

AUFGEKOCHT

Prominente verraten ihre Lieblingsgerichte und ihre besten Rezepte.

Hotel GH Esterhammer
Rotholz bei Jenbach

Für EU-Konsulent Johannes Außerladscheiter war der GH „Esterhammer“ bereits ein beliebter Treffpunkt, als er noch die „Landwirtschaftliche Fachschule“ in Rotholz besuchte. Deshalb genoss er das „Aufgekocht“ hier ganz besonders.

VON GABI MARICIC-KAIBLINGER

Wichtig muten sie an, die holzgetäfelten Stuben im GH „Esterhammer“, der seit 1730 im Besitz der Familie Graus ist. Und nicht weniger historisch, war doch Alois Graus von 1951 bis 1957 Tiroler Landeshauptmann. So manche Sitzung fand im „kleinen Landhaus“, in der heimeligen Erkerstube des Erbhofs, statt.

ÖSTLICHE TRADITION

Enkel Norbert führt nun die vor

Edles für Feinschmecker.



Contessa Paola

QUALITÄT TIROL

gewachsen und veredelt in Tirol.

www.AMTirol.at

Ein „einfacher“ Genießer



NACH DEM KOCHEN steht für EU-Konsulent Johannes Außerladscheiter und Juniorchef Norbert Graus das Genießen in der über 300 Jahre alten „Rottenburgstube“.

Fotos (2): Maricic-Kaiblinger

allem bodenständige Küchen-Tradition fort. Auf „Tiroler Kost“ mit Zutaten aus eigener Landwirtschaft liegt das Hauptaugenmerk des 34-jährigen, der respektvoll Mutter Hilde als die „oberste Instanz“ des Kochbereichs ansieht. Gleichfalls werden feine Speisen kreiert, um überdies einem internationalen Publikum gerecht zu werden. So wie die flaumigen „Räucherforellen-Nockerl auf Rote Rüben Carpaccio“, die beim „Aufgekocht“ den Magen auf das darauf folgende zarte „Steak vom Tiroler Vollmilchkalb – überba-

cken mit Speck und ‚Graf Görz‘-Käse-, mit Kartoffelstrudel und glacierten Karotten“, einstimmten. Entsprechend empfahl der Juniorchef erst Sauvignon Blanc und danach Veltliner „der alten Rebe“ oder fruchtigen Riesling.

EDLER TROPFEN

Ganz auf der Linie des EU-Konsulenten, der einen zum Gericht passenden guten Tropfen schätzt und zudem von Esterhammers „Truthahnfilet am Spieß mit Currysoße, Reis und gebackenen Früchten“ schwärmt. Der 42-Jäh-

rige studierte Recht und internationale Wirtschaftspolitik und befasst sich beruflich mit Wirtschafts- und Finanzpolitik in der Europäischen Union. Gerne kocht der Jurist ab und zu selbst. Er bevorzugt „einfache“ Speisen wie Nudelgerichte, „heißgesottene“ Erdäpfel mit Gemüse oder Käsefüllung oder ein sommerliches Joghurt mit Früchten. Als seine absolute Lieblingsspeise bezeichnet der Hobbymusiker und -sportler, „Kiachl mit Erdäpfelsuppe“, zubereitet von Schwester Barbara.

KOCHMÜTZE UND GEWEHR

Der Autor wissenschaftlicher Arbeiten ist Mitglied im Bundesvorstand des „Verbandes der Köche Österreichs“ sowie der Schützenkompanie St. Margarethen. Seine berufliche Laufbahn spielt sich in Brüssel, Wien und New York ab. Daher ist der liebste Urlaubsort für den ehemaligen Bucher TVB-Obmann sein „Daheim“, der elterliche „Fröhlerhof“ in Buch wie das „Fasserhäusl“ am Fügenberg.

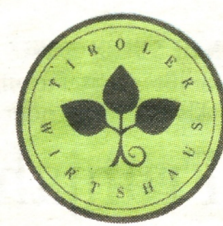
VORSPEISE

Räucherforellen-Nockerl auf Rote Rüben-Carpaccio
Zutaten (4 Personen):
1 geräuchertes Forellenfilet (ca. 150 g)
1/8 l Fischfond, 1 Blatt weiße Gelatine
1/8 l Sahne, Salz, weißer Pfeffer
Zitronensaft, 1-2 Rote Rüben
2 El. Rotweinessig, 4 El. Olivenöl
Salz, frischen Kren, Pfeffer aus der Mühle, etwas Feldsalat, Cocktailltomaten
Zubereitung:
Forellenfilet enthäuten und entgräten, Gelatineblatt in kaltem Wasser einweichen. Fischfond erhitzen und Gelatine darin auflösen. Fisch im Mixer kurz pürieren, durch feines Sieb streichen und mit Fischfond aufmischen. Abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und unter die Fischcreme ziehen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Masse zugedeckt im Kühlschrank fest werden lassen (mind. 4 Stunden). Rote Rüben schälen, kernweich kochen, auskühlen lassen und in sehr feine Scheiben schneiden (Gemüsehobel). Aus Rotweinessig, Olivenöl und Salz eine Marinade bereiten. Die Scheiben wie ein Carpaccio auf einem Teller anrichten und mit der Marinade übergießen. Frischen Kren darüber reiben und mit etwas Pfeffer aus der Mühle bestreuen. Mit zwei Esslöffeln eiförmige Nockerl aus dem Forellen-Mousse abstechen und auf dem Carpaccio anrichten. Mit dem Feldsalat und den geviertelten Cocktailltomaten garnieren.

AUFGEKOCHT IM TIROLER WIRTSCHAUS



Johannes Außerladscheiter,
EU-Konsulent
Tipps & Tricks:
Das Tiroler Vollmilchkalb kann ich besonders empfehlen, weil es in heimischen Betrieben geboren und gefüttert wird. Damit unterstützen wir die regionale Landwirtschaft und tun uns selbst etwas Gutes.



www.tiroler-wirtshaus.at

TIROLER WIRTSCHÄUSER IN IHRER NÄHE

Genießerwirtshaus Alpin, Achenkirch; Fischerwirt am See, Achenkirch; Gasthof Jakober, Alpbach; Gasthof Wiedersberger Horn, Alpbach; Hotel Zur Post, Alpbach; Gasthaus Rossmoos, Alpbach; Hotel Zur Post, Alpbach; Gasthof Esterhammer, Buch b. Jenbach; Gasthof Persal, Finkenbergr; Gasthaus Karlsteg, Ginzling; Gasthof zur Post, Hinterriß; Gasthof Hubertus, Hippach; Gasthof Forelle, Lanersbach; Tiroler Stub'n, Mayrhofer; Wirtshaus am See, Pertisau; Hotel-Gasthof Central, Pertisau; Gasthof Himmelhof, Schwaz; Brandstetterhof, Stans; Landgasthof Linde, Stumm; Gasthof Nester, Stumm i.Z.; Gasthof Post, Strass i.Z.; Der Metzgerwirt, Uderns; Schloß Mitterhart, Vomp; Gasthof Dorfwirt, Wiesing; Hotel-Gasthof Bräu, Zell am Ziller;

Tiroler Woche

GEWINNSPIEL

Wir verlosen drei Gutscheine à € 25, einzulösen in jedem Mitgliedsbetrieb! Beantworten Sie folgende Frage: Wo wurde heute aufgekocht?
Am Internet-Gewinnspiel können Sie unter <http://gewinnspiel.tiroler-wirtshaus.at> mitmachen. Teilnahmeschluss: 12.03.2009