

JRE

JÉUNES RESTAURATEURS
ÖSTERREICH

KREATIVE REZEPTE MIT
PARMIGIANO REGGIANO



JRE

JEUNES RESTAURATEURS



JRE ÖSTERREICH UND DER EINZIG WAHRE PARMESANKÄSE

Schon seit Jahrhunderten ist Parmesan ein fester Bestandteil europäischer Küchenkultur. Alleine schon der Name beflügelt unsere Fantasie und weckt – nicht nur am Gaumen – genussvolle, mediterrane Sehnsüchte. Parmigiano Reggiano, wie die herkunftsgeschützte Köstlichkeit korrekt heißt, vermittelt unwillkürlich eine Prise Süden.

Längst ist er bei uns im Alpenraum als Inbegriff feinen Käsegenusses fest etabliert und das auch als bereichernde Zutat raffinierter Gerichte. Umso mehr freuen wir uns, dass das renommierte »Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano«, das mit Argusaugen über die Qualität des Parmesan wacht, die Jeunes Restaurateurs Österreich mit diesem Parmesan-Booklet beauftragt hat. Eine Rezepte-Sammlung mit vielen Anregungen für originelle und geschmacksintensive Speisen mit diesem großartigen Käse.

Eines sollten Sie aber beim Einkauf beachten: Unbedingt über die angegebene Zutatenmenge hinaus noch ein Extrastück mitnehmen. Denn auch solo zum Wein sollte immer Parmigiano Reggiano zuhause sein.

In diesem Sinne: Viel Spaß beim Nachkochen und Genießen!

Andreas Döllner & Thomas Dorfer
Präsidenten von Jeunes Restaurateurs Österreich

www.jre.at

*Die Jeunes Restaurateurs (JRE) sind eine seit mehr als 40 Jahren bestehende Vereinigung von Spitzenköchen mit mittlerweile mehr als 350 Mitgliedern aus 16 Ländern. **[Weitere Infos auf www.jre.eu](http://www.jre.eu)**

DIE WELT DES PARMIGIANO REGGIANO

Seit 900 Jahren entsteht im Landstrich zwischen Po und Apennin ein Käse, der Feinschmecker in aller Welt begeistert.

Einst von Benediktinermönchen entwickelt, wird der Parmigiano Reggiano auch heute noch nach traditionellem Verfahren ausschließlich aus Kuhrohmilch aus der Region ohne Zusatz- oder Konservierungsstoffe hergestellt. Er reift mindestens 12 Monate, teilweise sogar mehr als 2 Jahre.

Das »Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano« vereint heute alle Parmesan-Käsereien und überwacht mit eigenen Inspektoren als gemeinnütziger Herstellerverband Produktion und Qualität.

Seinen von der EU ursprungsgeschützten Namen darf der »Parmigiano Reggiano« nur tragen, wenn

- Milcherzeugung und Käseherstellung in den italienischen Provinzen Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna westlich des Reno sowie Mantua östlich des Po erfolgen;
- die Kühe ausschließlich mit Gras/Heu aus der Region und unbehandeltem Tierfutter gefüttert werden;
- der zweimal pro Tag gemolkenen Milch, die innerhalb von 2 Stunden zur Molkerei gebracht wird, keine Zusatzstoffe beigefügt werden;
- die Herstellung des Käses nach strengen Vorschriften und festgelegten Reifezeiten erfolgt.

Durch die lange Reifung verleihen die in der Milch enthaltenen, natürlichen Fermente dem Käse sein besonderes Aroma und die einzigartige Textur – mit anderen Worten: seine Typizität. Von entscheidender Bedeutung sind bei alledem die Kenntnisse des Käasers, denn die angewandten Verfahren beruhen auf der Erfahrung von Generationen, die über Jahrhunderte weitergegeben wird.



WORAN ERKENNT MAN »ECHTEN« PARMIGIANO REGGIANO?

Jeder Käselaub wird mit folgenden Ursprungskennzeichnungen versehen:

- Auf der gesamten Rinde des Käses wird der gepunktete Schriftzug Parmigiano Reggiano, die Registriernummer der Käserei sowie Monat und Jahr der Herstellung eingeprägt;
- Eine Plakette auf der Oberseite jedes Laibes gewährleistet durch fortlaufenden alphanumerischen und maschinenlesbaren Code die Identifizierbarkeit und Rückverfolgbarkeit.

DIE REIFEGRADE

ÜBER 18 MONATE

Mildes Aroma, das an frische Milch und Joghurt sowie an leichte Noten von Gras und gegartem Gemüse erinnert. Er hat eine elastische, noch etwas feuchte Konsistenz. Der Geschmack ist mild und dezent säuerlich.

ÜBER 24 MONATE

Riecht milchig nach Butter mit leichten Noten von Zitrus- und Trockenfrüchten sowie Fleischbrühe. Er hat eine lösliche, mürbe und körnige Konsistenz mit weißen Kristallen. Dieser Reifegrad ist ausgewogen mild und kräftig im Geschmack.

ÜBER 30 MONATE

Dieser Parmesan hat eine noch höhere Konzentration an Nährwerten, ist sehr mürbe und körnig. Er zeichnet sich durch milchige Noten wie etwa Käserinde, fruchtige Noten wie Trockenfrüchte (Wal- und Haselnüsse) und exotische Früchte (Banane und Ananas), dazu Aromen von Gewürzen (Muskatnuss und Pfeffer) sowie Fleischbrühe aus. Er ist mild und betont kräftig im Geschmack.

SEHR LANGE REIFUNG

Dieser Parmigiano Reggiano hat eine strohgelbe, beinahe bernsteinartige Färbung sowie eine körnige und mürbe Konsistenz. Erkennbar sind milchige Noten mit dem Duft von Käserinde. Muskatnuss und Pfeffer überlagern die Aromen von Trockenfrüchten. Der Geschmack ist nochmals deutlich kräftiger.

DIE BESTE AUFBEWAHRUNG

Vakuumverpackte Stücke lassen sich mehrere Monate im Kühlschrank aufbewahren.

Ohne Vakuumverpackung ist der Parmigiano Reggiano ebenfalls im Kühlschrank gut aufgehoben, optimal bei 4 °C. Es empfiehlt sich, ihn entweder in Butterbrotpapier, in Küchenrolle oder in ein dünnes Geschirrtuch einzuwickeln. Darin kann er besser atmen und die Schimmelgefahr ist gering. Weitere Möglichkeiten sind, ihn in Butterbrotpapier und darüber Alufolie einzuhüllen oder das in Papier eingewickelte Stück in eine Aufbewahrungsdose zu geben.

Generell sollte vermieden werden, Parmesanstücke, die weiter aufbewahrt werden, direkt mit den Fingern anzugreifen – eine Küchenrolle ist hilfreich.



Für 1 kg
Parmesan benötigt
man 14 l Milch,
für einen Laib
(»Rad«) sind dies
gut 550 l.

GENUSSVOLLE KOMBINATIONEN

PARMIGIANO REGGIANO – GERIEBEN, GEHOBELT ODER GEBROCHEN



IN APPETIZERN

Mindestens 12 Monate alten Parmesan zu frischem, rohen Gemüse wie Sellerie oder Eiertomaten. Dazu als raffinierter Kontrast ein leicht würziges Chutney (z.B. Marille).



IN VORSPEISEN

24 Monate alter Parmesan, gerieben oder gehobelt, ist »der Klassiker« zu den meisten Pastagerichten.



IN SUPPEN

Sehr fein und geschmacksintensiv: Käserinde in Suppen wie Minestrone schmelzen.



MIT FLEISCH UND FISCH

24 bis 28 Monate reifer Parmigiano gehobelt und mit etwas Olivenöl extra vergine über Rinder- oder Fischcarpaccio oder Roastbeef.



MIT SALATEN UND GEMÜSE

Immer eine ausgezeichnete Kombination: Parmesan zu frischen Salaten mit etwas Olivenöl extra vergine sowie zu Gemüsegerichten.



MIT OBST

Mit Äpfel und Birnen harmoniert 18 Monate gereifter Käse. Noch älterer Parmesan empfiehlt sich zu Trockenfrüchten wie Pflaumen und Feigen sowie Nüssen.



MIT ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

Absoluter Hochgenuss: Parmigiano Reggiano mit einigen Tropfen Aceto Balsamico Tradizionale di Modena oder di Reggio Emilia – so schmeckt Italien!

DER RICHTIGE WEIN ZUM PARMESAN

Bei sehr wenigen Lebensmitteln gibt es so viele Varianten bezüglich Weinbegleitung wie beim Käse. Master Sommelier Alex Koblinger über seine Lieblings-Kombinationen.

Entscheidend für die perfekte Weinwahl zum Parmigiano Reggiano ist dessen Reife, von 12-monatig über verschiedenste Zwischenstadien bis hinauf zur eher seltenen 72-monatigen Reife. Denn: Je reifer der Parmesan, umso intensiver und kräftiger werden die Aromen.

Zu einem jüngeren Parmigiano Reggiano könnte man ohne Weiteres einen hochqualitativen Prosecco kombinieren. Ein echtes Ass wäre etwa für mich ein Cartizze, der mit seiner gelben Frucht und seinem milderen Körper sehr spannend ist. Aber auch ein fruchtiger, milder Rotwein wie etwa ein Barbera d'Asti – etwas kühler serviert – empfiehlt sich als würdiger Partner. Wer offen für Neues ist, sollte einmal einen nussigen Palo Cortado Sherry dazu verkosten.

Liegt der gewählte Parmesan aber auf der anderen Seite der Reifeskala, sollte man kräftiger und intensiver werden. Je »härter« der Käse, desto mehr Tannin verträgt er. Aber Achtung: Sobald bei gewissen Käsen das Salzige in den Vordergrund rückt, ist die halbtrockene, reifere Weinvariante, wie etwa bei einer Auslese, am bekömmlichsten.

Aber zurück zu unserem reifen Parmigiano Reggiano. Dazu kann man einen kräftigen Rotwein, wie etwa einen Top Sangiovese oder Nebbiolo, belüften und einschenken, aber auch ein 10-jähriger weißer, durchaus üppiger Burgunder passt perfekt. Für alle, die gerne Champagner trinken, ist ein voller, cremiger Schaumwein, ich denke hier mal an einen Krug, ohnedies immer ein Volltreffer.



Foto: Döllers Weinhandelshaus

Alex Koblinger ist einer von weltweit nur 249 Master Sommeliers und der einzige Sake Samurai Österreichs. Er war bereits sechsmal »Sommelier des Jahres« und ist in Döllers Genusswelten und Weinhandelshaus tätig. www.alexkoblinger.com



LIMITIERTER
GENUSS

4 WEINE UND EIN EDELBRAND

Große Klasse und sehr individuell: Gemeinsam mit Spitzenproduzenten in Österreich, Deutschland und Kroatien haben Europas Jeunes Restaurateurs vier außergewöhnliche Weine und einen Marillenbrand kreiert.

2016 JRE STAHL SILVANER FASS 500,

Winzerhof Stahl, Franken, Bayern, Deutschland, www.winzerhof-stahl.de

2016 SIGNATUR ROT (43 % Zweigelt, 34 % Lemberge, 23 % Merlot),

Weingut Knauf, Baden-Württemberg, Deutschland, www.weingut-knauss.com

2017 GRÜNER VELTLINER RIED KIRCHTHAL,

Weingut Bernhard Ott, Wagram, Österreich, www.ott.at

2015 MALVAZIJA SANTA LUCIA, *Weingut Gianfranco Kozlović, Istrien, Kroatien, www.kozlovic.hr*

2018 ROSENMARILLENBRAND *aus Wachauer und Südtiroler Marillen (Aprikose),*

Brennerei Hans Reisetbauer, Oberösterreich, Österreich, www.reisetbauer.at

Die Weine von Stahl und Ott sowie der Marillenbrand von Reisetbauer sind (auch für Privatkunden) in Deutschland und Österreich bestellbar über das Weinhandelshaus Döllerer, www.weinhandelshaus.at



PARMIGIANO REGGIANO

Gerichte für Genießer



Parmesan mal ganz anders – mit bewährter Geschmacksfülle, aber überraschend und raffiniert integriert in 26 außergewöhnliche Gerichte der JRE-Köche Österreichs.

Und weil es gemeinsam mit Familie und Freunden am allerbesten schmeckt, sind alle unsere Parmesan-Rezepte auf den folgenden Seiten auf vier Personen ausgerichtet. Gerne können Sie diese von www.art-redaktionsteam.at/Magazine downloaden, ausdrucken oder an andere Hobbyköche weitermailen.

KOSTENLOS
erhältlich
in den Betrieben
oder online auf
www.jre.at

In den aktuellen Gourmetführern bringen es unsere Jeunes Restaurateurs als kulinarische Trendsetter des Landes auf eindrucksvolle 68 Gault Millau-Hauben, 86 Falstaff-Gabeln und 108 A la Carte-Sterne.

Ausführliche Infos dazu finden Sie auf www.jre.at und in unserem Guide, in dem jedes österreichische Restaurant sowie weitere spannende JRE im Alpe-Adria-Raum vorgestellt werden.



Erstklassiges Olivenöl darf nie fehlen:

Die istrische Manufaktur Chiavalon zählt laut italienischer Olivenöl-»Bibel« FLOS OLEI zu den besten der Welt, für JRE gibt es einen eigenen, biodynamischen Blend. In D und A auch für Privatkunden bestellbar bei www.weinhandelshaus.at



Foto: iSi Culinary

Ein wertvoller Helfer in jeder Küche und unverzichtbar bei einigen unserer Parmesan-Rezepte: Der Gourmet Whip von iSi ist das multifunktionale Aufschlaggerät für die Küche und eignet sich ideal zur Zubereitung von locker-leichten Espumas, pfliffigen Vorspeisen, warmen und kalten Saucen, aufgeschlagenen Cremesuppen sowie Obers und Desserts. www.isi.com/kulinarik



Immer up to date bei allen unseren JRE-Events:

Liken Sie uns auf Facebook und abonnieren Sie unseren Newsletter auf www.jre.at





PARMESAN-RAVIOLI MIT TOMATEN & PIEMONTESE HASELNÜSSEN

100 ml Milch, 50 g Butter, 1 Thymianzweig, 1 Petersilienzweig, Basilikumblätter, 25 g Mehl, 3 Eier (1 ganzes Ei + 2 Eidotter), 75 g Parmesan, 1 TL gehackte Petersilie, schwarzer Pfeffer.

RAVIOLITEIG: *75 g Mehl Typ 00, 75 g Hartweizenmehl fein von de cecco, 80 g Eigelb, 2 TL Wasser. Möglichst verschiedene Paradeisersorten wie Golden German, Tigarella, Green Zebra, Amana Orange, Moon Glow, Ochsenherz, etc. Plus extra: 16 Stück kleine San Marzano Tomaten.*

TOMATENMARINADE: *100 g frisch gemixter Tomatensaft, 1 EL Sherryessig 7 %, 3 EL Tomatenessig, 40 g Staubzucker, Salz, 10 g Tomatenketchup, 150 g Olivenöl.*

ZUBEREITUNG

Milch mit Butter aufkochen, mit Thymianzweig und Petersilienzweig ziehen lassen, abpassieren. Mehl einrühren, 1 ganzes Ei und 2 Eidotter verquirlen und in die kochende Masse einrühren, abbinden. Geriebenen Parmesan und Petersilie zufügen, mit schwarzem Pfeffer würzen und auskühlen lassen. Den Ravioliteig zubereiten, rasten lassen und dünn ausrollen, mit Parmesanfüllung Ravioli herstellen.

Marinierte Tomaten: Für den Tomatensaft Tomaten mixen, durch Sieb passieren und Marinade mit den übrigen Zutaten zubereiten. WICHTIG: Öl nur mit Schneebesen einschlagen, NICHT mixen! Basilikumblätter auflegen und ziehen lassen. In ein Einmach-Glas füllen und vor Gebrauch gut schütteln! Die Tomaten in Scheiben oder Spalten schneiden und in der Marinade 20 min ziehen lassen. Den San Marzano-Tomaten Haut abziehen, mit Salz, Zucker und Olivenöl leicht marinieren und 30 min stehen lassen, im Dörrer oder Ofen bei 70° C langsam ca. 2 h zu Rosinentomaten halbtrocknen.

Anrichten: Paradeiser und Rosinentomaten auf einem Teller locker anrichten, mit Marinade beträufeln, gekochte Ravioli dazwischen verteilen, mit Basilikumspitzen garnieren und mit Olivenöl beträufeln. 50 g gehackte Piemonteser Haselnüsse zum Bestreuen.

WEINTIPP: Grüner Veltliner, etwa JRE Grüner Veltliner Ried Kirchthal 2017, Weingut Bernhard Ott.

THOMAS DORFER · Genießerhotel Landhaus Bacher · Südtiroler Platz 2 · 3512 Mautern

T +43 (0) 27 32 / 82 937 · info@landhaus-bacher.at · www.landhaus-bacher.at





PARMESAN-SCHAUMSUPPE MIT PILZEN

700 ml Gemüsebrühe, 300 ml Schlagobers, 200 g geriebener Parmesan, 3 Schalotten.

1 gekochte Kartoffel (120 g, gewürfelt), Olivenöl, Salz, Pfeffer, etwas Chili, 100 g Steinpilze oder Eierschwammerl (Pfifferlinge), Petersilie.

ZUBEREITUNG

Die Schalotten in feine Würfeln schneiden und in Olivenöl kurz anrösten. Mit Gemüsebrühe und Obers aufgießen und aufkochen. Den geriebenen Parmesan dazugeben und mit Salz, Pfeffer und etwas Chili abschmecken.

Den gekochten, zerkleinerten Kartoffel dazugeben und alles gemeinsam mit Stabmixer mixen, bis sich ein schöner Schaum bildet.

Die Steinpilze (oder Eierschwammerl = Pfifferlinge) in Würfeln schneiden, in Olivenöl anbraten und mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie abschmecken.

Anrichten: Die Schaumsuppe in einem tiefen Teller eingießen und die Pilze als Einlage anrichten.

WEINTIPP: extraktreicher, fruchtbetonter Rotgipfler aus der Thermenregion.





PARMESAN-SÜPPCHEN MIT KLEINEM FEUERFLECK & PROSCIUTTO

200 g Parmesan, 2 Zwiebeln, ½ l Rindsuppe, ½ l Obers, Salz, Pfeffer, ⅛ l Weißwein, 8 Scheiben Prosciutto, ½ kg glattes Mehl, ½ Pkg. Trockengerst, 4 cl Olivenöl, 0,2 l lauwarmes Wasser, 1 Bund Basilikum.

ZUBEREITUNG

Die Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden und in Öl goldbraun rösten. Mit dem Weißwein löschen und zur Hälfte reduzieren lassen. Mit der Suppe aufgießen, ca. 10 min köcheln lassen, den Obers dazugeben, weitere 2 min köcheln lassen, den geriebenen Parmesan zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Pürierstab fein mixen.

In einer Küchenmaschine Mehl, Germ, Olivenöl und Wasser zu einem geschmeidigen Teig kneten. 2 h rasten lassen, dünn ausrollen und mit einem kleinen Ausstecher (Größe eines Whiskyglases) rund ausstechen und in einer Pfanne knusprig braten.

Auf diese Scheiben den geschnittenen Prosciutto legen.

Anrichten: Parmesansüppchen mit Stabmixer aufschäumen, in eine Suppentasse füllen und mit Basilikum garnieren. Kleinen Feuerfleck als Beilage servieren.

WEINTIPP: gereifter, kräftiger Riesling mit schöner Säurestruktur.





MELANZANI MIT PARMESAN, HONIG-GEWÜRZSAUCE & SALZZITRONEN

1 große Melanzani, Olivenöl, Bergkernsalz, Pfeffer, 1 Knoblauchzehe, 200 g Parmesan, 2 TL gehackter Rosmarin. – **HONIG-GEWÜRZSAUCE:** 2–3 Schalotten, 1 Fenchelknolle, 1 Knoblauchzehe, Olivenöl, 1 TL Tomatenmark, 1 Msp. Kurkuma, 1 Msp. Kreuzkümmel, 1 Msp. Zimt, 1 Msp. Kardamon, 5 Safranfäden, 200 ml Pflaumensaft, 1 Limette, 250 ml Weißwein, 250 ml Gemüsefond oder Geflügelfond, 5 EL Honig, Chili (frisch, gemahlen oder fermentiert), Bergkernsalz, Salzzitronen.

ZUBEREITUNG

Melanzani längs halbieren und vom Anschnitt vier dünne Scheiben (ca. 2–3 mm) schneiden. Die restlichen Hälften auf der Schnittfläche etwas einritzen und mit Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen. Knoblauch in feine Scheiben schneiden und in die Melanzani stecken. Beide Hälften zusammenklappen, in Alufolie wickeln. Bei 180 °C im Ofen ca. 30–45 min weich schmoren. Die Scheiben salzen und ein paar min im „Wasser ziehen lassen“. Anschließend trocken tupfen, beidseitig in Olivenöl anbraten oder in einer Grillpfanne rösten. Die leicht ausgekühlten Melanzanihälften mit einem Löffel auskratzen, mit einer Gabel zerdrücken und abschmecken. **Knuspriger Parmesan:** Parmesan auf Backpapier reiben, mit gehacktem Rosmarin bestreuen und im Ofen bei 180 °C 8–10 min schmelzen lassen, bis der Käse goldbraun ist. Nach dem Abkühlen vom Backpapier heben und in Stücke brechen. **Honig-Gewürzsauce:** Schalotten, Fenchel und Knoblauch in Streifen schneiden und in Olivenöl farblos anschwitzen. Tomatenmark und Gewürze hinzufügen und mit Weißwein ablöschen, etwas einkochen und mit Pflaumensaft und Fond aufgießen. Limettensaft und Abrieb hinzufügen, ein paar min köcheln. Honig hinzufügen und mit Chili und Salz abschmecken. Abseihen und ev. mit Maizena leicht binden. Die Melanzanischeiben mit den zerdrückten Ofenmelanzani füllen und zu Röllchen drehen. Auf warme Teller setzen mit dem knusprigen Parmesan und Salzzitronen garnieren, Honigsauce angießen. Etwas frischen Parmesan darüber hobeln.

WEINTIPP: Junger, würziger Muscaris auf der Maische vergoren, aus dem steirischen Vulkanland.





ARTISCHOCKE MIT PARMESAN & ZITRONE

8 Artischocken, Rosmarin, Thymian, 100 ml Weißwein, ½ l Artischockenfond (ausgekochte Blätter, ½ Zwiebel, Lorbeerblatt, Pfefferkörner), 40 g geriebener Parmesan, Salz, Pfeffer, 5 EL Zitronensaft, Olivenöl, Schalotten, Knoblauch. – **ZITRONENMARMELADE:** 5 Zitronen, 100 g Gelierzucker. – **PARMESANCHIPS:** 200 ml Wasser, 200 g Parmesan, Prise Salz, Öl zum Herausbacken. – **CHAUD-FROID (KALTES GELEE):** 50 ml Parmesan-Milch (Rest von Chips), 50 ml Artischockenfond, 50 ml Sauerrahm, 1 TL Zitronenmarmelade ohne Zesten, 2,5 BL Gelatine (eingeweicht, ausgedrückt).

ZUBEREITUNG

Artischocken schälen und in Zitronenwasser legen. Die Schalen (Blätter) mit ½ Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern mit Wasser bedeckt 1 h köcheln lassen. Artischockenfond abseihen und kalt stellen. **Artischockensalat:** 2 geschälte, rohe Artischocken in dünne Scheiben hobeln, mit geriebenem Parmesan, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einem Salat vermengen. **Artischockenerhenzen:** 6 Artischocken vierteln, mit fein geschnittenen Schalotten in etwas Olivenöl anbraten. Thymian, Rosmarin und 1 Knoblauchzehe dazugeben, mit Weißwein ablöschen und mit ½ l Artischockenfond aufgießen. Artischocken weich dünsten, Hälfte der Stücke herausnehmen und Rest solange köcheln, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Artischocken mit etwas Olivenöl und Zitronensaft abschmecken und mit Mixer pürieren. **Zitronenmarmelade:** Zitronen schälen, Schalen in dünne Streifen schneiden, in Wasser blanchieren und abseihen. Das Blanchieren 3x wiederholen (immer mit frischem Wasser). 100 ml Zitronensaft mit 100 g Gelierzucker (1:1) 5 min kochen, kalt stellen. Die blanchierten (kalten) Zitronenschalen dazugeben. **Parmesanchips:** Wasser mit Parmesan aufkochen, bis sich dieser absetzt. Die Masse durch ein mit einem Küchentuch ausgelegtes Sieb abschütten und abtropfen lassen. Flüssigkeit kalt stellen. „Parmesanteig“ mit der Hand gut durchkneten und salzen. Zwischen zwei Backpapierfolien dünn ausrollen und bei 60 bis 70 °C im Ofen (oder Dörrapparat) trocknen. Die Segmente zerteilen und im sehr heißen Öl herausbacken. **Chaud-Froid:** Parmesan-Milch, Artischockenfond und Marmelade in kleinem Topf aufkochen. Vom Herd nehmen, Sauerrahm, etwas Salz und Gelatine unterrühren. Auf ein Blech 3–4 mm hoch aufgießen, kalt stellen und ausstechen.

WEINTIPP: Mittelkräftiger, mineralischer Grüner Veltliner, z.B. JRE-Veltliner von Bernhard Ott.



Foto: Iris Milistsis





PARMESAN-SUPPE MIT KRÄUTER-EI 65

*4 Stk. Schalotten fein geschnitten, 1 Stk. Knoblauch fein geschnitten, 90 g Risotto, 100 g Butter,
1 l Hühnerfond oder Gemüsefond, 100 ml Weißwein, 100 ml Noilly Prat, 400 ml Obers,
300 g Parmesan gerieben, 4 Bio-Eier, 4 EL Pesto.*

ZUBEREITUNG

Schalotten und Knoblauch in Butter ohne Farbe anbraten.

Den Risottoreis unterrühren, mit Wein und Noilly Prat ablöschen und zur Hälfte einreduzieren. Mit Hühnerfond aufgießen und noch zehn min köcheln lassen. Obers und den geriebenen Parmesan zufügen und erneut aufkochen. Danach mit einem Schneidestab fein pürieren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Für die Eier ein Whisky- oder Wasserglas mit Pesto auspinseln. Danach das Ei in das Glas geben. Der Dotter sollte ganz bleiben. Das Glas mit Folie zudecken und bei 65 °C für 4 h in den Ofen geben.

Anrichten: Suppe nochmals kurz aufschäumen und in die Gläser gießen.

WEINTIPP: Ein biodynamischer Pet Nat mit verspielter Frucht aus dem Burgund.





LAMMBAUCH MIT PARMESAN-STRAUBEN, HOLLERRÖSTER & ARAB. BERGKRAUT

1 kg Lammbauch, Butterschmalz zum Braten, Salz, Pfeffer schwarz gemahlen aus der Mühle, 1 Stk. Karotten, 1 Stk. gelbe Rüben, ½ Zwiebel, ½ St. Sellerie, 2 Knoblauchzehen, 2 Blatt Speck geschnitten, 75 ml Rotwein, 25 ml Sojasoße, 250 ml Kalbsfond. – PARMESANSTRAUBEN: 100 g Milch, 30 g Butter, 70 g Mehl, 2 Eier, 30 g Parmesan gerieben, Salz. – HOLLERRÖSTER MIT ARABISCHEM BERGKRAUT: 120 g Hollerbeeren, 60 ml Wasser, 1 Stk. Apfel, 3 Stk. Zwetschken, 2–3 EL Zitronensaft, ½ EL Stärke, 3 Zweige Arabisches Bergkraut (alternativ Minze).

ZUBEREITUNG

Lammbauch salzen, pfeffern und in Butterschmalz rundherum gut anbraten. Anschließend in Bräter (oder: tiefes Blech oder Pfanne) geben. Grob geschnittenes Wurzelgemüse inkl. Speck, Knoblauch und Gewürzen im selben Topf gut durchrösten, mit Rotwein aufgießen, komplett einreduzieren und erst dann Kalbsfond und Sojasoße beifügen. Alles zum Fleisch in den Bräter schütten und bei ca. 165° C zugedeckt etwa 2 h schmoren. Ein ca. 5 cm hohes Blech mit Frischhaltefolie gut auslegen. Fleisch in das Blech schichten. Gemüse durch Sieb gießen, Sauce gut abschmecken. Etwas Sauce noch warm über das geschichtete Fleisch schütten und mit Frischhaltefolie zudecken. Mit zweitem Blech beschweren, sodass es gut gepresst wird. Über Nacht kühl stellen, am nächsten Tag stürzen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben in einer beschichteten Pfanne von beiden Seiten nacheinander scharf anbraten. **Parmesanstrauben:** Mit Milch, Butter und Mehl einen Brandteig herstellen. In noch warmer Masse Eier und Parmesan einmischen und in einen Dressiersack füllen. In reichlich Öl bei 170 °C einlaufen lassen und gut ausbacken. Bei Bedarf noch etwas nachtrocknen lassen. **Hollerröster:** Hollerbeeren waschen und entstielen. Im Wasser mit Zitronensaft 20 min köcheln - dabei öfter umrühren. Apfel schälen und würfelig schneiden. Zwetschken halbieren und entkernen. Nun Apfel und Zwetschken zur Hollermasse geben. Die Stärke in ein wenig kaltem Wasser auflösen, zur Fruchtmasse geben und das ganze weitere 10 min mitköcheln. Überkühlen lassen und zum Schluss die gehackten Blätter vom Arabischen Bergkraut unterrühren.

WEINTIPP: Pinot Noir.

STEFAN EDER · Genießerhotel Der Wilde Eder · Dorf 3 · 8171 St. Kathrein am Offenegg

T +43 (0) 31 79 / 82 35-0 · info@der-wilde-eder.at · www.der-wilde-eder.at





WARMER PARMESAN-SCHAUM MIT RINDERHERZTATAR

PARMESANSCHAUM: 300 g mehligte Kartoffeln (geschält), 80 g Parmesan (gerieben), 150 ml Milch, 50 ml Obers, 25 g Butter, Salz, frisch geriebene Muskatnuss.

BEEF TATAR: 400 g frisches Rinderherz, 80 g Schalotten, 1 EL Petersilienblätter, 100 g Essiggurkerl, 1 EL Kapern, 1 TL Sardellenpaste, 1 TL Senf, 1 EL Tomatenketchup, 1 TL Paprika edelsüß, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 5 EL Olivenöl, 2 Eidotter.

WEITERS: Braune Butter, Schnittlauch, Gartenkresse.

ZUBEREITUNG

Parmesanschaum: Kartoffeln in ca. 4 cm große Würfel schneiden. In Salzwasser weich kochen und abseihen. Mit der Milch, dem Parmesan, etwas Kartoffelwasser und der Butter in einem Mixer oder mit dem Stabmixer zu einer glatten Masse mixen. Mit Salz und Muskat würzen. Die Masse passieren und in eine ISI-Flasche füllen. Den Gerätekopf aufschrauben. Nacheinander drei Patronen in den Kapselhalter einlegen und das Gerät kräftig schütteln. Die Flasche im Wasserbad warm halten.

Tatar: Das Rinderherz von Sehnen und Fett befreien, in dünne Scheiben, dann in feine Streifen und anschließend in kleine Würfel schneiden. Schalotten schälen, in feine Scheiben schneiden und in kochendem Wasser kurz blanchieren. Petersilie, Essiggurkerl und Kapern fein hacken. Sardellenpaste, Senf, Ketchup, Paprika, Salz und Pfeffer, Olivenöl und die Eidotter dazugeben und alle Zutaten sorgfältig vermengen. 20 min kühl stellen und vor dem Anrichten nochmals abschmecken.

Anrichten: 2 Esslöffel Tatar in einen Teller geben und mit dem Parmesanschaum überziehen. Mit brauner Butter beträufeln und mit Kresse und Schnittlauch bestreuen.

WEINTIPP: Weißburgunder oder Chardonnay.

RICHARD RAUCH · Restaurant Geschwister Rauch · 8343 Trautmannsdorf 6
T +43 (0) 31 59 / 41 06 · office@steirawirt.at · www.steirawirt.at
(ab Februar 2019: office@geschwister-rauch.at · www.geschwister-rauch.at)





GRÜNKOHL-SÜSSKARTOFFEL-BLUT-ORANGENSALAT MIT GERÄUCHERTEM EIDOTTER „CESAR-STYLE“

1 St. Grünkohl, 4 Süßkartoffeln, 1 Zweig Rosmarin, 8 Blutorange, 2 EL Rohrzucker, 150 g Parmesan ganz, 200 ml Haselnussöl, 3 St. Knoblauch, 6 Eier, 50 ml Apfelessig, 1 EL Meaux-Senf, 1 EL Honig, Pfeffer, Salz, Kreuzkümmel.

ZUBEREITUNG

Grünkohl in einzelne Blätter teilen. Die eine Hälfte in gesalzenem Wasser mit Natron weichkochen. Die andere Hälfte in 150 °C heißem Fett knusprig frittieren. Frittierte Blätter auf Küchenpapier gut abtropfen und salzen. Gekochte Blätter grob Julienne schneiden. **Süßkartoffeln** in einer Pfanne mit wenig Olivenöl zuerst mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen, danach scharf anbraten. Dann eine angegedrückte Knoblauchzehe, Rosmarin und kleines Stück Butter hinzufügen, mit einem Schuss Gemüsefond ablöschen, Deckel darauf und bei geringer Hitze weich schmoren. **Blutorangen** mit Messer schälen und in daumengroße Stücke schneiden. Auf Backpapier ausbreiten. Mit Rohrzucker bestreuen und bei 110 °C gut 2 h trocknen. **Eidotter** vom Eiklar trennen. Boden eines Suppentellers mit Salz befüllen und eine Mulde in der Größe des Eidotters vorbereiten. Diesen vorsichtig hineinsetzen, mit Salz bedecken und 1 Woche im Kühlschrank lassen. Danach in einer „Selchkammer“ oder einfach in einem Topf mit Heu räuchern. Alternativ: Ein Ei hart kochen, Dotter herausnehmen und mit Kartoffelpresse über den Salat pressen. **Cesar Dressing:** Eidotter, Essig, Meaux-Senf, 2 Knoblauchzehen, Salz und weißen Pfeffer mit einem Stabmixer aufmixen und nach und nach langsam das Öl begeben. Zum Schluss mit 4 EL geriebenem Parmesan verfeinern. **Anrichten:** Das weich geschmorte Süßkartoffelsteak mittig im Teller platzieren. Den gekochten und frittierten Kohl mit dem Cesar Dressing gut abmachen und luftig über dem „Steak“ verteilen. Danach gedörnte Blutorangestücke dazu und Parmesan darüber hobeln. Die Eidotter mit einer feinen Reibe über den Salat reiben.

GETRÄNKETIPP: Granitbier von der Brauerei Hofstetten.

PHILIP RACHINGER · Genießerhotel Mühlthalhof · Unternberg 6 · 4120 Neufelden

T +43 (0) 72 82 / 62 58 · reception@muehltalhof.at · www.muehltalhof.at





TOPINAMBUR-RISOTTO MIT TOPINAMBUR- BLÜTENPESTO, SELCHFISCH & GOLDBIRNE

*4 geräucherte Reinankenfilets ohne Haut und Gräten á 30 g, 4 große Topinambur (ca. 500 g),
2 Schalotten, 2 EL Butter, ½ l Riesling, 2 EL Parmesan, 2 EL eingelegte Goldbirnen in
kleinen Würfeln, 2 Handvoll Topinamburblüten, 1 Bio-Orange, 4 EL Parmesan, 8 EL Olivenöl,
weißer Balsamessig, Salz, Pfeffer, Kräuter je nach Saison.*

ZUBEREITUNG

Für das Topinambur-Risotto die geschälte Topinambur ebenso wie die Schalotten in kleine Würfeln schneiden. Beide in Butter anbraten, mit Riesling ablöschen, einkochen lassen und mit wenig Wasser auffüllen. Zu einer sämigen Konsistenz einkochen und mit Parmesan binden. Nebenbei die Topinamburblüten mit Orangensaft und Zeste, Parmesan und Olivenöl mit Stabmixer pürieren und zu einem Pesto mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die geräucherten Reinankenfilets leicht erwärmen.

Anrichten: Das Risotto mittig anrichten und den Räucherfisch darauf legen. Die eingelegten Birnenwürfeln darüber streuen und das Pesto um das Risotto verteilen. Kräuter mit Balsamessig und Olivenöl marinieren und damit garnieren.

WEINTIPP: Weißburgunder (auf Kalk gewachsen).





GEGRILLTER ROMANASALAT MIT PARMESAN & GERÄUCHERTEM EIGELB

ROMANASALAT: 4 Romanasalatherzen, Salz, neutrales Pflanzenöl, Marinade (1 Teil weißer Balsamessig, 2 Teile Öl, Salz, Zucker). – **PARMESANKUGELN:** 20 g Butter, 10 g Mehl, 400 ml Milch, 150 g geriebener Parmesan, Salz Cayenne, 500 ml Milch, 25 g vegetarisches Gelatinepulver.
GERÄUCHERTES EIGELB: 4 Eigelbe, 100 g Salz, 100 g Zucker, Räucherchips.
ZUM ANRICHTEN: Schwarzbrotchips, knusprige Speckwürfel, Knoblauch-Mayonnaise.

ZUBEREITUNG

Geräuchertes Eigelb: Salz und Zucker mischen und die Eigelbe auf die Hälfte der Masse setzen. Mit dem Rest bedecken. 36 h stehen lassen. Eigelbe herausnehmen, kurz abspülen, dann mit Räucherchips nach Geschmack räuchern.

Parmesankugeln: Butter aufschäumen, Mehl hinzufügen und kurz anschwitzen. Mit 400 ml Milch ablöschen und 5 min unter Rühren köcheln lassen.

Vom Herd ziehen und den Parmesan unterrühren. Mit Salz und Cayennepfeffer würzig abschmecken, in Halbkugelformen abfüllen und über Nacht einfrieren.

Milch mit der vegetarischen Gelatine aufkochen, dann auf 80° C temperieren. Die Halbkugeln aufspießen und durch die Gelatinemasse ziehen. Im Kühlschrank auftauen lassen.

Salat halbieren, einölen, salzen und mit der Schnittfläche nach unten grillen. Dann marinieren.

Salat mittig anrichten. Mit der Mayonnaise einstreichen. Die Parmesankugeln daraufsetzen. Chips und Speckwürfel locker verteilen. Geräuchertes Eigelb darüber reiben.

WEINTIPP: Sauvignon Blanc mit kräutriger, grasiger Aromatik, mittlerem Alkoholgehalt und breiter Säure und einer dezenten Reife von 1–2 Jahren.





SCHAFSKÄS-TORTELLONI MIT SCHWARZEM TRÜFFEL, BRENNNESSEL & PARMESAN-EMULSION

NUDELTEIG: 250 g *Semolina (Hartweizengrieß)*, 1 Ei, 8 Dotter, 1 EL Olivenöl.

SCHAFSKÄSEFÜLLE: 300 g *grober frischer Schafskäse*, 50 g *braune Butter*, 50 g *geriebener Parmesan*, 10 g *Trüffel schwarz*, 1 TL *Estragon gehackt*, Salz, Pfeffer, Muskat.

PARMESANEMULSION: 500 ml *Hühner- oder Gemüsefond*, 60 ml *Olivenöl*, 2 *weichgekochte Eier*, 100 g *Parmesan gerieben*, *Brennnessel*, *Butter*, Salz, Pfeffer, Muskat.

ZUBEREITUNG:

Tortelloni: Für den Nudelteig alle Zutaten miteinander verkneten und in Folie gewickelt für 5 h im Kühlschrank aufbewahren.

Käse mit den restlichen Zutaten vermischen und ebenfalls kalt stellen. Dabei wird nur die Schale der Trüffel in die Fülle gerieben. Das Innere wird beim Anrichten über die Tortelloni gehobelt.

Nudelteig so dünn wie möglich aufrollen, Kreise mit 6 cm Durchmesser ausstechen, die Fülle in die Mitte, mit Eiweiß bestreichen, zu Halbmonden zusammen kleben und beide Enden zusammenführen, um ein Tortelloni zu formen.

Emulsion: Hühnerfond aufkochen, restlichen Zutaten in handelsüblichen Mixer geben und den heißen Fond langsam in den Mixer eingießen. Alles durch feines Haarsieb in einen Topf passieren und beiseite stellen.

Brennnessel waschen und in der Butter anglacieren. Tortelloni ca. 4 min kochen, auf Brennnesseln anrichten. Mit der erwärmten und mit Stabmixer aufgeschäumten Emulsion übergießen und Trüffel darüber hobeln.

WEINTIPP: Kräftiger, burgundischer, in Holz ausgebauter Weißburgunder oder Chardonnay mit reifer, fast überreifer Frucht, Komplexität und Würzigkeit.





KARTOFFELGNOCCHI MIT KARTOFFEL-PARMESAN-ESPUMA

KARTOFFELGNOCCHI: 1 kg Kartoffeln (mehlig gekocht und passiert), 100 g Eigelb, 170 g Grieß, 400 g Mehl griffig, 150 g Parmesan, Salz, Pfeffer, Muskatnuss.

KARTOFFEL-PARMESAN-ESPUMA: 300 g Kartoffeln, 50 g geriebener Parmesan, 100 g Butter, 150 g Obers, 150 g Kartoffelwasser, Salz, Pfeffer Muskat.
Sommertrüffel und Kräuter zum Garnieren.

ZUBEREITUNG

Kartoffelgnocchi: Die Kartoffeln schälen und klein schneiden, danach in Salzwasser weich kochen. Abgießen, gut abdämpfen lassen und passieren. Die gesamten Zutaten zu einem Teig verkneten und kleine Rollen formen. Dann mit Hilfe einer Gabel oder eines Gnocchi-Bretts Gnocchi formen und in Salzwasser kochen. Vor dem Anrichten in brauner Butter durchschwenken und nochmals nach Bedarf würzen.

Kartoffel-Parmesan-Espuma: Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und kochen. Dann mit den restlichen Zutaten aufmischen und in eine ISI-Flasche füllen und 2 Kapseln verwenden. Im Wasserbad warmhalten.

Den Espuma in tiefen Teller füllen, Gnocchi darauf verteilen und dann Sommertrüffel darüberhobeln. Eventuell mit frischen Kräutern garnieren.

WEINTIPP: Aromatischer, würziger Grüner Veltliner mit lebendiger Säure, wie JRE Grüner Veltliner, Weingut Bernhard Ott.





ADRIA-MAKRELE MIT TOMATE & PARMESAN-DASHI

*2 Stück Makrelen à 400 g, 200 g Meersalz, 2 Bio-Ochsenherz-Tomaten á 200 g, 1 Stück Dashi
Kombu Alge (erhältlich im Asia-Shop), 50 g Parmesanrinde, 20 g Rohschinken-Schwarte,
100 g geriebener Parmesan, 50 g Olivenöl.*

ZUBEREITUNG

Aus der Mitte der Ochsenherz-Tomaten 4 dünne Scheiben schneiden (je ca. 2 mm). Diese ebenso beiseite stellen wie 8 unförmige Tomatenstücke mit ca. 1 cm Kantenlänge. Das restliche Fleisch der Tomaten im Mixer fein pürieren und durch ein Passiersieb abhängen. Die geputzten Makrelenfilets 10 min lang gut bedeckt im Meersalz einlegen. Anschließend mit kaltem Wasser gründlich abspülen, mit Küchenpapier trocknen, mit 2 EL des Tomatenwassers vakuumieren und über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen. Die Fischkarkassen (ohne Kopf) gründlich abspülen und über Nacht im Ofen bei 70 °C trocknen. Den geriebenen Parmesan mit Olivenöl 5 min bei 70 °C mixen. Über Nacht bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Durch einen Kaffeefilter abseihen.

Die getrockneten Fischkarkassen mit der Dashi Kombu Alge, der Parmesanrinde, der Rohschinken-Schwarte und dem übrigen Tomatenwasser in einen Topf geben. Mit 200 ml kaltem Wasser aufgießen und langsam zum Köcheln bringen. 15 min ziehen lassen und durch ein Passiertuch vorsichtig abseihen. Die Fischfilets auf einem Küchenpapier trocknen und auf Raumtemperatur temperieren. Die Bio-Holzkohle im Holzkohle-Grill anzünden und bis zur Glut brennen lassen. Die perfekte Hitze ist erreicht, wenn man seine Handfläche 3 Sekunden über den Grillrost halten kann. Die Makrelenfilets auf der Hautseite knusprig grillen, bis sie halb durch sind.

Anrichten: Die Ochsenherz-Tomatenscheiben in einen tiefen Teller legen. Die Makrele mit der Haut nach oben darauf anrichten. Je 2 Tomatenstücke und 2 Parmesanspäne darauf drapieren. Parmesanöl über den Fisch geben und heißen Tomaten-Parmesan-Dashi ca. 1 cm hoch eingießen.

WEINTIPP: Biodynamischer Vernatsch mit leichtem Holz und nicht zu hohem Alkoholgehalt.



Foto: Martin Luggler





KARTOFFEL, PARMESAN & SCHWARZBROT

110 g geriebener Parmesan, 35 g Butter, 35 g Mehl, 250 g Milch, 125 g Obers, Salz & Weißwein.

NUDELTEIG: *250 g mehligte Kartoffeln, 500 g Mehl, Salz, ca. 65 g Wasser.*

SCHWARZBROT-ESPUMA: *½ Zwiebel, 4 Scheiben geröstetes Schwarzbrot, 2 EL Butter, Salz, Pfeffer, ¼ l Gemüsefond, ¼ l Obers, 1 TL Maisstärke (mit ca. 1 EL kaltem Wasser angerührt).*

ZUBEREITUNG

Nudelteig: Alle Zutaten miteinander verkneten. Den Teig in eine Folie wickeln und ca. 10 min rasten lassen. Dann gleich verarbeiten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche in ca. 3 mm ausrollen und mit einem runden Ausstecher ausstechen.

Schwarzbrot-Espuma: Zwiebel in der Butter leicht goldgelb rösten. Dazu geröstetes Schwarzbrot und mit Gemüsefond und Obers aufgießen. 1x aufkochen und anschließend ca. 15 min ziehen lassen. Durch ein Sieb passieren und mit der Maisstärke binden. In eine ISI-Flasche füllen und mit einer N20 füllen. Im Wasserbad bei ca. 60 °C warmhalten.

Parmesancreme: Butter zergehen lassen. Mit Mehl stauben und anschließend mit Milch und Obers aufgießen. Unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Den geriebenen Käse dazu und glattrühren. Evtl. mit etwas Salz bzw. einem Schuss Weißwein nachwürzen.

Die Nudelteigblätter in kochendem Salzwasser ca. 1–2 min kochen und anschließend in Gemüsefond-Butter warm marinieren. Parmesancreme unter Rühren erwärmen. In einem tiefen Teller zuerst ein Blatt Nudel, dann Parmesancreme, wieder ein Blatt Nudel und abschließend das Brot-Espuma. Gerne kann man noch mit knusprigen Brotbröseln garnieren.

GETRÄNKETIPP: Trockener, Grüner Veltliner (würzig, mit leichter Exotik) aus dem Kamptal oder Bier aus exotischen Hopfensorten.

HANNES MÜLLER · Genießerhotel Die Forelle · 9762 Techendorf am Weißensee 80

T +43 (0) 47 13 / 23 56 · info@dieforelle.at · www.dieforelle.at





PARMESAN-CRÈME-BRULÉE

PARMESAN-CRÈME-BRULÉE: 200 g Crème fraîche, 50 g Parmesan 25 Monate (fein gerieben), 190 g Käse Crème fraîche, 50 g Eigelb, etwas Salz, 30 g brauner Zucker. – **ESSIG-ZWIEBEL:** 1 kleine, rote Zwiebel geschält, etwas Essig, 1 Zweig Rosmarin, 1 Zweig Thymian, 1 zerdrückte Knoblauchzehe, etwas Kräutersalz, 2 TL kalte Butter. – **ROTWEIN-ZWIEBEL-PÜREE:** 300 g geschnittene und geschälte weiße Zwiebel, 0,3 l Rotwein, 1 Lorbeerblatt, 1 EL Honig, 2 EL kalte Butter, etwas Olivenöl und Kräutersalz. – **WEITERS:** 60 g geriebener, junger Parmesan, Thymian-Öl, Thymian-Blüten.

ZUBEREITUNG

Parmesan-Crème-Brulée: Crème Fraîche und Parmesan zum Kochen bringen, durch ein Sieb passieren und 190 g von dieser Käse-Crème abmessen. Käse-Crème mit Eigelb und Salz verrühren, die Masse gleichmäßig auf einzelne, feuerfeste Förmchen verteilen und mit Frischhaltefolie abdecken. Etwa 35 min lang im heißen Wasserbad garen bis die Masse stockt. Danach etwa 45 min im Kühlschrank abkühlen lassen. **Essig-Zwiebel:** Zwiebel halbieren und der Länge nach in kleine Spalten schneiden, einen TL Butter in Pfanne geben, Rosmarin, Thymian und Knoblauchzehe leicht anschwitzen. Zwiebel begeben, ohne Farbe glasig dünsten und mit Essig ablöschen. Kräuter und Knoblauch entfernen. Restliche kalte Butter beimengen und mit Salz abschmecken. Darauf achten, dass die Masse nicht mehr aufkocht und die Zwiebeln noch etwas Biss haben. **Rotwein-Zwiebel-Püree:** Olivenöl in eine Pfanne geben, leicht erhitzen, Zwiebel mitdünsten und Lorbeerblatt begeben, mit Rotwein ablöschen, einkochen, mit Salz und Honig abschmecken, Lorbeerblatt entfernen und nun die warme Masse mit der kalten Butter (wenn vorhanden im Thermomix) zu einem Püree verarbeiten. **Anrichten:** Jede Crème-Brulée mit braunem Zucker bestreuen und karamellisieren. Karamellisierte Creme mit Thymian-Öl beträufeln, Rotwein-Zwiebelpüree arrangieren. Essig-Zwiebel verteilen, mit fein geriebenem Parmesan bestreuen und mit Thymian-Blüte verzieren.

WEINTIPP: Gereifter Gewürztraminer, eventuell dezent im Barrique ausgebaut.

JOSEF STEFFNER · Restaurant Mesnerhaus · Markt 56 · 5570 Mauterndorf

T +43 (0) 64 72 / 75 95 · info@mesnerhaus.at · www.mesnerhaus.at





OFENZWIEBEL, PARMESAN & BERGHEU

KARTOFFEL-PARMESANSCHAUM: 300 g *passierte, (mehlige) Kartoffeln*, 140 g *geriebener Parmesan*, 75 ml *Rindssuppe*, 160 ml *Obers*, *Salz*, *Muskat*. – **HEUSALZTEIG:** 500 g *Salz*, 500 g *glattes Mehl*, 125 ml *lauwarmes Wasser*, 4 *Eier*, 7 g *Heu*. – **OFENZWIEBEL:** 4 *Zwiebeln geschält*, 12 *dünne Scheiben Bauchspeck*. – **HEUÖL:** 150 ml *Sonnenblumenöl*, 5 g *Bergheu*. – **THYMIANJUS:** 250 ml *Rindssuppe*, 250 ml *Kalbsjus*, 1 *mittelgroße Zwiebel*. – **THYMIANÖL:** 40 g *gezupfter Thymian*, 200 ml *Sonnenblumenöl*. – **HEUMALTO:** 30 g *Maltodextrin (erhältlich im gut sortierten Lebensmittelhandel oder online)*, 130 ml *Heuöl*, 2 TL *knusprig gebratene Speckwürfel (2 x 2 mm)*, 3 TL *gemixtes und gesiebtes Bergheu*.

ZUBEREITUNG

Kartoffel-Parmesanschaum: Zutaten 15 min (wenn vorhanden im Thermomix) bei etwa 70°C aufmischen und anschließend in eine 0,5 Liter ISI-Flasche füllen und mit zwei Oberskapseln befüllen. **Heusalzteig:** Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten. **Ofenzwiebel:** Zwiebeln mit Bauchspeck komplett umwickeln, einzeln in Heusalzteig einpacken und im Ofen bei 180°C 1 h bei höchster Heißluftstufe backen. **Heuöl:** Sonnenblumenöl auf etwa 80°C erhitzen und mit Bergheu 5 h ziehen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb abpassieren und in kleinen Vakuumbbeutel sorgfältig lagern. **Thymianjus:** Rindssuppe mit Kalbsjus auf 300 ml einkochen. Zwiebel in Scheiben schneiden und in einer Pfanne ohne Fett dunkel rösten. Danach in den reduzierten Fond einlegen und 1 h ziehen lassen. Abpassieren. **Thymianöl:** Öl und Thymian (wenn vorhanden im Thermomix auf höchster Stufe) bei etwa 70°C für 7 min mixen. Anschließend in einer auf Eis stehenden Metallschüssel passieren. **Heumalto:** Maltodextrin in eine Schüssel geben und mit restlichen Zutaten vorsichtig verrühren.

GETRÄNKETIPP: Mittelkräftiger bis kräftiger Weißwein mit noch merkbarer Säure, etwa ein gereifter Grüner Veltliner oder auch ein Blanc de Noir Champagner.

ANDREAS DÖLLERER · Döllerers Genusswelten · Markt 56 · 5440 Golling bei Salzburg

T +43 (0) 62 44 / 42 200 · office@doellerer.at · www.doellerer.at





ROSMARINTARTE MIT PAPRIKASCHAUM, TAGGIASCA-OLIVEN & PARMESAN-EIS

TARTELETTS: 65 g Butter, 20 g Staubzucker, 1,5 g Salz, 1,5 g Fleur de Sel, 20 g von einem verquirlten Ei, 10 g Eigelb, 2 g frischer Rosmarin – gehackt, 110 g glattes Mehl, 30 g griffiges Mehl, 5 ml Eiswasser.

PARMESANEIS: 50 g Parmesan gerieben, 30 ml Obers, 60 ml Milch, Pfeffer schwarz, 1 TL Honig, 1 Blatt Gelatine, Aceto Balsamico zum Abschmecken (mind. 10 Jahr alt), etwas Sherry.

PAPRIKASCHAUM: 100 ml klares Tomatenwasser, 35 g Sauerrahm, 35 g Ricotta, 20 g Paprikapüree, 35 ml Obers, 2 Blatt Gelatine, Salz, Zucker, Piment d'Espelette, Tomatenessig.

GARNITUR: geschmorte Paprika, getrocknete Taggiasca-Oliven, Basilikumpesto, Pimentinos, Parmesan-chips.

ZUBEREITUNG

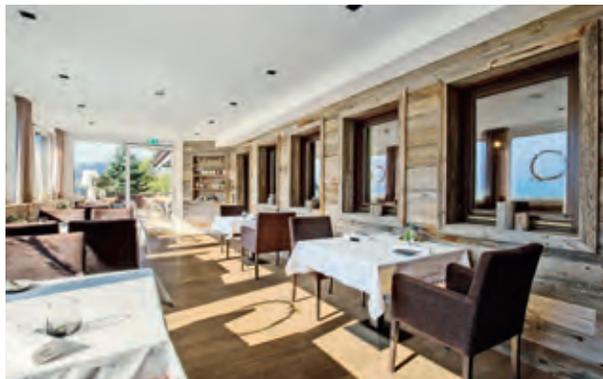
Tarteletts: Butter, Staubzucker und Salz schaumig rühren. Danach Ei, Eigelb und Rosmarin dazugeben. Eiswasser und Mehl mit Knethaken einarbeiten. Teig für ca. 1 h kalt stellen und danach zwischen zwei Silpatmatten oder Backpapier ausrollen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen, rund ausstechen, zwischen zwei Tartelette-Formen pressen und bei 175 °C goldbraun backen.

Parmesaneis: Geriebenen Parmesan mit Schlagobers und Milch verrühren und über Wasserdampf erwärmen. Eingeweichte Gelatine darin auflösen und mit restlichen Zutaten abschmecken; dazwischen immer wieder rühren bis sich der Parmesan aufgelöst hat. Danach durch ein feines Sieb passieren und in der Eismaschine frieren. Wer keine Eismaschine hat: In kleine Eisbeutel füllen oder dünn auf ein Backblech aufgießen, frieren und danach mit dem Löffel dünn runter schaben.

Paprikaschaum: Eingeweichte Gelatine in etwas erwärmten Tomatenwasser auflösen, mit den restlichen Zutaten verrühren. Durch feines Sieb passieren, in ISI-Flasche füllen und mit Kapsel versehen. Für ca. 4 h kühl stellen, danach gut durchschütteln und verwenden.

WEINTIPP: leichter, würziger, trockener Riesling. Perfekt der 2016 Riesling DAC Selection Pfefferschiff, Weingut Buchegger-Droß vom eigenen Weingarten.

JÜRGEN VIGNE · Restaurant Pfefferschiff zu Söllheim · Söllheim 3 · 5300 Hallwang bei Salzburg
T +43 (0) 662 / 66 12 42 · restaurant@pfefferschiff.at · www.pfefferschiff.at





PARMESAN-PANNA COTTA MIT EIERSCHWAMMERLN & SCHWARZBEEREN

PANNA COTTA VOM PARMESAN: 120 g fein geriebener Parmesan, 150 g Obers, 250 g Milch, 1 ausgekrazte Vanilleschote, 1 halbe Handvoll Heu (ersatzweise 1 EL Rosmarin feingehackt), Prise Salz, Abrieb von Limette, 2 Blatt Gelatine.

EIERSCHWAMMERLN: 400 g Eierschwammerl (Pfifferlinge), Salz, 1 TL Ingwer fein würfelig geschnitten, 1 Knoblauch zerdrückt, 1 Zwiebel, grob geschnitten, 1 EL Zucker, 250 ml Weißwein, 125 ml Essig, 125 ml Pilzfond (ersatzweise Gemüsebrühe), 250 ml Wasser, 2 EL Korianderkörner (angestoßen im Mörser), Salz, Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, 1 Zweig Rosmarin grob geschnitten, 1 EL Thymian, Muskatnuss frisch gerieben, 1 TL Honig.

SCHWARZBEEREN: 40 g Kristallzucker, ½ Zitrone (Saft), ⅓ l naturtrüber Apfelsaft, 200 g Schwarzbeeren (Heidelbeeren), 4 cl Hollerblütensirup, 50 g Gelierzucker 3:1, 10 g Vanillezucker, 2 cl Schwarzbeerschnaps (ersatzweise Rum) sowie Kräuteröl.

ZUBEREITUNG

Parmesan-Panna Cotta: Alle Zutaten (außer Parmesan) auf ca. 75 °C erhitzen und 5 min ziehen lassen. Danach Heu entfernen, passieren und erneut erhitzen. Fein geriebenen Parmesan darin auflösen und die im kalten Wasser eingeweichte Gelatine darin auflösen. Masse durch Sieb passieren und in beliebige Förmchen abfüllen. **Eierschwammerln:** In kochendes Salzwasser geben, 2 min köcheln, abseihen und in Rexgläser halbvoll füllen. Für **Marinade** Ingwer, Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne mit Zucker karamellisieren. Danach mit Weißwein und Essig ablöschen und Honig beifügen. Restliche Zutaten beifügen, mit Gewürzen abschmecken, einmal aufkochen und über die heißen Schwammerln gießen, bis diese bedeckt sind. Gläser verschließen und im Ofen bei Dampf 90 °C für mind. 15 min einreuen. Gekühlt lagern. **Schwarzbeeren:** Zucker in einer Stielkasserolle karamellisieren, mit Zitronensaft ablöschen und mit Apfelsaft aufgießen. Restliche Zutaten beifügen, für ca. 7 min köcheln lassen und in Schraubgläser füllen.

WEINTIPP: Im großen Holzfass ausgebauter Chardonnay.

VITUS WINKLER · Genießerhotel Sonnhof · Kirchweg 2 · 5621 St. Veit im Pongau

T +43 (0) 64 15 / 43 23 · sonnhof@verwoehnhotel.at · www.verwoehnhotel.at





PARMESAN, VERJUS & KOMPRIMIERTE BIO-TOMATE

Rezept von Küchenchef Matthias Moser

PARMESAN-ESPUMA: 125 ml Milch, 50 g Parmesanrinde, 100 g Parmesan gerieben, 100 ml Obers 36%, 100 g Frischkäse, Salz, Pfeffer, Muskat.

VERJUSGELEE: 250 ml Verjus, 200 g unreife Trauben, 50 ml Weißwein, 10 g Zucker, 1 Stk. Lorbeer, 8 g Agar Agar, Salz, Pfeffer.

KOMPRIMIERTE BIO-TOMATE: 1 kg reife kleine Bio Tomatenvielfalt, Frittierfett.

MARINADE: 50 ml heller Balsamico, 50 g Olivenöl extra vergine, 20 g Zucker, 1 Msp. konfierter Knoblauch, 10 g frischer Basilikum, Salz, Pfeffer.

ZUBEREITUNG

Parmesan-Espuma: Milch mit der Rinde einmal aufkochen und würzen. 30 min rasten lassen, anschließend alle Zutaten gut vermischen und durch feines Sieb passieren. Mit zwei Patronen ISI abfüllen und 2 h kalt stellen. **Verjusgelee:** Trauben leicht karamelisieren, mit Weißwein ablöschen und mit Verjus aufgießen. Alle Zutaten beimengen und ca. 15 min köcheln. Passieren, hauchdünn in ein Blech gießen und kaltstellen. **Komprimierte Bio-Tomate:** Frittierfett erhitzen und die Tomaten kurz fritrieren, bis sich die Haut zu lösen beginnt. Sie wird dann abgezogen. **Marinade:** Alle Zutaten gut mixen und rasten lassen, bis die Flüssigkeit wieder klar ist. Die Tomaten in Sud portionsweise vakuumieren und darauf achten, dass die Entlüftungszeit sehr lange ist – mindestens zwei Tage im Sud. **Anrichten:** Tomaten mindestens 2 h vor dem Anrichten aus dem Vakuum nehmen. Gewünschte Menge an groben Parmesanstücken auf einem warmen Stein anrichten. Zuerst die frittierten Bio-Tomaten, dann die Marinade dazu geben. Mit Parmesan-Espuma schön anrichten, Gelee darüber legen (schmilzt während dem Service aufgrund des warmen Steines) und mit Kräutern garnieren.

WEINTIPP: Ein cremiger »Exceptional Harvest Pedro Ximénez« 2015 des spanischen Weingutes Ximénez Spínola mit wunderschöner Restsüße (erhältlich u.a. in Österreich bei KATE & KON).

HANS-JÖRG UNTERRAINER · Kirchenwirt in Leogang seit 1326 · 5771 Leogang Nr. 3

T +43 (0) 65 83 / 82 16 · info@K1326.com · www.K1326.com





SEESAIBLING, PARMESAN-CREME, STEINPILZE, KAPUZINERKRESSE, BUCHWEIZEN

PARMESANCREME: 300 g mehliges Kartoffeln, 325 ml Obers, 100 g geriebener Parmesan, Salz, Pfeffer, Muskat.

1 Seesaibling ca. 800 g, Butter, 4 Steinpilzkappen, Olivenöl, Salz, Pfeffer, 200 g Kapuzinerkresse, 1 Salatgurke, 1 Limette, 50 ml Olivenöl, Salz, Cayennepfeffer, 50 g Buchweizen, Frittierfett.

ZUBEREITUNG

Saibling: Den Fisch filetieren, enthäuten und entgräten. In der Zwischenzeit Butter auf kleiner Flamme schmelzen und auf ca. 48 °C temperieren. Saibling in 4 Stücke schneiden, mit Salz leicht würzen und in Butter für ca. 8 min confieren.

Parmesancreme: Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, passieren und leicht ausdämpfen lassen. Obers erwärmen, passierte Kartoffeln zugeben und glatt rühren. Geriebenen Parmesan zugeben und abschmecken.

Steinpilze putzen und in Stücke schneiden. Kurz vor dem Anrichten in Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Kapuzinerkresse mithilfe eines kleinen Ringes ausstechen und für die Garnitur zur Seite geben. Reste mit der Gurke entsaften. Limettenabrieb und Saft zugeben, würzen und mit Olivenöl aufmixen.

Buchweizen in Salzwasser weich kochen, abgießen und mit kaltem Wasser abspülen. Auf einem Backpapier im Ofen bei ca. 70 °C über Nacht trocknen lassen. Vor dem Anrichten in sehr heißem Fett kurz aufpoppen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

GETRÄNKETIPP: Kräftige Weißwein-Cuvée oder hopfenbetontes, obergäriges Pale Ale Bier.





KARTOFFEL-AUSTER-CHAMPAGNER

450 g mehligere Kartoffeln, 4 Eigelb, 170 g Parmesan, Salz, Muskat, Cayennepfeffer.

CHAMPAGNERSAUCE & AUSTERN: *60 g Butter, 250 g weiße Champignons in Scheiben geschnitten, 5 g zerstoßener bunter Pfeffer, 100 g Schalotten in Scheiben geschnitten, 1 g Thymian, 600 ml kräftiger Champagner, 200 ml Fisch- oder Muschelfond, 150 g Obers, 1 EL Zitronensaft, 60 g Butter, 6 Austern halbiert.*

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, anschließend schälen und ausdämpfen. Die lauwarmen Kartoffeln durch ein grobes Sieb streichen. Mit allen Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Dann zu einer Rolle formen und in 3 cm dicke Scheiben schneiden. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen, die Scheiben hineingeben und so lange kochen, bis sie an die Oberfläche kommen.

Champagnersauce und Austern: 60 g Butter in Sauteuse zerlassen und Champignons, Schalotten, Pfeffer und Kräuter hinzufügen und andünsten. Mit Champagner ablöschen. Auf die Hälfte einkochen, anschließend den Fisch- oder Muschelfond zugeben sowie Obers und Zitronensaft dazu gießen. 10 min kochen, dann durch ein Spitzsieb abgießen. Die Sauce mit der Butter aufmontieren, mit dem Mixstab durchmischen.

Die Austern mit einem Sieb für ca. 8 Sekunden in der Sauce erwärmen. Alles mit der aufgemixten Sauce servieren.

GETRÄNKETIPP: Champagner.





LAUWARMER PARMESAN

MARINIERTER PARMESAN: 300 g Parmesan, wenigstens 24 Monate alt, 2 EL Birnen-Balsam-Essig, 2 EL Birnen-Dicksaft oder Honig, Pfeffer aus der Mühle.

GARTENKRÄUTERSALAT: 1 Kopfsalat, ca. 50 g gemischte Kräuter (Zitronenmelisse, Blüten und Blätter der Kapuzinerkresse, Kornblumenblüten, Liebstöckel, Rauke, Basilikum, Ringelblumenblüten, Kerbel, usw.).

SALAT-DRESSING: 200 ml dunkles Bier, 50 ml Birnen-Balsam-Essig, 100 ml Rapsöl, 1 Mocca-Löffel grober Senf, 1 Mocca-Löffel Natursalz, 1 EL Birnen-Dicksaft oder Honig, 1 Prise frisch gemahlener Pfeffer, 1 TL fein gehackter Knoblauch, 3 EL fein gewürfelte Schalotten, 5 EL fein geschnittenes Lauchzwiebelgrün oder Schnittlauch.

ZUBEREITUNG

Zuerst Parmesan vorbereiten: Backrohr auf 50 °C vorheizen, Käse würfeln und mit Pfeffer, Birnen-Dicksaft und Birnen-Balsam-Essig marinieren. Auf vier Tellern kreisrund verteilen und für ca. 10 min ins Backrohr stellen. Ausschalten und Teller samt Käse im Rohr nachziehen lassen.

In der Zwischenzeit vorbereiten: Dressing: alle Zutaten außer Knoblauch, Schalotten und Lauchzwiebel mit Mixstab gut verquirlen. Knoblauch usw. zufügen, ziehen lassen und eventuell nachschmecken.

Salat: Die äußeren Blätter entfernen, die inneren waschen und klein zupfen. Die Kräuter von den Stängeln befreien und nicht zu klein schneiden – mit abgetropftem Kopfsalat mischen. Kurz vor dem Servieren die Salat-Kräutermischung mit dem Dressing marinieren und auf Teller anrichten.

GETRÄNKETIPP: Kräftiges, dunkles Bier oder kräftiger, fruchtiger, tanninhaltiger Rotwein (im Barrique ausgebaut), etwa Blaufränkisch oder Barolo.





PARMESAN-PRALINE, GESCHMORTER & EINGELEGTER KÜRBIS

PARMESAN-PRALINE: 40 g Obers, 40 g Milch, 100 g gereifter Parmesan, 1 Blatt Gelatine, 50 g geschlagene Obers, 120 g Parmesan zum Panieren und etwas Mehl, 1 Ei, Öl zum Frittieren – **GESCHMORTER KÜRBIS:** 100 g Kürbis (Hokkaido und Pattypan), Honig, Rosmarin, Thymian, Salz, Galgant. – **EINGELEGTER KÜRBIS:** 100 g Kürbis, 50 ml weißer Balsamico, 50 g Wasser, 50 g Zucker, 5 g Salz, Galgant, Rosmarin, Thymian Senfkörner. – **KÜRBISKERN-MAYO:** 1 Eigelb, Salz, Zitronensaft, Kürbiskernöl, Honig, Senf, Galgant. – **KÜRBISKERN-CRUMBLE:** 30 g Mehl, 20 g Zucker, 30 g Butter, 30 g geschrotete Kürbiskerne. – **GARNITUR:** Parmesan, Praline, geschmorter & eingelegter Kürbis.

ZUBEREITUNG

Parmesan-Praline: Obers und Milch aufkochen, geriebenen Parmesan dazu, mit eingeweicherter Gelatine mit Schneebesen cremig mixen. Auskühlen lassen. Geschlagenen Obers unterheben und wieder kalt stellen. Daraus kleine Kugeln formen, einfrieren – danach mit Mehl, Ei und Parmesan dreimal panieren und bis goldbraun frittieren.

Geschmorter Kürbis: Kürbis im Ganzen mit allen Zutaten in Alufolie einpacken und bei 160 °C im Ofen schmoren bis der Kürbis weich ist – ca. 45 min und nach dem Abkühlen in Dreiecke schneiden.

Eingelegter Kürbis: Kürbis rund ausstechen und mit allen Zutaten aufkochen bis der Kürbis weich ist – wenn nötig einen Schuss Wasser dazu. Kalt werden lassen.

Kürbiskern-Mayo: Eigelb mit Salz und Schuss Zitronensaft, Messerspitze Honig und Senf sowie Galgant vermischen. Langsam das Kürbiskernöl dazu rühren, bis die Mayonnaise-Konsistenz entsteht.

Kürbiskern-Crumble: Alle Zutaten zusammen kneten, kalt stellen, auf Blech bröseln und bei 170 °C goldbraun backen.

Garnitur: Kürbis-Crumble, Kapuzinerkresse und Blüten.

WEINTIPP: Gereifter Welschriesling mit Frische, Frucht und spritziger Säure im Antrunk in Kombination mit cremiger, öliger Textur.

EMANUEL MOOSBRUGGER · Biohotel Schwanen · Kirchdorf 77 · 6874 Bizau

T +43 (0) 55 14 / 21 33 · emanuel@biohotel-schwanen.com · www.biohotel-schwanen.com





BIO-EIDOTTER MIT SPECKSUD, ERBSENMEHL-NUDELN, ERBSEN & GARTENKRÄUTERN

4 Eidotter, 8 EL Specksud (gekocht aus Speckabschnitten und Gemüsefond), 2 EL Obers, 500 g junge Erbsen in der Schote, 200 g Erbsenmehlnudeln.

FÜR DIE GARNITUR: *50 g gereifter, in Flocken geschnittener Parmesan, gezupfter Kerbel, Estragon, Pimpinelle, Kleeblüten, Bohnenkraut und Petersilie.*

ZUBEREITUNG

Aus Sellerieabschnitten (am besten eignen sich die Schalen von Sellerieknollen), Zwiebelschalen und Gemüestängeln (z.B. Kohlrabi und Pilze) einen Fond kochen. Fond abseihen und darin Speckabschnitte auskochen. Den Sud abpassieren und einkochen bis er kräftig nach Speck schmeckt.

Die Erbsen an einer Seite aufbrechen, der Länge nach halbieren, die einzelnen Erbsen aus der Schote herausdrücken und in leicht gesalzenem Wasser circa eine min köcheln lassen. Mit einem Sieb herausnehmen, im Eiswasser abschrecken und abkühlen lassen. Danach Eiswasser ableeren und Erbsenschale leicht einreißen, zwischen zwei Fingern die Erbsen herausdrücken.

Die Erbsenmehlnudeln in gesalzenem Wasser kochen und kurz kalt abschrecken. Mit den Erbsen mischen und beiseite stellen.

Eidotter mit Specksud und dem Obers in einer Schüssel über Wasserdampf cremig aufschlagen. Die warm aufgeschlagenen Eidotter auf Teller verstreichen, Erbsennudeln wärmen und darauf platzieren. Den Parmesan darüber streuen und mit den Kräutern garnieren.

WEINTIPP: Charaktervoller, mineralischer Chardonnay mit leichtem Holzeinsatz.

THORSTEN PROBST · Griggeler Stuba im Burg Vital Resort

Oberlech 568 · 6764 Lech am Arlberg

T +43 (0) 55 83 / 31 40 · office@burgvitalresort.com · www.burgvitalresort.com





PARMESAN MIT BODENSEE-SPARGEL, ERDBEEREN & SCHILDAMPFER-SORBET

160 g Parmesan, 4 Stangen weißer Bodenseespargel geschält und in Salzwasser gekocht, 4 Stangen grüner Bodenseespargel in Salzwasser gekocht, 20 Stück vollreife Erdbeeren, Olivenöl, ein paar Tropfen Balsamico-Essig (Tipp: von Pecoraro), etwas Estragon-Mayonnaise, frische Kräuter und Blüten.

SCHILDAMPFER-SORBET: 125 ml Zitronensaft, 10 g brauner Zucker, 90 g Kristallzucker, 175 ml Wasser, 50 g Glukose, etwas Zitronenabrieb, 50 g Schildampferblätter vom Biobauern, 1,5 EL Sauerrahm.

ZUBEREITUNG

Zitronensaft, braunen Zucker sowie Kristallzucker, Wasser und Glukose aufkochen und erkalten lassen. Zitronenabrieb, Schildampfer sowie Sauerrahm zugeben und aufmixen. Die Sorbetmasse in der Eismaschine cremig gefrieren. Wenn man keine Eismaschine besitzt, kann man die Masse natürlich auch im Tiefkühler gefrieren und dabei immer wieder kräftig durchrühren, damit es so fein wie möglich wird.

Die Spargelstangen mit Erdbeeren auf Tellern anrichten. Estragon-Mayonnaise aufdressieren. Parmesan mit Hilfe eines Messers in kleine Stücke brechen. Olivenöl und Balsamico leicht darüber träufeln. Mit einem Löffel nach Belieben ein oder zwei schöne Nocken vom Schildampfersorbet abstechen und auf dem Spargel anrichten. Mit ein paar Kräutern und Blüten garnieren und servieren.

WEINTIPP: Riesling Smaragd aus der Wachau – ideal auch als Reserve ausgebaut – da die zarte Restsüße und die reifen Extrakte perfekt mit dem würzigen Käse harmonieren.

MICHAEL SCHWARZENBACHER · Restaurant Mangold · Pfänderstraße 3 · 6911 Lochau
T +43 (0) 55 74 / 42 431 · office@restaurant-mangold.at · www.restaurant-mangold.at

KULTKÄSE

Seit Jahrhunderten fester Bestandteil italienischer Lebenskultur ranken sich um den Parmigiano Reggiano unzählige Geschichten.



WUSSTEN SIE, ...

- ... **dass** 1077 Papst Gregor VII. den reuigen Heinrich IV. nach dessen dreitägigem Barfußmarsch im Winter, dem legendären Gang nach Canossa, mit warmem Mantel, Wein und Parmesan empfangen haben soll?
- ... **dass** Mitte des 14. Jh. der florentinische Dichter Giovanni Boccaccio in seinem »Decamaron« die Gegend Bengodi zum Schlaraffenland des Käses erklärte? – »In der Stadt Cokolores erhebe sich ein Berg von geriebenem Parmesan, auf dem die Bewohner Makkaroni und Ravioli herstellen«.
- ... **dass** bereits 1536 der Fälschungsversuch venezianischer Händler dokumentiert ist, billigen Käse in großer Menge als Parmesan an den Hof des Sultans von Konstantinopel zu verkaufen? Ein Versuch, der den Fälschern gesundheitlich gar nicht gut bekam ...
- ... **dass** schon 1571 der Herzog von Parma gesetzlich festlegte, dass zur Qualitätssicherung jeder Käselaub mit einem Gütesiegel markiert werden müsse?
- ... **dass** der französische Schriftsteller Molière am 17.2.1673 auf seinem Totenbett als letzten Wunsch geäußert haben soll: »Man reiche mir ein Stück Parmesan, ehe ich gehe.«?
- ... **dass** Giacomo Casanova Parmesan in seinen Memoiren, genau genommen im Jahr 1797, festgehalten hat: »Brot, Eier, Makkaroni, Schinken und Parmesan müsse in jedem italienischen Gasthaus vorrätig sein«? Ihm wird auch noch das mehr oder minder geistreiche Zitat zugeschrieben: »Ein Mann ohne Frau ist wie Pasta ohne Parmesan.«
- ... **dass** eine ganze Reihe italienischer Bankinstitute Parmesan als Sicherheit für Kredite akzeptiert? Dafür werden Lagerhäuser mit bis zu 200.000 Käseläuben zu jeweils 40 kg betrieben.
- ... **dass** Fußballfans und leidenschaftliche Sammler der Panini-Fußballerbilder – wie Österreichs JRE-Präsident Thomas Dorfer – eben diese Idee einem Parmesan-Käser verdanken? 1961 hatte Franco Cosimo Panini seinen grandiosen Geistesblitz, in den 1980er-Jahren verkaufte er die Rechte um viele Millionen, und heute kümmern sich seine Erben um die Käserei und seine historische Maserati-Sammlung.

Der kostenlose Führer zu den besten kulinarischen Adressen in Österreich und im Alpe-Adria-Raum



IMPRESSUM:

Herausgeber: ART Redaktionsteam GmbH im Auftrag von JRE Österreich. **Konzeption und Redaktion:** Dr. Wolfgang Neuhuber; Bergstraße 12, 5020 Salzburg. www.art-redaktionsteam.at. **Fotografie** sofern nicht anders gekennzeichnet: Lukas Kirchgasser (Cover, Seite 2, Gerichte, Portraits, Restaurants) sowie Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano (Käsemotive). **Grafik:** Sandra Wipp. **Satz:** Heinrich Mühlbacher. **Repro:** Harald Pawlik, www.reprowerk.at. **Druck:** Samson Druck. Sämtliche Rezepte wurden gewissenhaft zusammengestellt und überprüft, dennoch kann für etwaige Fehler ebenso keine Haftung übernommen werden wie für sonstige Angaben.

Wahre *Liebe* erkennt man mit geschlossenen Augen.

*Spricht man über Parmigiano Reggiano,
spricht man über Liebe.
Denn sein Geschmack ist einzigartig.
Keine Spur von Säure fermentierter
Futtermittel, nur die milde Süße
aus dem Heu.*

Folgen Sie uns auf unseren
Sozialen Netzwerken
und in Ihrer Verkaufsstelle.

parmigianoreggiano.com



Der *Eine*. Der *Wahre*.