Abdrucks oder der Reproduktion einer
Abbildung, sind vorbehalten. Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich
geschützt. Jede Verwertung ohne Zustimmung des Verlages ist unzulässig. Dies gilt
insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die
Einspeicherung sowie Verarbeitung in elektronische Systeme.

Redaktionell verantwortlich für den Inhalt: Mag. Katharina Wolschner
Autorin: Mag. Katharina Wolschner

Layout: DI (FH) Philipp Wagner, Ingeborg Lechnitz

Fotografie: Werner Krug/www.derkrug.at, Wolfgang Hummer

Weitere Fotos im Innenteil: mit freundlicher Genehmigung der jeweiligen Betriebe,
www.thomasstraub.de

Druck: Niederösterreichisches Pressehaus
printed in Austria

ISBN 978-3-9501901-0-6

www.gourmetreise.com

BEREITS
ERSCHIENEN



„GOURMETREISE“ – DAS REISEMAGAZIN FÜR GENIESSER

Top-Stories und Reportagen von kreativen und versierten Reise-, Food- und Weinjournalisten führen Sie zu den außergewöhnlichsten Orten und geheimen Genussstempeln rund um den Globus – Insidertipps inklusiv! Das und die bestechende Bildsprache machen GOURMETREISE zu dem Magazin für Reisen, Essen und Trinken.

EUR 4,90 – alle drei Monate neu am Kiosk oder als Abol



„WIEN KOCHT“

Im zweiten Band der Reihe verraten 11 der besten und angesagtesten Köche der Donaumetropole ihre Lieblingsrezepte und erzählen zwischen Kochmütze und Stabmixer ihren Werdegang, ihrer Inspiration, Vorbildern, Küchencredos und dem größten Hoppalas.

EUR 24,90



„BURGENLAND KOCHT“

Für dieses außergewöhnliche Ba
öffnet die geballte Kochelite des
genlands erstmals die Türen zu i
Kreativwerkstätten. Im dritten Ba
der Reihe verraten 11 Top-Stars
Walter Eselböck, Max Stiegl &
ihre besten Rezepte zum einfach
Nachkochen.

EUR 24,90



KATHARINA WOLSCHNER

Immer auf der Suche nach den geschmackvollsten Storys ist Autorin Katharina Wolschner. Die Chefredakteurin von GOURMETREISE, dem internationalen Reisemagazin für Genießer, weiß daher, wo in Bayern die kulinarischen Schätze versteckt sind.



WERNER KRUG

Der Grazer ist ein international gefragter Top-Fotograf. Seine detailgenauen Food-Aufnahmen begeistern Köche aus aller Welt. Für dieses Buch holte Werner Krug die bayrische Kochelite und deren Kreationen vor seine Linse.



WOLFGANG HUMMER

Der Meisterfotograf ist immer auf der Suche nach dem perfekten Moment. Viele davon hat er diesmal in Bayern gefunden – und zeigt Ihnen die Kochstars von ihrer ganz persönlichen Seite.

BAYERN KOCHT

DIE ANGESAGTESTEN KOCHSTARS AUS BAYERN

Bayern ist Weißwurst und Weizenbier? Stimmt – aber nicht immer! Denn im ersten Band der Reihe „Deutschland kocht“ stellt die bayrische Kochelite den Freistaat als kulinarische Spielwiese für Genießer vor. Von traditionell bis kreativ und überraschend zeigen Legenden wie Gewürzpapst Alfons Schuhbeck, Kulinarik-Oberhaupt Heinz Winkler oder auch Sternekoch Otto Koch sowie aufstrebende Kochkünstler wie Stefan-Marquard-Schüler Bernd Arold und Anton Schmaus je ein dreigängiges Menü, das so einzigartig ist wie die kreativen Köpfe, die dahinterstecken.

Autorin Katharina Wolschner entführt Sie in die Welt der bayrischen Kulinarik und porträtiert dabei mit feiner Klinge und Wortwitz die Kochstars. Pflichtlektüre für Kochfans und Genießer.

ISBN 978-3950190106



9 783950 190106

BAYERN KOCHT

DIE ANGESAGTESTEN KOCHSTARS AUS BAYERN

Bayern ist Weißwurst und Weizenbier? Stimmt – aber nicht immer! Denn im ersten Band der Reihe „Deutschland kocht“ stellt die bayrische Kochelite den Freistaat als kulinarische Spielwiese für Genießer vor. Von traditionell bis kreativ und überraschend zeigen Legenden wie Gewürzpapst Alfons Schuhbeck, Kulinarik-Oberhaupt Heinz Winkler oder auch Sternekoch Otto Koch sowie aufstrebende Kochkünstler wie Stefan-Marquard-Schüler Bernd Arold und Anton Schmaus je ein dreigängiges Menü, das so einzigartig ist wie die kreativen Köpfe, die dahinterstecken.

Autorin Katharina Wolschner entführt Sie in die Welt der bayrischen Kulinarik und porträtiert dabei mit feiner Klinge und Wortwitz die Kochstars. Pflichtlektüre für Kochfans und Genießer.

ISBN 978-3-95019010-6



9 783950 190106