

Cooking

Cooking

ÖSTERREICHS GRÖSSTES WÖCHENTLICHES KOCH- UND GENUSS-MAGAZIN

**TONI
NEUMANN**

Feinste Küche
für die Sinne

NOCH MEHR GENUSS

- Camping
- Gugelhupf



Königin der
Beeren





Happy Friday!

Erdbeeren schmücken das dieswöchige Cover und das aus gutem Grund, denn sie haben nicht nur Saison, sondern sind auch ganz schön wandelbar, wie die Rezepte verdeutlichen. So lässt sich der beerige Favorit in **pikanten Gerichten** mühelos verpacken: Erdbeer-Caprese, Erdbeere-Garnelen-Pasta oder auch Erdbeer-Bisque. Zum Reinlegen!

Während zwischendurch pur gesnackt wird, geht es dann auch schon gedanklich Richtung **Desserts** – was auf keinen Fall fehlen darf, ist natürlich eine Erdbeertorte. Verführerisch gut sind aber auch die Cannoli oder der Plunderartig. Mehr Erdbeere geht nicht!

Sie erkunden gerne mit dem **Campingwagen** neue Orte? Als Genussmensch möchte man sicher sein, dass der Gaumen auch „on the road“ nicht zu kurz kommt!

In diesem Sinne: Viel Freude mit der Ausgabe – bis nächsten Freitag!

Natalie Ezzo
Chefredakteurin
 n.ezzo@oe24.at



6 Erdbeeren #1. Frisch-fruchtige Ideen für den Lunch!



12 Camping-Küche muss nicht langweilig sein!



20 Gaumenfreuden sind im Boutique Hotel Villino garantiert!



24 Erdbeeren sind die perfekte Komponente für den Nachtisch!

KÜCHE AKTUELL

6 Zeit für Erdbeeren

Köstliche Gerichte mit beeriger Note – ein Traum für alle Erdbeerliebhaber!

12 Outdoor-Kitchen

Wer unterwegs ist, will ebenso gut essen.

KOCHWOCHE

15 Neuer Tag, neue Rezepte

Für jeden Wochentag liefert COOKING zwei Rezeptideen!

PROFI KÜCHE

20 Küche der Sinne

Toni Neumann setzt in seinen Gerichten auf feine Nuancen.

SÜSSE KÜCHE

24 Oh, du süße Erdbeere

So lässt sich die Saison desserttechnisch auskosten.

28 Mehlspeis-Klassiker

Einmal Gugelhupf, immer Gugelhupf!

KÜCHEN-VIRTUOSE. Seit 2017 steht Toni Neumann an der Spitze des „La Cucina dei Sensi“, wo er kreativ mit den Aromen Asiens und Italiens spielt. Er erkochte direkt den Michelin-Stern, den das VILLINO seit 1998 und bis heute führt. Seine Produkte bezieht er aus der unmittelbaren Nachbarschaft und schöpft dabei aus dem Vollen.



VILLINO Relais & Châteaux
Reiner Fischer
Mittenbuch 6, 88131 Lindau/Bodolz
villino.de
relaischateaux.com/de/hotel/villino

Küche für die Sinne

Im hauseigenen Gourmetrestaurant des Boutique Hotel Villino legt Sternekoch Toni Neumann größten Wert darauf, Zutaten aus der heimischen Region auf den Teller zu bringen – stets frisch, nachhaltig und mit Raffinesse zubereitet!



Steinbutt.Räucheraal.Zitrusfrüchte Ponzu

ZUTATEN

400 g Steinbutt-Filet, 1 Kombu-Algenblatt, 25 g Katsuobushi (getrocknete Bonitoflocken)

Räucheraal-Terrine:

2 Stück Räucheraal-Filets ohne Haut – ca. 30–40 cm

Zitrusfrüchte-Ponzu:

30 g Zucker, 50 ml Mirin, 20 ml Yuzusaft, 200 ml Sojasauce, Saft von 1 Grapefruit, Saft von 1 Limette, Saft von 1 Zitrone, Saft von 1 Orange, 50 ml Reisessig

Zum Steinbutt garen:

Sesamöl, 4 Stangen Frühlingslauch In feine Streifen geschnitten, gerösteter Sesam

ZUBEREITUNG

1. Die Steinbutt-Filets je 45 Minuten auf jeder Seite auf der Kombu-Alge „beizen“. Kalt stellen. Das Algenblatt über Nacht in einem Liter Wasser mit dem Katsuobushi einlegen. Wird nachher für den Ponzu benötigt.

2. Räucheraal-Terrine: Die Aal-Filets jeweils in 3 gleich lange Stücke schneiden und zu einem Stapel legen. Sehr fest in Folie einwickeln und zubinden. Ca. 1 Min. in siedendem Wasser pochieren. Im Eiswasser abschrecken. Kaltstellen. Das austretende Kollagen wird beim Abkühlen dafür sorgen, dass die Filets zusammenbleiben. Die Aal-Terrine in 4 sehr dünne Scheiben schneiden und wieder kaltstellen.

3. Zitrusfrüchte Ponzu: Nun das Wasser mit dem eingelegten Algenblatt vorsichtig und langsam aufkochen lassen und dann passieren. Die oben genannten Zutaten beifügen.

4. Steinbutt garen: Den Steinbutt leicht salzen und in einer nicht zu heißen Pfanne in dem Sesamöl glasig auf den Punkt garen. In 4 Stücke schneiden und jeweils mit einer Scheibe von der Aal-Terrine belegen. Mit dem Frühlingslauch und dem gerösteten Sesam garnieren. Den heißen Ponzu-Sud aufgießen.



Zwiebel-Potpourri

ZUTATEN

Geröstete Gemüsejus:

4 rote Paprika, 5 Karotten, 3 weiße Zwiebeln, halbe Sellerieknolle, Lauch, halber Staudensellerie, 1,5 l Weißwein, 4,5 l Wasser, braune Butter

Gepickelte Perlwiebeln:

ca. 30 geschälte Perlwiebeln, 200 ml Rote-Rübe-Saft, 100 ml Apfel-Balsam-Essig, 10 ml Apfelessig, 1 Zweig Thymian, 1 TL Meersalz, 85 g Honig

Gebackene Schalotten:

6 Schalotten, Pflanzenöl zum Ausbacken

Konfierte Zwiebeln:

2 Roscoff-Zwiebeln, 2 rote Zwiebeln, 10 g flüssige Butter, Meersalz

ZUBEREITUNG

1. Gemüsejus: Paprika, Karotten und Zwiebeln halbieren und mit einem Flambierer rösten. Anschließend über Nacht bei 80°C garen und den Geschmack aus dem Gemüse auskochen. Am Folgetag die Masse abpassieren, reduzieren und mit brauner Butter abschmecken.

2. Perlwiebeln: Die Perlwiebeln in ein Einweckglas geben. Alle anderen Zutaten zusammen aufkochen und über die Perlwiebeln gießen. Das Einweckglas verschließen und ca. 1 Woche ziehen lassen.

3. Schalotten: Die Schalotten in dünne Ringe schneiden. Leicht mehlieren und vorsichtig bei ca. 150°C goldbraun ausbacken. Salzen.

4. Zwiebeln: Die Zwiebeln vorsichtig schälen, ohne den Strunk zu verletzen. Dann halbieren und mit Meersalz würzen. Mit der flüssigen Butter in einen Vakuumbbeutel geben, vakuumieren und dann bei 80°C im Dampfgarer 20 Minuten lang garen.

Schweinbauch süß-sauer

ZUTATEN

600 g Jungschweinebauch ohne Knochen

Beize für den Schweinebauch:

1 l Wasser, 60 g Meersalz, 2 Scheiben Ingwer, 1 Stängel Zitronengras, halber Staudensellerie, 4 Knoblauchzehen, 1 Chili

Süß-saure Sauce:

1 EL gehackter Ingwer, 1 EL gehackter Knoblauch, 1 TL gehackte Chili, 50 ml süße Pflaumensauce, 70 g Zucker, 90 ml Reissessig, 1 EL Sesamöl

ZUBEREITUNG

1. Beize: Alles zusammen aufkochen und dann abkühlen lassen. Den Schweinebauch 24 Stunden darin einlegen. Dann aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Den Bauch vakuumieren und dann ca. 8 Stunden bei 82°C im Ofen weich konfieren. Den Bauch vorsichtig herausnehmen. Den entstandenen Saft auffangen. Den Bauch zwischen 2 Backblechen leicht beschwert kühl stellen.

2. Sauce: Den Saft vom Schweinebauch auf die Hälfte reduzieren. Die oben genannten Zutaten dazugeben und alles aufkochen. Mit dem Sesamöl verfeinern. Den kalten Bauch mit der Schwartenseite in eine Pfanne mit Öl geben und ca. 20 Minuten lang knusprig braten – am besten auch beschwert.

