REZEPTIDEEN

GOURMET-GRÜSSE

Aromatische Sterneküche

Essen für alle Sinne

Bild | Aus regionalen Zutaten überraschend Kompositionen zaubern: Das schmeckt man in jedem Gericht aus Stephan Zippls Küche im Haubenrestaurant 1908.

Unsere fünf Gerichte aus den Bergen sind diesmal herrlich intensiv im Geschmack und so, wie die Spitzenköche diese Kreationen auf den Teller bringen, beinahe zu schade zum Essen … beinahe!

FORELLE, FERMENTIERTE RADIESCHEN, SAHNE-MEERRETTICH-HOLUNDERSUD, MELISSE & GEBACKENES BROT

VON CHEFKOCH STEPHAN ZIPPL AUS DEM HAUBENRESTAURANT 1908 IM PARKHOTEL HOLZNER

ZUBEREITUNG:

Forelle entgräten, Haut entfernen, salzen und in Olivenöl nur auf der Hautseite 10 Sek. anbraten. Anschließend in etwa gleich große Quadrate schneiden. Mit Salz und Olivenöl nachwürzen. Forellenhaut waschen und im Ofen zwischen zwei Backpapiere und zwei Blechen bei 165 °C circa 50–60 Minuten knusprig backen.

Für das Melissenöl die Kräuter zupfen, das Samenöl auf 65 °C erwärmen, in den Mixer geben, eine Prise Salz dazugeben. Die Kräuter in den Mixer geben und für 5 Minuten auf schnellster Stufe mixen. Danach ins Passiertuch geben und absieben.

Für die Melissencreme das Eigelb mit Salz und Zitronensaft verrühren, das Melissenöl nach und nach im Faden einrühren, bis sich eine homogene Creme bildet (Mayo).

Für das Holundergel den Holunder mit Zucker und Wasser aufkochen lassen und für mindestens 2 Stunden ziehen lassen. Abseihen, Limoncello, Zitronensaft, Agar-Agar hinzugeben. Nochmals unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Kalt stellen in den Kühlschrank für etwa 4 Stunden und im kalten Zustand mit einen Mixer kräftig mixen.

Alle Zutaten des Sahne-Meerrettich-Holundersuds zusammen aufkochen lassen, für 2 Stunden ziehen lassen. Danach abseihen und bei 60 °C servieren.

Pane Fritto: Alle Zutaten zusammen verkneten, den Teig für 1 Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen. Anschließend auf je 40 Gramm Bällchen aufteilen, in eine vorgeölte Form geben und im Ofen bei 100 °C Dampf 15 Minuten dämpfen. Dann in Öl bei 160 °C goldgelb ausbacken. Warm servieren.

Die Radieschenscheiben in dünne Scheiben schneiden und mit Salz und Olivenöl marinieren. Radieschen waschen und halbieren, 2 % Salz und 2 % Zucker hinzugeben (vom Gewicht der Radieschen ausgegangen), Apfelsaft dazugeben und alles zusammen in einen Vakuumbeutel geben und bei 90 °C vakuumieren. Den Vakuumsack bei etwa 25 bis 35 Grad lagern, bis sich ein Kissen aufbläht. Nach circa 6 Tagen sind sie fertig.

Für das Radieschengrün werden die kleinen Radieschenblätter ebenfalls mit Olivenöl mariniert.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

200 g Forellenfilet
1 El Olivenöl
4 TL Forelleneier (1 TL pro Person)
Melissenöl:
100 g Melisse
25 g Petersilie
250 ml Samenöl
Salz
Melissencreme:
50 ml Melissenöl
15 g Eigelb
1 TL Zitronensaft
Salz
Holundergel:
10 Holunderblüten
300 ml Wasser
20 ml Zitronensaft
10 g Zucker
20 ml Limoncello
5 g Agar-Agar
Sahne-Meerrettich-Holundersud:
200 ml Sahne
1 TL Meerrettich
2 Champignons
½ Schalotte
1 Blatt Lorbeer
Salz, Pfeffer
4 Holunderblüten
10 ml Limoncello
Pane Fritto:
100 g Mehl 00 oder Manitoba-Mehl
10 g Butter flüssig
55–60 ml Magermilch
2 g Salz
7 g Zucker
5 g Hefe
Radieschenscheiben:
Fermentierte kleine Radieschen (2½ pro Person)
Salz
Zucker
30 ml Apfelsaft, frisch gepresst

Abb. Parkhotel Holzner/Hannes Niederkofler