

# GENUSS-GIPFEL

„Cuisine Alpine“ nennt Spitzenkoch Andreas Döllerer von Döllerer's Genießerrestaurant seine heimatverbundene Küche. In **H.O.M.E.** serviert er Köstlichkeiten mit regionalem Charme

FOTOS MANFRED KLIMEK



## „HOLZKOHLE“-LAUCH //

für 4 Personen

**GEGRILLTER LAUCH** 1 dicke Lauchstange, Estragonsalz

**FERMENTIERTER LAUCHSAFT** 300 ml frisch gepresster Lauchsaft // 6 g Salz

**ROTE-BETE-ECKEN** 1 Rote Bete // 100 ml Rote-Bete-Saft // 10 ml Apfel-Balsamessig // Saft von 1 Mandarine // 8 Pfefferkörner //

1 Lorbeerblatt // 2 Wacholderbeeren // 1 Rosmarinzweig // 3 Thymianzweige

**ROTE-BETE-CREME** 100 g grobes Meersalz // 2 Stück Rote Bete

// 20 ml Rote-Bete-Saft // Salz // Muskatnuss // etwas Xantana

„**HOLZKOHLE**“ 100 g glattes Mehl // 50 ml Wasser // 6 ml Sepiatinte // 4 g Hefe, frisch // 1 g Salz

**GEGRILLTER LAUCH** Die Lauchstange auf dem Holzkohlegrill rundherum schwarz grillen, sodass die Lauchherzen weich gegart sind. Die Lauchstange von den schwarzen Teilen befreien und in 1 ½ cm dicke Stücke schneiden. Diese warm stellen und vor dem Servieren mit etwas Estragonsalz würzen.

**FERMENTIERTER LAUCHSAFT** 300 ml frisch gepressten Lauchsaft mit 6 g Salz vermischen und in ein Glas füllen. Gut verschließen und 6 Wochen bei Zimmertemperatur fermentieren. Dann den sauer fermentierten Lauchsaft durch ein Passiertuch streichen und mit

etwas Salz und wenig Zucker abschmecken.

**ROTE-BETE-ECKEN** Die Rote Bete schälen und in kleine Stücke schneiden. Diese in eine feuerfeste Form geben und mit den restlichen Zutaten bedecken. Die Form mit Alufolie abdecken und 3 Stunden bei 180 °C im Ofen weich garen.

**ROTE-BETE-CREME** Das grobe Meersalz auf einem Backblech verteilen und die Rote Bete darauf platzieren. Den Ofen auf 180 °C aufheizen und die Rote Bete darin 3 bis 4 Stunden weich garen. Auskühlen lassen, schälen

und mit dem Rote-Bete-Saft im Thermomix zu einer feinen Creme mixen. Mit wenig Xantana leicht binden und mit etwas Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken.

„**HOLZKOHLE**“ Die Hefe und die Sepiatinte in lauwarmem Wasser auflösen und mit Mehl und Salz zu einem feinen und glatten Teig kneten. Diesen eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Den Teig hauchdünn ausrollen und zwei Lagen übereinander legen. Mit einem Ausstecher (Durchmesser 4,5 cm) ausstechen. Die Teigkreise in 160 °C heißem Sonnenblumenöl knusprig backen.

für 4 Personen

**OCHSENMARK** 4 Stück Ochsenmark mit 2,5 cm Länge

**DASHI** 1,5 l Gemüsefond // 5 Champignons // 1 Junglauch // 1 Knoblauchzehe // 3 Limonenblätter // 1 St. Zitronengras // 5 Cocktailtomaten // 2 Schalotten, geschält // 100 g Bonitoflocken // 1 Blatt Kombualge // 4 Scheiben fr. Ingwer // Schale v. 2 Limetten // Schale v. 2 Zitronen // 1 EL helle Misopaste // Petersilienstiele // 1 EL ger. Sesam // 50 ml helle Sojasauce

**EIGELBCREME** 3 Eigelb // 1 EL braune Butter // 20 ml Rindsuppe // Salz // Pfeffer // Zitronensaft

**MARKMAYONNAISE** 1 Eigelb // 50 ml Pflanzenöl // 50 g Ochsenmarkfett // Salz // Zitronensaft

**ANRICHTEN** 1 EL Quinoa gekocht, getrocknet und frittiert // 8 3x3 cm große Stücke kurz gerösteter Spitzkohl // 4 Jakobsmuschelschalen

**OCHSENMARK** Das Mark unter fließendem kaltem Wasser gut durchspülen. Abtupfen, ein Blech mit etwas brauner Butter einstreichen, das Mark daraufsetzen und bei 70 °C im Backofen 20 Minuten garen. Mit dem Bunsenbrenner oben abflammen und mit grobem Salz bestreuen.

**DASHI** Alle Zutaten gemeinsam aufkochen und 90 Minuten ziehen lassen. Passieren und wenn nötig mit etwas Salz nachwürzen.

**EIGELBCREME** Das Eigelb für

12 Stunden bei -18 °C tiefkühlen. Auftauen lassen und mit der braunen Butter und etwas Suppe mixen. Durch ein Sieb streichen und mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

**MARKMAYONNAISE** Aus den Zutaten eine Mayonnaise bereiten und mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

**ANRICHTEN** Das Mark mit der Eigelbcreme, der Mayonnaise, dem Kohl und dem Quinoa in jeweils einer Jakobsmuschelschale anrichten. Dashi vor dem Gast angießen.



## // ALPINE JAKOBSMUSCHEL

für 4 Personen

<b>FORELLE</b> 1 großes Bachforellenfilet ohne Haut	1 Limette, in Scheiben geschnitten	Crème fraîche // 40 g Quark // 20 ml Blue Gin // Salz // weißer Pfeffer	50 g Butter // 50 ml Rindssuppe // Salz // weißer Pfeffer
<b>BEIZE</b> 300 g grobes Salz // 200 g brauner Zucker // Schale von 1 unbehandelten Zitrone //	<b>KARTOFFELN</b> 8 ausgetochene Kartoffelkugeln (festkochend) // 200 g Butter // Salz	<b>KRESSECREME</b> 100 g frische Brunnenkresse // 100 g Spinat //	<b>ANRICHTEN</b> 4 frische Radieschen mit Blättern // Brunnenkresse // Olivenöl // Salz

**FORELLE** Forellenfilet mit Beize bedecken und 6 Stunden ziehen lassen. Unter kaltem Wasser abwaschen und trocken tupfen. Entgräten und in 1,5 cm dicke Streifen schneiden.

**KARTOFFELN** Die Butter braun werden lassen, die Hitze reduzieren und die

Kartoffelkugeln langsam darin garen. Vor dem Servieren mit grobem Salz bestreuen.

**DÖLLERER-SAUERCREME** Alle Zutaten verrühren und bis zum Servieren kalt stellen.

**KRESSECREME** Den Spinat und die Hälfte der Kresse blanchieren und eiskalt

abschrecken. Gut ausdrücken und mit den restlichen Zutaten zu einer glatten Creme mixen.

**ANRICHTEN** Die Radieschen mit etwas Olivenöl und Salz marinieren und mit den anderen Komponenten anrichten.

## // GEBEIZTE BLUNTAU-BACHFORELLE MIT BRUNNENKRESSE, KARTOFFELN & RADIESCHEN



## // MILCHKALBSZUNGE

für 4 Personen

<b>GEKOCHTE MILCHKALBSZUNGE</b> 2 Milchkalbszungen // 1 Karotte // ½ Sellerieknolle // 1 große Zwiebel // 1 kleine Lauchstange // 3 Lorbeerblätter // 4 Wacholderbeeren // 10 Pfefferkörner // 2 Petersilienstängel // 3 EL Sojasauce	<b>STAUDENSELLERIE-MEERRETTICHSUD</b> 150 ml frischer Staudenselleriesaft // 150 ml Rouge-Apfelsaft // 1 EL Sojasauce // 1 EL Mirin // 1 EL Reissessig // 1 EL Saft von eingelegtem Ingwer // 1 TL Ponzu // 20 g frisch geriebener Meerrettich	<b>SEMME-MEERRETTICH</b> 1 Semmel // 40 ml Rindssuppe // 20 ml Sahne // Salz // Pfeffer // Muskat // 1 Spritzer Rieslingessig // Meerrettich	250 g braune Butter // 250 ml Rindssuppe // 2 Lorbeerblätter
		<b>GESCHMORTER KNOLLENSELLERIE</b> 1 Knollensellerie //	<b>ROUGE-APFEL</b> 2 rote Äpfel // 300 ml Rouge-Apfelsaft // 1 EL Rote-Bete-Saft

**GEKOCHTE MILCHKALBSZUNGE** Das Wurzelgemüse grob schneiden. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Milchkalbszungen, das Wurzelgemüse und die Gewürze begeben. Die Zungen darin weich kochen. Das dauert etwa 3 Stunden. Die Zungen kurz überkühlen lassen und schälen. Kurz vor dem Servieren hauchdünn aufschneiden und im leicht abgeschmeckten Kochsud erwärmen.

**STAUDENSELLERIE-MEERRETTICHSUD** Alle Zutaten kalt zusammenrühren und 1 Stunde

ziehen lassen. Abschmecken, durch ein Sieb passieren und mit Xantana leicht binden.

**SEMME-MEERRETTICH** Die Semmel in Würfel schneiden. Die Rindssuppe und die Sahne in einer kleinen Sauteuse erhitzen. Die Semmelwürfel darin zu einem cremigen Brei kochen. Diesen mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und frisch geriebenem Meerrettich kräftig würzen. Mit wenig Rieslingessig abschmecken.

**GESCHMORTER KNOLLENSELLERIE** Den Knollensellerie in grobe Stücke schneiden

und diese mit der Rindssuppe und der braunen Butter sowie den Lorbeerblättern in einen kleinen Topf geben. Den Sellerie komplett weich garen und im Sud kalt werden lassen. Den weich geschmorten Sellerie in kleine Stücke brechen und diese mit einem Bunsenbrenner kurz abflammen.

**ROUGE-APFEL** Die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Stücke in einem kleinen Topf mit dem Rouge-Apfelsaft und dem Rote-Bete-Saft weich schmoren. Im Sud auskühlen lassen.

für 4 Personen

**HIRSCHKALBSRÜCKEN** 500 g Hirschkalbsrücken // 10 g Butter // 1 Rosmarinzwig // 2 Thymianzweige

**ROUENNAISER SAUCE** 500 g Wildknochen // 50 ml Pflanzenöl // 1 große Zwiebel // ½ Knollensellerie // 1 Karotte // ½ Lauchstange // 1 EL Tomatenmark //

500 ml Rotwein // 200 ml roter Portwein // 2 Lorbeerblätter // 4 Wacholderbeeren // 10 Pfefferkörner // 3 l dunkler Wildfond // 1 EL Preiselbeermarmelade // 2 Rosmarinzweige // 3 Thymianzweige // 2 Knoblauchzehen // 1 EL Zucker // 120 g braune Butter // 50 ml frisches Schweineblut

**GESCHMORTE SCHWARZWURZELN** 200 g braune Butter // 4 Stk. Schwarzwurzeln // 1 Lorbeerblatt // 2 Thymianzweige // Meersalz

**ROTE ZWIEBELCREME** 2 rote Zwiebeln // 100 ml Rotwein // 100 ml roter Portwein // 1 EL Zucker // 60 ml Rindssuppe //

½ Knoblauchzehe // 1 Lorbeerblatt // 1 Wacholderbeere // Pfeffer, gemahlen

**SCHWARZWURZELCREME** 4 Schwarzwurzeln // 300 ml Milch // 50 g braune Butter // Salz // Pfeffer // Muskat

**HIRSCHKALBSRÜCKEN** Den Hirschkalbsrücken parieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch in einer Pfanne rundherum anbraten und im Ofen bei 100 °C auf eine Kerntemperatur von 52 °C garen. Den Hirschkalbsrücken nochmals kurz in einer Pfanne mit aufschäumender Butter und Kräutern aufbraten, kurz ruhen lassen und servieren.

**ROUENNAISER SAUCE** Die Wildknochen im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 45 Minuten rösten. Das Wurzelgemüse grob schneiden und mit Öl in einem weiten Topf kräftig anrösten. Das Tomatenmark kurz mitrösten und mit Rotwein und rotem Portwein mehrmals ablöschen und immer wieder einreduzieren.

Die gerösteten Knochen dazugeben und mit dem Wildfond und den Gewürzen auffüllen. Den Ansatz 2 Stunden leicht köcheln lassen. Abpassieren und mit den Kräutern, der Preiselbeermarmelade, dem Knoblauch, Zucker und der braunen Butter auf ein Drittel einreduzieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und kurz vor dem Servieren mit dem Schweineblut binden. Danach darf die Sauce nicht mehr kochen!

**GESCHMORTE SCHWARZWURZELN** Die Schwarzwurzeln sehr gut waschen und in 5 cm lange Stücke schneiden. Diese in eine Sauteuse mit brauner Butter und den Gewürzen legen und darin weich schmoren. Mit Meersalz würzen.

**ROTE ZWIEBELCREME** Die roten Zwiebeln grob schneiden und in einen kleinen Topf geben. Mit den restlichen Zutaten bedecken und darin zugedeckt weich kochen. Die Gewürze entfernen und die Zwiebeln zu einer feinen Creme mixen. Die Creme durch ein feines Sieb streichen und mit Salz und Muskat würzen.

**SCHWARZWURZELCREME** Die Schwarzwurzeln waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Milch in einem kleinen Topf erhitzen und die Schwarzwurzeln darin weich garen. Die gekochten Wurzeln mit der braunen Butter zu einem feinen Püree mixen, durch ein Sieb passieren und abschmecken.

## HIRSCHKALBSRÜCKEN //



für 4 Personen

**MILCHSORBET** 300 ml Milch // 100 ml Sahne // 60 g Glucose // 27 g Honig // 1 TL Meersalz // 1 TL Milchpulver

**MASCARPONECREME** 250 g Mascarpone // 50 g Puderzucker // Saft von 3 Limetten

**MILCHSORBET** Alle Zutaten zusammen in einer Sauteuse erwärmen, sodass sich alles gut verbindet. Die Sorbetmasse in einen Pacojet-Becher füllen und mehrere Stunden einfrieren. Das Sorbet kurz vor dem Servieren im Pacojet cremig rühren.

**MASCARPONECREME** Mascarpone glatt rühren und mit Zucker und Limettensaft abschmecken.

**ZIRBENHONIG-LIMETTENSAFT** Alles vermischen.

**ZIRBENHONIG-LIMETTENSAFT** 2 EL Zirbenhonig // Saft von 1 Limette // Schale von 1 Limette

**ZIRBENHONIG-LIMETTENSAFT** 2 EL Zirbenhonig // Saft von 1 Limette // Schale von 1 Limette

**ZIRBENHONIG-LIMETTENSAFT** 2 EL Zirbenhonig // Saft von 1 Limette // Schale von 1 Limette

**ZIRBENCRUMBLE** Die Zirbennadeln im Ofen bei 180 °C 2 Minuten rösten und dann mit dem Mehl fein mörsern. Das Zirbenmehl mit den weiteren Zutaten zu einem fein bröseligen Teig verarbeiten. Den Teig mit den Händen auf eine Silikonmatte bröseln und im Ofen bei 180 °C 4 bis 5 Minuten backen.

**HONIGCHIPS** Den Honig und die Glucose in einer kleinen Sauteuse erhitzen und leicht karamellisieren. Das Honigkaramell auf eine Silikonmatte gießen und auskühlen lassen.

**ZIRBENCRUMBLE** 120 g Mehl // 70 g Butter // 40 g Staubzucker // Salz // Zirbennadeln

**HONIGCHIPS** 40 g Honig // 40 g Glucose

**MILCHHAUT** 300 ml Milch // 40 g Zucker

Das hart gewordene Karamell mit dem Thermomix zu einem feinen Pulver mixen. Das Pulver durch ein feines Sieb auf eine Silikonmatte sieben und im Ofen bei 180 °C 4 Minuten backen.

**MILCHHAUT** Milch und Zucker in einer mittelgroßen Pfanne auf kleinster Stufe erwärmen. Die dadurch entstehende Milchhaut mithilfe eines Stücks Backpapier vorsichtig aufnehmen und im Ofen bei 60 °C trocknen lassen.

## // WO MILCH & HONIG FLIESSEN...

