architektur

hotel style & gastro

FACHMAGAZIN FÜR DIE GEHOBENE HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

Sept./Okt. 2016

hotel style

Mountain Resort Feuerberg
Forsthofgut waldSPA
Genussdorf Gmachl
Romantik Hotel Schloss Pichlarn
Pestana CR7 Hotel

f&b style

Harald Irka
Pilze
Pattiserie
Bar & Spirituosen

hotelstyle Heft 6A – Sept./Okt. 2016

HEFT 6A | € 13 | ERSCHEINUNGSORT PERCHTOLDSDORF, VERLAGSPOSTAMT 2380 PERCHTOLDSDORF, P. b. b. 02Z033056

9 006781 000018

Haubenküche – jung und puristisch

Nahe Straden in der Südoststeiermark liegt der Saziani Weinberg. Hier führt Familie Neumeister seit 1969 eine Buschenschank und produziert und vermarktet seit 1980 Wein. Gehobene Buschenschankküche wird dort seit 1987 angeboten. Das neue Weingut wurde im Jahr 1999 bezogen, ein Jahr später das Restaurant Saziani Stub'n eröffnet. 2010 stieß der damals erst 19-jährige Harald Irka zum Team und überzeugte mit seinem einzigartigen Küchenstil: 2012 wurde er Küchenchef, 2013 verlieh ihm Gault Millau zunächst zwei, ab 2014 drei Hauben. Aktuell wird er unter den zwanzig besten Köchen Österreichs geführt.

Fotos: Neumeister, Marion Luttenberger

Wesentliche Inspiration für den kreativen Haubenkoch sind die Natur und der Wein. So übernahm er von Albert Neumeister, dessen Söhne Christoph und Matthias die 31 Hektar seit 2013 als Bio-Weinbauern bewirtschaften, die Vorliebe mit Süß und Sauer zu experimentieren und arbeitet in seiner Küche mit zehn verschiedenen Essigen und mit Verjus, dem Saft der unreifen (Bio-)Weintrauben. Die Wertschätzung für Kräuter, Gemüse und dessen Vielfalt wurde wiederum durch Anna Neumeister, selbst Vegetarierin, weiter verstärkt. Doch auch Fisch und Fleisch, bei letzterem gerne Wild oder Kalbsbries, sind feste Bestandteile der facettenreichen Speisen. Seine Gäste überrascht Irka unter anderem mit Rettich, hauchdünn geschnitten, zu Maki-Rollen geformt, mit rohen Jungstierfiletscheiben gefüllt und von Sardellenbutterklecksen begleitet. Oder mit Wiener Schnecken mit Weizenrisotto, Zwiebelcreme und Shiitakepilzen.

Wir sprachen mit dem jungen Haubenkoch über die Liebe zum Kochen, die Freude am Experimentieren und die Bedeutung von regionalen Produkten.

Sie haben sich früh entschlossen, Koch zu werden. Wann war das?

Mit zirka sieben Jahren! Allerdings haben das eher meine Eltern für mich entschieden, weil sie früh bemerkt haben, welche Freude mir das Kochen macht.

Wie ging es dann weiter?

Mit der Ausbildung zum Hotelkaufmann an der Tourismusschule Bad Leonfelden in Oberösterreich. Die habe ich 2009 abgeschlossen, ein Jahr später war ich Commis de Cuisine in der Saziani Stubn und im nächsten Jahr Küchenchef.

Was hat Sie in die Saziani Stub'n geführt?

Ein guter Zufall. Ich habe mich an mehreren Stellen beworben, Herr Neumeister hat mich angerufen und am nächsten Tag habe ich angefangen.

Wie hat sich die Küche der Saziani Stub'n mit Ihnen verändert?

Als ich 2010 hier begonnen hatte, kochten wir gehobene Wirtshausküche. Heute ist fast alles anders. Nur die regionalen Lieferanten sind geblieben. Unsere Küche zählt mittlerweile zu den kreativsten in Österreich und lockt auch viele Gäste aus dem Ausland zu uns nach Straden.

Welchen Einfluss hatte die Entscheidung hierher zu kommen und hier zu bleiben auf Ihren Küchenstil?

Eine große, denke ich. Ich kann hier genau das machen, was ich mir unter guter Küche vorstelle. Andere Köche machen oft viele Stationen durch, nehmen von überall etwas mit und verlieren so letztlich ihren eigenen Stil. Bei mir ist das nicht so.

Wie würden Sie Ihren Stil beschreiben?

Puristisch würde ich sagen. Unsere Küche orientiert sich an Traditionen und Techniken der österreichischen Küche und unserer Nachbarländer, ist aber auch wesentlich geprägt vom kreativen Umgang mit saisonalem Gemüse.

Saisonale und regionale Küche liegt ja im Trend? Was steckt dahinter?

Frisch geerntet und möglichst naturbelassen schmecken Gemüse und Kräuter einfach am besten. Je länger du wartest und je mehr du damit machst, umso mehr zerstörst du das Produkt. Saisonale Obst- und Gemüsesorten beziehen wir daher am liebsten aus der Region. Kleine Mengen, vor allem alte und vergessene Sorten, für die wir keine Lieferanten finden, bauen wir auch selbst an. Und wir haben natürlich einen großen Kräutergarten mit aktuell ca. 60 Sorten.

Wie stehen Sie zum Thema Bio?

In Bezug auf Bio haben wir mit unserem Weingut ein großes Vorblid und dieses Thema wird uns auch in der Küche immer öfter beschäftigen!

Biozertifikate gibt es ja nur für gezüchtete Pflanzen und Tierprodukte. Wie stehen Sie zu Wildfleisch? Worauf achten Sie?

Wild gehört zur österreichischen Küche unbedingt dazu. Es ist unglaublich gesund und vielseitig einsetzbar. Mein Favorit sind der Maibock und sämtliche Innereien. Beim Einkauf ist es wichtig, dass das Fleisch gut abgehangen ist – und natürlich kommt es auch vom Jäger meines Vertrauens. Wildfleisch ist bei der Zubereitung sehr sensibel! Ich verwende daher eher geringe Temperatur und brate Teile wie Rücken, Filet, Nuss, usw. nur rosa.

Auch Pilze kommen nicht immer vom Züchter. Hätten Sie noch einen Tipp für uns, worauf man bei Einkauf und Zubereitung achten soll?

Wir verwenden sowohl Wald- als auch Kulturpilze, am liebsten aber frische Pilze aus der Region. Wichtig beim Einkauf sind mir die Optik, die Größe und der Geruch. Der wichtigste Schritt bei der Zubereitung ist meiner Meinung nach das Säubern! Das sollte niemals unter fließendem Wasser geschehen! Danach kann fast nichts mehr schief gehen.

Vielen Dank!

Kalbsbries mit Kartoffelpüree, Steinpilzen und Giersch

Herzbries:
400 g Herzbries (Nuss)
1 Zitrone
Maldon Sea Salt
20 g Butter
1 Zweig Thymian

Kartoffelpüree:
(lässt sich leichter in größeren Mengen herstellen)
800 g Kartoffeln (mehlig)
200 g Milch,
100 g Butter
75 g Schlagobers
Salz
Muskatnuss
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Geflügelfond:
1500 g Geflügelkarkassen
2000 g Wasser
150 g Wurzelgemüse (Sellerie, Karotte, Porree, Pastinake, Petersilienwurzel)
80 g Zwiebeln,
1 Bouquet garni
3 Pfefferkörner
1 Wacholderbeere
1 Nelke
1 Korianderkorn
Salz
100 g Verjus

Anrichten:
5 kleine Steinpilze
50 g Steinpilzöl
Giersch
braune Butter
SalzVerjus
100 g Kartoffeln (speckig)
Salz

Zubereitung:
Das Kalbsbries im kalten Wasser ca. 2 Stunden wässern, bis es völlig weiß ist. Mit etwas Zitronensaft in kaltes Salzwasser geben, langsam aufwallen und neben dem Herd 10 Minuten ziehen lassen. Unter kaltem Wasser abschrecken, von sämtlichen häutigen Teilen befreien und zwischen 2 Tellern – mit einem Gewicht beschwert – über Nacht pressen. Anschließend portionieren. Leicht mehlieren und in einer heißen Pfanne knusprig anbraten. Vor dem Servieren Butter und Thymian zugeben und mit Meersalz würzen.

Den Ofen auf 190 °C vorheizen. Die Kartoffeln gut waschen und auf ein mit Backpapier versehenes Blech geben. Etwa eine Stunde im Ofen garen. Milch, Butter und Obers leicht köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer sowie Muskat abschmecken. Die fertigen Kartoffeln halbieren und mit der Schnittseite nach unten in die Kartoffelpresse geben. Anschließend in die Milch-Butter-Sahne-Mischung pressen. Die Schale der Kartoffeln bleibt dabei in der Presse hängen. Mit einem Schneebesen verrühren, so entsteht ein luftiges Püree.

Die Geflügelkarkassen blanchieren und abwaschen. Anschließend mit kaltem Wasser zustellen und für vier Stunden leicht köcheln. Nach halber Kochzeit die restlichen Zutaten zugeben und mitziehen lassen. Nach Beendigung des Kochvorganges den Fond durch ein Tuch abseihen und mit Salz sowie Verjus abschmecken. Den Geflügelfond auf 400 g einkochen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Vier der kleinen Steinpilze halbieren und scharf in etwas brauner Butter anbraten. Vor dem Servieren mit Salz, Verjus und gehacktem Giersch abschmecken. Den Geflügelfond mit dem Steinpilzöl montieren und à part servieren. Etwas vom Kartoffelpüree in die Mitte eines Tellers platzieren. Das knusprige Bries und die gebratenen Steinpilze darauf anrichten. Mit den Kartoffelchips, gehobelten Steinpilzen und frischem Giersch garnieren.

www.neumeister.cc

Kräuterseitling mit Schokolade und Matcha

für 4 Personen

Zutaten:

(lässt sich leichter in größeren Mengen herstellen)
50 g ungesüßtes Kakaopulver
120 g Kaffee, frisch gebrüht
110 g Zucker
40 g Zartbitterschokolade mit 70% Kakaoanteil, fein gehackt
450 g Vollmilch
45 g Stärkemehl
40 g Frischkäse bei Raumtemperatur
2 g feines Meersalz
230 g Schlagobers
110 g Zucker
30 g Glucose
Getrocknete Kräuterseitlinge
Matchapulver
roter Waldsauerklee

Zubereitung:

Für den Schokoladensirup Kakao, Kaffee und Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze aufkochen. Den Zucker unter ständigem Rühren auflösen, dann kurz köcheln lassen. Die Schokolade dazugeben und 5 Minuten stehen lassen. Danach glatt rühren und beiseitestellen. In einer Schüssel etwa 2 EL der Milch mit der Speisestärke glatt rühren. Den Frischkäse mit warmem Schokoladensirup und Salz in einer mittelgroßen Schüssel verrühren. Eine große Schüssel mit Eiswürfeln und Wasser füllen. Die übrige Milch mit Obers, Zucker und Glucose in einem Topf bei mittlerer Hitze aufkochen und vier Minuten sprudelnd kochen. Vom Herd nehmen und langsam die Stärkemischung einrühren. Wieder aufkochen und mit einem hitzefesten Spatel etwa 1 Minute rühren, bis die Mischung andickt. Die heiße Eiscreme-Basis langsam mit der Schokoladenmischung glatt rühren. In einen großen, wiederverschließbaren Gefrierbeutel füllen und in das Eisbad legen. Etwa 30 Minuten kühlen, dabei, wenn nötig, Eis nachfüllen. Die Eiscreme-Basis in einen Pacojet-Container füllen und mindestens 24 Stunden gefrieren lassen. Danach pacossieren.

Eine Nocke vom Schokoladeneis auf einem Teller platzieren und mit den knusprig getrockneten Kräuterseitlingen belegen. Mit Matcha bestreuen und mit rotem Waldsauerklee garnieren.