connoisseur circle FOODIES 2016

connoisseur circle

FOODIES 2016/17

Der Smartguide für Rezepte * Tipps * Küchenchefs

€ 5,90

TIPPS & TRICKS der Profis

1 SMART-GUIDE

FÜR ALLE FREUNDE GUTER KÜCHE

100 KÖCHE

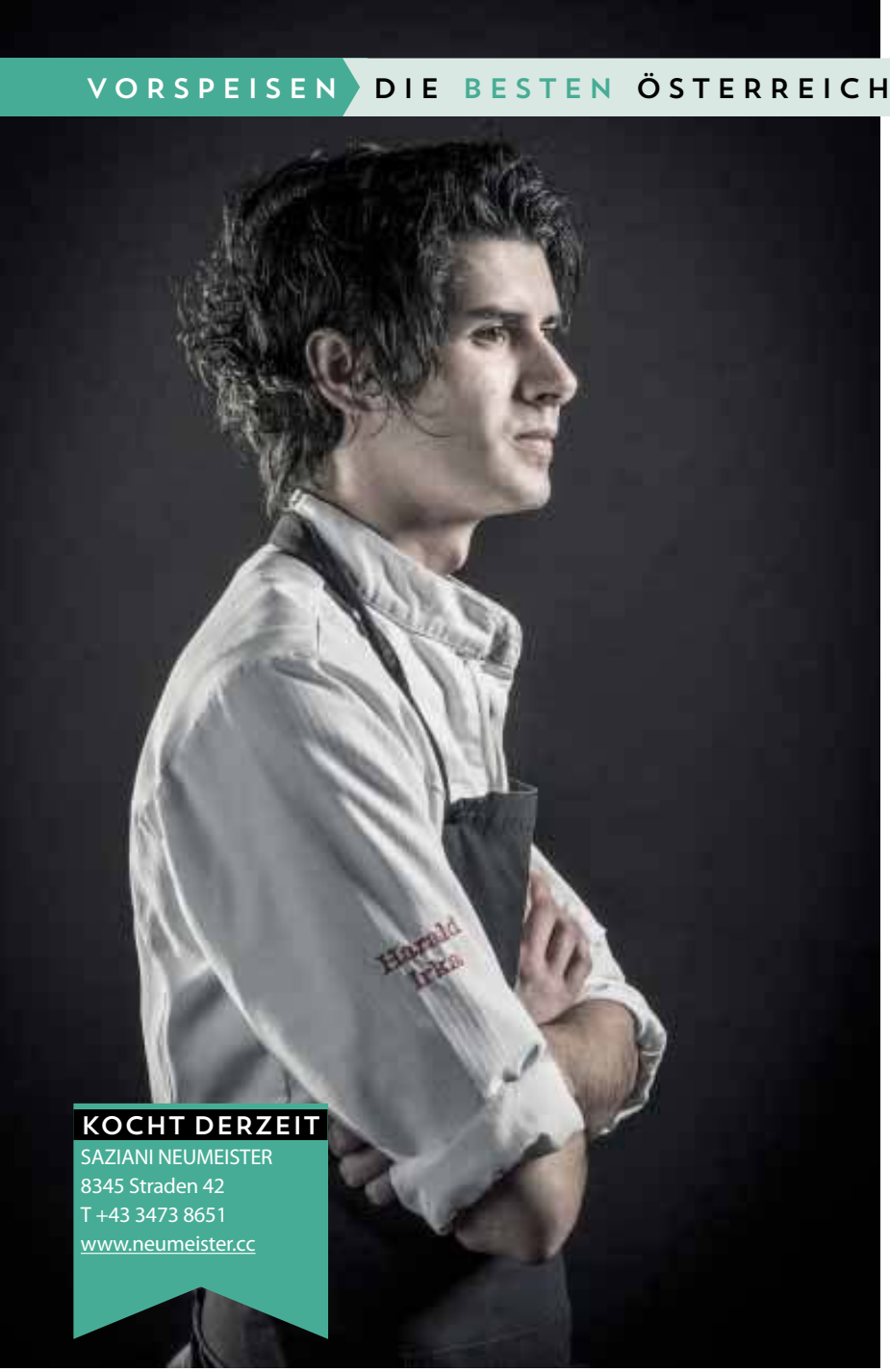
ÖSTERREICHS TOP-KÜCHENCHEFS STELLEN SICH UND IHRE REZEPTE VOR

1.000 ADRESSEN

FOODIES PRÄSENTIERT EINE AUSWAHL WIENS BESTER LOKALE

FABIAN GÜNZEL: DER STAR VOM SOFITEL AUF NEUEM KURS. MIT EXKLUSIVEM REZEPT!

DER SMARTGUIDE FÜR REZEPTE * TIPPS * KÜCHENCHEFS



KOCHT DERZEIT
SAZIANI NEUMEISTER
8345 Straden 42
T +43 3473 8651
www.neumeister.cc

HARALD IRKA

Der 25-jährige Linzer schwört auf alte Traditionen und will gleichzeitig österreichische Gerichte im internationalen Vergleich neu positionieren. Seine Küche ist geprägt von Einflüssen sämtlicher Nachbarländer. Seine Gerichte schmecken nach Italien, Slowenien, Ungarn, Österreich, sie sind leicht, nachhaltig und einzigartig! Seine Auszeichnungen: 2012: 16 Gault Millau Punkte, 2013: 17 Gault Millau Punkte, Aufsteiger des Jahres (Wo isst Österreich und Leaders of the Year), Nominiert als kreativster Koch Österreichs (Trophée Gourmet a la Carte), jüngster 3 Hauben Koch in der Geschichte des Gault Millau, 2014: 17 Gault Millau Punkte. Seit 2015 unter den Top 20 Köchen Österreichs (Schlemmer Atlas), Nominiert als Koch des Jahres und Inspiration Chef des Jahres (Rolling Pin), Gault Millau 2016: 18 Punkte/3 Hauben – Höchstwertung in der Steiermark.

Fotos: Lukas Kirchgasser

Zucchini, Joghurt, Gelbwurz, Ananas (4 Pers.)

ZUCCHINI-BLÜTEN

ZUTATEN
1 Zucchini, Staubzucker, Salz

ZUBEREITUNG
Die Zucchini waschen und mit Hilfe der Aufschnittmaschine in 80 Scheiben mit je 2 mm Dicke schneiden. Überlappend auf der Arbeitsfläche auflegen und anschließend eng zusammenrollen. In der Mitte halbieren und in Metallringe setzen. Mit etwas Staubzucker und Salz marinieren.

TAPIOKA MIT GELBWURZ

ZUTATEN
60 g Verjus, 20 g Kurkuma, 140 g Wasser, 20 g Tapiokaperlen

ZUBEREITUNG
Einen Topf Wasser mit Kurkuma zum Kochen bringen. Die Tapiokaperlen in das sprudelnde Wasser geben und bei mittlerer Hitze ca. 25 Min. kochen, dabei immer wieder umrühren und bei Bedarf Wasser zugeben. Nach der Kochzeit im abgedeckten Topf ca. 15–20 Min. ziehen lassen, dann die Tapiokaperlen in ein Sieb gießen, mit warmem Wasser abspülen und abtropfen. Die abgekühlten Perlen in ein Gefäß geben und mit dem Verjus bedeckt mind. 15 Min. ziehen lassen. Im Kühlschrank aufbewahren.

SARDELLEN-BUTTER

ZUTATEN
40 g Butter, 10 g Sardellenpaste, 2 g Kristallzucker, 5 g Verjus, Salz, Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG
Alle Zutaten mit Hilfe einer Moulinette zu einer Emulsion verarbeiten.

ANANASTATAR

ZUTATEN
80 g Ananas, 15 g weißer Sesam, 5 g Kristallzucker

ZUBEREITUNG
Ananas in feine Würfel schneiden. Pfanne erhitzen und Zucker leicht karamellisieren. Sesam und die Ananaswürfel zugeben. Rösten, bis die gesamte Flüssigkeit verdampft ist. Olivenöl, Ananassalbei, Kapuzinerkresseblüten, Ananascurry (Spiceworld), 80 g geräucherter Joghurt

ANRICHTEN
Zucchiniblüten in einer beschichteten Pfanne mit etwas Sardellenbutter anrösten. Geräucherten Joghurt, Ananastartar und Gelbwurzkaviar auf einem Teller anrichten. Eine Prise vom Ananascurry auf dem Joghurt verteilen. Eine Zucchiniblüte auf den Teller setzen und mit Olivenöl beträufeln. Mit frischem Ananassalbei und einzelnen Kapuzinerkresseblüten garnieren.