

rolling pin FOODLAB

RAUS AUS DEM ELFENBEINTURM - REIN INS
GEDANKLICHE **NETZWERK**: BEIM **ROLLING PIN**
FOODLAB TREFFEN SICH DIE QUER- UND MITDENKER
DER BRANCHE, UM GEMEINSAM **IDEEN ZU SPINNEN**,
SICH GEGENSEITIG ZU **INSPIRIEREN** UND ÜBER EIN
THEMA ZU **PHILOSOPHIEREN**. DIESMAL AM (LEHR)-
PLAN: **GEMÜSE IN DER PÂTISSERIE**.

one

THOMAS NADERER, 28
LANDHAUS BACHER

JULIA LEITNER, 22
RÉLAIS & CHÂTEAUX ROSENGARTEN

THOMAS SCHÄFFER, 22
DÖLLERER'S GENUSSWELTEN

MARCO D'ANDREA, 24
SÜLLBERG BY KHH

HEINZ HANNER, 50
RÉLAIS & CHÂTEAUX HANNER

MANUEL PFEFFER, 21
RESTAURANT ESSZIMMER

RENÉ FRANK, 28
RESTAURANT LA VIE

Foto: Werner Kug



1



2



3



4



5

1+7 Showtime: Die Gerichte wurden von dem Pâtissier vor den Augen aller zusammengesetzt. Schließlich kann man beim FOODLAB in jeder Minute was lernen ... **2** Ins rechte Licht gerückt: René Frank erklärt, wie man einen Isomalt-Ring so hauchdünn hinkommt **3+4+6** Lob und konstruktive Kritik: Beim FOODLAB geht es nicht um Neid, sondern darum, was man voneinander lernen kann **5** Der Rat der Weisen: Die FOODLAB-Laboranten am Chefstable des Relais & Châteaux Hanner **8+9** Lückenfüller? In den Pausen ging es auch nur um ein Thema: Pâtisserie. Wohin geht der Trend, was wird passieren und wie kann Österreich und Deutschland im internationalen Vergleich abschneiden?



6



7



8



9

rolling pin FOODLAB

WELCHE BLÜTEN WIRD DIE **PÂTISSERIE** TREIBEN? ODER SCHLÄGT SIE GAR **WURZELN**? DER LABOR- BERICHT ÜBER **GEMÜSE IM DESSERT**.

Verdient die süße Zunft in Zukunft diesen Beinamen noch immer? Und was ist eigentlich alles erlaubt? Konkret: Wie sieht es aus mit der Verwendung von Gemüse in der Pâtisserie? Das war die Frage, der wir beim ersten ROLLING PIN FOODLAB nachspürten. Der allgemeine Tenor der sieben Laboranten aus der Pâtisserie: Erlaubt ist, was gefällt, und an Produkten all jene, die vorab im Menü noch keine tragende Rolle spielten. Das schnürt das Korsett ein wenig ein, lässt jedoch immer noch reichlich Luft nach oben. Heinz Hanner, Patron und Chef de Cuisine des Relais & Châteaux Hanner und damit der einzige Nicht-Pâtissier der Runde, spielt bereits seit geraumer Zeit mit Gemüse im Schlussgang. Sein „Süßes Sommergemüse“ bestehend aus Auberginenkuchen und kleinen, süßen Perl-Tomaten, erreichte eine lobende Erwähnung im Gault Millau des Vorjahres.

Was zunächst ein wenig abgefahren klingt und gerade in der Haute Cuisine auf immer mehr Anhänger stößt, ist allerdings in Spuren schon lange in der Nachspeisenküche verankert, zählen Rhabarber und Karotte doch zu Klassikern. Dass es sich bei René Frank, Chef Pâtissier aus dem 3-Sterne-Restaurant la vie, und Thomas Schäffer, in derselben Funktion aus den Döllner's Genusswelten, nicht um Karottenkuchen dreht, wenn sie dieses Wurzelgemüse als Hauptkomponente für das Best-practice-Beispiel verwenden, steht allerdings außer Frage. Für die beiden ist Gemüse durchaus eine Komponente, die bereits vorab schon gerne mitverarbeitet wurde. Allerdings mit dem Zusatz: „Die Dosierung ist das Ausschlaggebende. Es ist ein schmaler Grat, auf dem sich ein Gemüse-Tellerdessert befindet, da schnell die Assoziation mit einer Vorspeise aufkommen kann.“ Dennoch hat René Frank bereits mit schwarzem Knoblauch experimentiert, da er in seinen Noten an Vanille erinnert.

Gerade Vanillin ist nämlich das Aroma, das einige Gemüsesorten für die Pâtisserie spannend macht. Spargel und eben Karotte zählen hier zu den stärksten Geschmacksträgern, wobei Letztere vor allem zum Kern

hin zudem mit Veilchennoten ein weiteres Statement setzen kann. Im Gegensatz zu der Erbse, die zwar süßlich ist, der aber die entscheidenden Aromenkomponenten fehlen, um sie für ein Dessert einzusetzen. Eine Gurke, die aus der gleichen Familie wie die Melone stammt, zeigt hingegen das Potenzial ebenso wie Kürbis.

Es ist das Spiel mit der gleichen Aromen-Klasse, die für Thomas Naderer, Chef Pâtissier aus dem Landhaus Bacher, im Vordergrund steht. Kenntnisse im Foodpairing seien da das Um und Auf. Doch ein Dessert muss als solches erkennbar bleiben und ein reines Gemüse-Gericht ist nicht das Ziel. Durch den Einsatz neuer Techniken und starke Reduktionen ist es aber möglich, auch Produkte wie Oliven zum Einsatz zu bringen. Eine Olivenglace bekommt starke Kirschnoten, wenn sie richtig verarbeitet wird. Doch die magische Zahl der drei Hauptgeschmäcke sei in jedem Fall dennoch nicht zu vernachlässigen.

Eine süße Hauptkomponente mit einer herben Note zu versetzen, schafft ein neues Spannungsfeld und bringt zudem einen weiteren Vorteil: „Durch die Einbindung von Gemüse im Gegensatz zu Zitrusfrüchten benötigt man weniger Zucker. Denn durch ihn kompensiert man Säure. Gemüse indessen besitzt meist selbst einen hohen Zuckergehalt, so dass die Desserts auch leichter hergestellt werden können.“ Hier jedoch ist auch Vorsicht angebracht, denn die natürliche Süße muss kontrolliert werden, um nicht zu aggressiv zu wirken.

Wie viel Kreativität verträgt der Gast?

Doch nicht alle Pâtissiers sind restlos von dem Trend zu begeistern. Marco D'Andrea steht dem Gemüse kritisch gegenüber. „Die Frage nach der Sinnhaftigkeit muss gestellt werden, hier noch stärker als bei anderen Produkten. Bei Fenchel beispielsweise kann man die Anisnoten herausarbeiten, was schlüssig ist. Aber der Bogen darf nicht überspannt sein.“ Eine gute Möglichkeit attestiert er diesen Gerichten im Pre-Dessert-Bereich, dass sie eines Tages als äquivalente Alternative vom Gast aufgenommen werden, glaubt er hingegen nicht.

Los Anconés - Schokolade, Quitte, Fenchel, Süßholz



- FOODLAB-FORMULAR -

AROMEN ZUSPIELUNG

rollingpin
FOODLAB

Fenchel

„Ich bin nicht der beste Freund
von Gemüse in der Pâtisserie.
Wenn man es aber gekaut einsetzt,
kann es durchaus Sinn machen...“

Der eigentliche Ausgangspunkt für das Gericht von Marco D'Andrea war die Single-Plantation-Schokolade der Plantage Los Anconés mit 67 % Kakaoanteil aus der Dominikanischen Republik. Deren typische Charakteristika sind die im Duft und im Geschmack liegenden Aromen von Olive und Tabak, zusätzlich finden sich auch Noten von Süßholz und Traubenmost wieder. Der Fokus des Tellers ruht dabei auf dem gefrorenen Schokoschaum, der im Mund den feinen Schmelz freigibt.

Das Aroma nach Süßholz war der gedankliche Anreiz, um in der zentral platzierten Schokoladencreme diesen Geschmack durch den Einsatz eines Lakritzesirups zu forcieren. Die an sich milden, dezent röstigen Kakaoaromen mit begrenzter Süße verbinden sich dabei hervorragend mit der doch salzlastigen Paste, die der Schokoladen-Milch-Masse beige-mengt ist und in einer Silikonform eine der Wurzeln nachahmt und zur Potenzierung mit Süßholzpulver bestreut wird.

Als Gemüsekomponente verwendet D'Andrea in dieser Kombination Fenchel. Die Dosierung ist hier entscheidend, da Fenchel durch sein ausgeprägtes und intensives Aroma dazu neigt, andere Geschmäcke zu übertünchen. Allerdings sind es eingelegte Fenchelblüten, die den ersten geschmacklichen Eindruck geben. Vorab wurden diese in einem Sud aus Weißwein, Noilly Prat und Vanille gezogen, wobei der französische Vermouth das Anis-Aroma der Pollen unterstützt. Die Anisnote des Fenchels spielt zugleich wieder dem Süßholz in der Schokoladencreme zu.

Als dritte Komponente zu der tonangebenden Schokolade wird dem Gericht noch Quitte in unterschiedlichen Texturen hinzugefügt. Deren aromatisch süß-säuerlicher Geschmack passt sich der dezenten Süße des gesamten Gerichtes wunderbar an und zudem vereint D'Andrea in der Quittenmarinade Fenchel als solches und Fenchelpollenöl zum Abschmecken.



Marco D'Andrea HH Süllberg, Hamburg

Marco D'Andrea ist seit März 2011 Chef Pâtissier auf dem Süllberg, dessen Gastronomie und Hotellerie unter der Ägide von 2-Sterne-Koch Karlheinz Hauser steht. Bereits seit seiner Ausbildung und den ersten ambitionierten Schritten ist D'Andrea mit dem Haus verbunden, nur für die Zwischenstation Vendôme in Bergisch Gladbach verließ er Hamburg. Nicht nur in den Gourmet-Dependancen des Süllbergs hat D'Andrea seine Finger im Spiel, bereits jetzt, mit 24 Jahren, hat er einen florierenden Handel mit seinen selbst gemachten Pralinen aufgebaut. Schaut man auf seinen Lebenslauf, so kann man denken, dass sein Hobby Wettbewerbe-Gewinnen ist: So wurde er alleine 2012 mit dem Award der JUNGEN WILDEN und dem Cru de Cao ausgezeichnet.

www.patisserie-dandrea.de | www.suellberg-hamburg.de

Sanddorn, Getreide, Mais



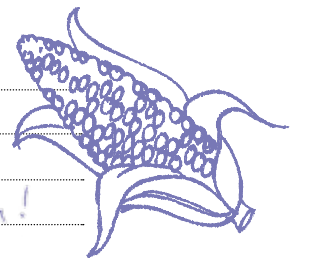
- FOODLAB-FORMULAR -

ALTE SORTEN 2.0

rollingpin
FOODLAB

Mais
Kamut

Gemüse im Dessert bietet uns bei richtiger
Zusammensetzung und Verarbeitung
die Möglichkeit den Gast mit einem
unerwarteten Geschmacksspektrum zu überraschen!



Diese ungewöhnliche Kreation entstand eigentlich durch Zufall. Denn Thomas Naderer hatte einfach ein wenig Silikon übrig und der Zuckermais stand neben ihm. Weniger Zufall war dann das Arrangement mit den weiteren Komponenten dieses Desserts: Sanddorn und Getreide. Allerdings nicht klassischer Weizen oder Roggen, sondern Kamut, eine Ur-Getreidesorte ohne Gluten. Genau genommen handelt es sich bei Kamut um eine Kulturform des Hartweizens, der vom wilden Emmer abstammt. Kamut schmeckt im Vergleich zu anderen Getreidesorten mild, dabei leicht nussig und etwas süßer. Letzteres auch eine Eigenschaft, die neben der perfekten Dichte für eine Silikonform ein wesentlicher Faktor für Naderer war, dieses Gemüse als Zutat für ein Dessert heranzuziehen. Mais, der aus der Familie der Süßgräser stammt und, wie der Name schon verrät, durch seine Kohlenhydrate aus Glukose, Fruktose und Saccharose eine starke Eigensüße entwickelt, ist auf dem Dessertschauplatz

keine unbekannte Größe. Doch Thomas Naderer entwickelte anstatt klassischer Dessertkomponenten eine Crème brûlée, deren Basis er neben dem Zuckermais noch Salz, Vanille und etwas Cognac beifügt. Um die optische Illusion eines kleinen Maiskolbens zu gewährleisten, wird die gefrorene Mais-Crème-brûlée mit einer Airbrush-Pistole gefüllt und mit temperierter, gelb gefärbter Kakaobutter besprüht. Den süßlichen Geschmacksnoten – der gepuffte Kamut wird vor der Verarbeitung zu Eis zusätzlich durch Karamell gezogen – stellt Naderer den herben Sanddorn in Form eines Gels gegenüber, das durch die zugesetzte Passionsfrucht noch zusätzlich an Frische und Säure gewinnt.

Das Gericht gewinnt durch die ungewöhnlichen Rohprodukt-Komponenten in ihrer Form der Darbietung und die Texturen zusätzlich an Spannung. Als weiteres Element setzt Naderer einen feinen Querschnitt eines eingelegten Zuckermaiskolbens sowie einen aus Hefe und Süßwein gebackenen „Ast“.



THOMAS NADERER Landhaus Bacher

Der ausgebildete Restaurantfachmann ist seit 2011 in der Funktion als Chef Pâtissier im Landhaus Bacher in Mautern bei Küchenchef Thomas Dorfer tätig. Davor war der gebürtige Amstettener allerdings auch sehr umtriebig und stets darauf aus, sein Wissen zu vertiefen. Ab 2007 war Naderer allerdings ausschließlich in der süßen Zunft beheimatet: Er war Chef Pâtissier bei inländischen Betrieben wie dem Burg Hotel in Oberlech, im Hotel Kristiania in Lech und im Südtiroler MountainResort Vigilius in Lana. Als einen seiner Meilensteine seiner Laufbahn sieht er das Restaurant Lampart's Art of Dining in Hägendorf in der Schweiz bei Reto Lamparts und Pâtissierweltmeisterin Annemarie Lamparts.

www.landhaus-bacher.at

Car "O" Nut

Geeiste Karotte mit Haselnuss, Avocado als Creme und Safran



- FOODLAB-FORMULAR -

AROMEN RINGERL

rollingpin
FOODLAB

Karotte
Avocado

Gemüse im Dessert kann unglaublich spannend sein!
Jedoch bleibt es grundsätzlich eine Herausforderung,
da es mehr Arbeitsaufwand in der Verarbeitung
fordert, als konventionelle Zutaten.



Dieses Gericht glänzt vor allem durch die Vielfalt an unterschiedlichen Techniken und die handwerkliche Umsetzung bei drei Hauptkomponenten. Die Karotte stellt dabei den Titelhelden dar, wobei die Idee aus dem Gedanken, Avocado und Haselnuss zu verbinden, entstanden ist. Knappe zwei Monate feilte René Frank an der aktuellen Variante, deren Basis eine Creme aus eben Avocado und Haselnüssen darstellt. Als Süßspeise ist die Avocado in der taiwanesischen, indonesischen und philippinischen Küche bekannt, hier allerdings als Shake. Frank stellte aus der eigentlich schwer schmeckenden Frucht eine Creme her, die dadurch an Leichtigkeit gewinnt. Die Haselnüsse werden komplett glatt gemixt, bevor sie der Masse beigelegt werden.

Das optische (sowie handwerkliche und geschmackliche) Highlight ist aber definitiv der hauchzarte Safran-Isomalt-Ring, der mit Karottengranulat gefüllt ist. Die im Rezept stehende Orangen- und

Karottenreduktion wird dabei im Rotationsverdampfer hergestellt. Dabei wurde der frische Karottensaft bei 45 °C auf fast 1/20 der Ausgangsmasse unter Vakuum einreduziert. Bei dieser Methode bleibt der frische Geschmack des Gemüses erhalten. Das ist für dieses Rezept essenziell, lebt es doch von der eigenen Süße der Karotte und benötigt so in der Regel keinen zusätzlichen Zucker. Eine Reduktion im Topf wäre prinzipiell auch möglich, dabei erhält die Karotte jedoch einen unerwünschten Kochgeschmack.

Der Safran aus dem Isomalt-Ring wird in einer geschäumten Safran-Creme, die mit Ivoire unterfüttert ist, weitergesponnen, die Haselnüsse aus der Avocado-creme werden als karamellisierter Haselnuss-Crumble dem Gericht beigelegt. Für die ausbalancierende Säure – die das Karottengranulat durch die Beigabe von Orangensaft erhält – reicht das Limetten-Passionsfrucht-Granité, das mit seiner Frische auch konträr zu der eingangs erwähnten Avocado-Creme steht.

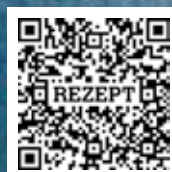


René Frank Restaurant La Vie

Mit diesem Mann ist nicht zu spaßen – zumindest, wenn es um die Ernsthaftigkeit der Materie geht. Ansonsten ist der gebürtige Allgäuer so wie seine Gerichte: professionell, aber immer mit einem Augenzwinkern. René Frank ist einer der begabtesten und ambitioniertesten Pâtissiers Deutschlands und war bereits mit 27 Jahren Gault-Millau-Pâtissier 2013. Seine Handschrift hat in den besten Restaurants ihren Schliff bekommen, und die i-Punkte setzte er mit Stationen im 3-Sterne-Restaurant Akelarre, dem Georges Blanc in Vonnas, in Gourmettempeln in Japan sowie bei Weiterbildungen durch die Alain Ducasse Formation und Kursen am CIA in New York und San Francisco, bevor er 2010 im Restaurant la vie bei Thomas Bühner in Osnabrück andockte.

www.restaurant-lavie.de

Fenchel, Orange, weiße Schokolade



- FOODLAB-FORMULAR -

SPRITZIGE DOMINANZ

rollingpin
FOODLAB

Fenchel

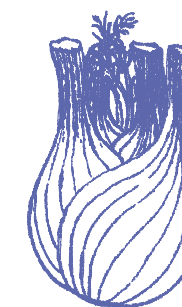
Es ist grundsätzlich eine spannende Sache
Gemüse in der Patisserie zu verwenden,
dennoch kann man nicht kombinieren,
was sich dagegen schlägt.

Dass die Kombination Fenchel und Orange ein tolles Paar abgibt, ist eine bekannte Tatsache – allerdings in der salzigen Küche. Manuel Pfeffer transkribiert die Aromenprofile der beiden Hauptgeschmacksträger in seinem Gericht. Um den Charakter als Dessert zu betonen, setzt er mit weißer Schokolade einen höchst geeigneten Gegenspieler ein. Denn da weiße Schokolade der Kakaoanteil fehlt, wird dieser durch den leichten Bitteranteil des Fenchels kompensiert. Sein Gedankengang war, dass durch die Verwendung von weißer Schokolade der Fenchel als eine deutlich intensivere Geschmacksnote eingesetzt werden kann, als dies bei dunkler Schokolade möglich ist.

Pfeffer setzt in Folge seine Gemüsekomponente, den Fenchel, bei fast jedem Element seines Gerichtes ein – allerdings in abgewandelter Rohstoffform. Dem Fenchel-Orangen-Sorbet, Fenchelmoussewürfel und Fenchel-Orangen-Chutney wird die Fenchelknolle als solche zugesetzt

und die festen Bestandteile nach dem gemeinsamen Kochvorgang mit frisch gepresstem Orangensaft und dem Mixen abpassiert. Der weiße Schokoladengarnwürfel hingegen bekommt durch Fenchelpollen ein charismatisches, aber wesentlich süßeres Aroma und in dem knusprigen Fenchel-Orangen-Röllchen wurde zudem auch noch das Fenchelgrün verarbeitet. Einzig der Orangengeleewürfel bleibt frei von dem Aroma. Als Beigabe setzt Pfeffer das Fenchel-Orangen-Chutney, das durch den Reissessig die Säure des Orangensaftes versiegelt.

Die klare Gewichtung in diesem Dessert liegt auf der Balance zwischen noch kurz durchschmeckender und raffinierter Süße und den herben Aromen. Vor allem das Sorbet sticht durch die Ausgewogenheit und Harmonie unter den einzelnen Komponenten heraus, die Textur des Röllchens ist eine feine Abwechslung in der wiederkehrenden, cremigen bis geleeartigen Konsistenz der unterschiedlich schmeckenden Würfel.



Manuel Pfeffer Restaurant ESSZIMMER, Salzburg

Mit seinen jungen Jahren spielt Manuel Pfeffer bereits in der gehobenen Gastronomie kräftig mit und konnte sich durch sein Talent und sein handwerkliches Können binnen kürzester Zeit im Sternerestaurant Esszimmer von Andreas Kaiblinger in Salzburg vom Commis zum Chef de Partie hocharbeiten. Kein Wunder, schließlich war seine Ausbildung im Restaurant Schwingshackl's Esskultur auch nicht von schlechten Eltern.

restaurant-esszimmer.jimdo.com

Williams-Christ-Birne, Topinambur, Olive



- FOODLAB-FORMULAR -

HIMMEL & ERDE

rollingpin
FOODLAB
Topinambur

*Gemüse in der Pâtisserie hatte ich für eine
sehr interessante Auerchung,
die man aber nicht überbetonen sollte.
Dessert soll Dessert bleiben*

Eine gewagte Kombination, an die sich Julia Leitner mit ihrem Best-Practice-Beispiel zu Gemüse in der Pâtisserie heranwagt. Denn neben Birne und Topinambur, der sich durch sein nussiges Aroma und den hohen Zuckergehalt gut für derlei eignet, ist die Olive auch noch tonangebend. Leitner setzt dabei auf die schwarzen Oliven, die weiches Fruchtfleisch und einen etwas bittereren Nachgeschmack als ihre grünen Kollegen besitzen. Akzente setzt Leitner dabei mit dem Olivensponge und Schwarzbir-Oliven. Zum Finish werden noch ein Olivencrumble und Olivenkraut platziert.

Bei Topinambur handelt es sich um die Wurzeln einer mit Sonnenblumen eng verwandten Art. Im Rohzustand hat Topinambur einen etwas artischokenähnlichen Geschmack. Erst beim Garen erlangt er den erwarteten, leichtnussig, süßlich, zart-erdigen Geschmack, der sowohl an Schwarzwurzel als auch an Kohlrabi und Spargel erinnert. Ferner ist er sowohl roh als auch gekocht

zu verarbeiten. Das greift auch Leitner in ihrem Tellergericht auf und serviert das Gemüse in unterschiedlichen Texturen und Garstufen: als Schleifen, die bei 95 °C so lange gesteamt werden, bis sie bissfest sind, und Spalten, die zusätzlich auf dem Holzkohlegrill ihr Finish bekommen. Auch als Püree und Espuma wird der Topinambur verarbeitet. Basiselement all dieser Komponenten ist der Birnen-Topinambur-Fond, den Leitner nur mit Vanille und Zimt aromatisiert.

Topinambur harmoniert nicht nur wegen seiner Form – und seinem Beinamen Erdbirne – gut mit der Williams-Christ-Birne. Diese Birnengattung zeichnet sich nämlich durch ihr intensives Aroma, angenehme Säure und durchwegs süßlichen Schmelz aus. Aufgrund dieser letzten genannten Eigenschaft passt sie sich dem Topinambur an, durch die leichte Säure gibt sie bei der Einarbeitung in Espuma und Co. dem Gemüse eine Spritzigkeit, die anregt, aber den Eigengeschmack nicht unterdrückt.



Julia A. Leitner Restaurant Simon Taxacher

Die gelernte Konditorin steht seit Mai 2012 mit Patron und Chef de Cuisine des Relais & Châteaux Rosengarten Simon Taxacher in dessen Küche. Klarerweise in der Pâtisserie. Davor war die dynamische Oberösterreicherin als Commis Pâtissier im Romantikhof Krone in Lech, im Landhotel Lindenhof und im Almhof Schneider in Lech am Arlberg im Einsatz.

www.rosengarten-taxacher.com

Süßes Spargelfeld

Erdbeere, Rhabarber & Spargel



- FOODLAB-FORMULAR -

GESTOCHEN SÜSS

rollingpin
FOODLAB

Rhabarber
Spargel

Ein "Hust" für
den Avantgardisten
Fationier!!

Ein klassisches Nachspeisengemüse ist (versteckter) Bestandteil des Gerichts von Heinz Hanner: Rhabarber. Der erfrischende, pikant-säuerliche Geschmack erklärt sich durch die Fruchtsäuren, vor allen Äpfel- und Zitronensäure, die ihn allerdings in Verbindung mit dem Zuckergehalt des Rhabarbers oft fälschlicherweise zu Obst zählen lässt. Weniger klassisch allerdings die zweite Hauptkomponente, die auch für das optische Erscheinungsbild maßgeblich ist: grüner Spargel, der durch seinen noch hohen Chlorophyllgehalt würziger schmeckt als Bleichspargel. In ihrer Kombination sind Spargel und Rhabarber in der salzigen Küche durchaus geläufig und in ihrer Aromengattung bewiesenermaßen kompatibel, als Dessert jedoch ungewöhnlich. Dass das Gericht dennoch als Nachspeise und nicht als Pre-Dessert einzureihen ist, verdankt es zum Ersten der Zubereitungsart des Spargels, da er in braunem Zucker gezogen wird. Zum Zweiten liegt es an der zusätzlichen Verwendung von Erdbeeren,

die mit ihrer Süße den passenden Gegenspieler zum leicht herben Aroma des Spargels stehen. Durch die Nachahmung eines Spargelfeldes sind bei diesem Tellergericht nur die grünen Spargelspitzen zu sehen, die gerade aus der „Erde“ sprießen. Die sogenannte „Erde“ ist ein Gemisch mit dem Hauptbestandteil Haselnuss, Muscovado-Zucker und Heuasche. Sie verleiht der Komposition, die aufgrund der Saison ihrer Rohprodukte im Frühsommer auf der Karte des Relais & Châteaux Hanner stand, eine tiefe und karamellbetonte Süße. Versteckt unter der Erde und den Spargelspitzen finden sich feine Spargelstreifen, die genauso behandelt wurden wie die Spitzen, karamellisierter Rhabarber und Briochewürfel sind darunter geschichtet. Ein Buttermilchgel, dem Holunderblüten-sirup und Vanille beigemischt sind, dient gemeinsam mit einem Erdbeersorbet als Kit. Die Vanille im Gel spielt dem Spargel zu, da dieser seinen typischen Geschmack durch ätherische Öle, Asparaginsäure und Vanillin erhält.



Heinz HANNER

MAYERLING

Heinz Hanner ist in der österreichischen Gastronomie kein Unbekannter, schließlich gehört er zur renommierten Liga der außergewöhnlichen Köche, die in Zeiten des Guide Michelin auch mit zwei Sternen ausgezeichnet waren. Sein Schaffensmittelpunkt ist das kleine Mayerling, wo er den elterlichen Betrieb übernommen und zu einem kulinarischen Hideaway kurz vor den Toren Wiens umgebaut hat. Als Avantgarde-Aushängeschild bekannt, bedient sich Hanner immer neuer Kunstgriffe. Wobei er in letzter Zeit zudem auf eine unkomplizierte Küche setzt, allerdings nicht, wie der Gault Millau meint, ohne gewissen kecken Witz.

www.hanner.cc

Karotte - Koriander - Schokolade



REZEPT

- FOODLAB-FORMULAR -

MEHR IST BESSER

rollingpin
FOODLAB

Karotte

Ich persönlich finde Gemüse in der Patisserie sehr interessant, vor allem weil man sehr viel in die Richtung süß-salzig mit Gemüse kombinieren kann. Besonders als Pre-Dessert kann ich mir Gemüse gut vorstellen.

Thomas Schäffer hält sich bei seinem Tellergericht nicht zurück – weder was die Aromenintensität noch die Anzahl der unterschiedlichen Texturen und Komponenten betrifft. Dabei verliert er sich – und das gedankliche Konzept des Gerichtes – aber nicht, da er mit nur drei verschiedenen Geschmacksklassen arbeitet, die er entweder in Kombination oder als Kontrast einsetzt. Maßgeblich trägt das Sauerklee-Koriander-Eis dazu bei, dem Dessert eine ungewöhnliche Frische zu geben, sodass die Karotten-Elemente in ihrer Funktion als dichter Unterbau in ihrer Wirkung verstärkt werden. Durch sein leicht süßlich und mild pfeffriges, nach Anis anmutendes Aromenspektrum gibt es der Kreation eine zusätzliche Dimension. Die verbindende Aromenkomponente ist auch bei Schäffer das Vanillin, das sich nicht nur in der weißen Ivoire-Knusperluft, sondern auch zusätzlich potenziert in den Vanille-Karotten und den Karottenschleifen, die das Karotten-Espuma in

Form halten, wiederfindet. Die Karotte ist allerdings nicht die einzige Gemüsekomponente, die sich Schäffer zunutze macht, er greift auch auf Topinambur zurück. Gekochte Topinamburknollen schmecken wegen ihres hohen Zuckergehaltes leicht süßlich und haben zudem dezentes Nussaroma, das der Karotte zuträglich ist und sie für einen Einsatz in der Patisserie geeignet machen. Die Topinamburknolle wird bei Schäffer als Creme angerichtet und bleibt so in der Texturklasse des Karotten-Espumas. Dem konträr bricht die weiße Ivoire-Knusper-Luft mit der sich durchziehenden Weichheit der Komponenten, genauso wie die Schokoladenerde, die allerdings mit Kakao – und somit mit Kakao-Gehalt im Gegensatz zu der weißen Schokolade – angereichert ist.

Die Wahl des Korianders als eines der bestimmenden Genusselemente ist durch seine in der salzigen Küche immer wieder übliche Kombination mit Karotte eine ausgesprochen gute und spannende.



Thomas Schäffer Genussmelten Döllerer

Als Chef Entremetier hat Thomas Schäffer 2012 bei Andreas Döllerer in dessen Genusswelten eingeklickt. Seit Anfang des Jahres ist der gebürtige Steirer Chef Pâtissier und dabei voll in seinem Element. Bereits zuvor war er als Pâtissier im Hotel Lamark im Restaurant Alexander in Hochfögen und ebenso im Schloss Münichau in Reith bei Kitzbühel. Seit Dezember 2012 ist Schäffer zudem Küchenmeister und gewann im selben Jahr bei den Berufseuropameisterschaften für Gastronomie in Belgien die Gold- und die Silbermedaille.

www.doellerer.at