ÖSTERREICH

Hinter den Kulissen von COOKING

Österreich/Cooking
Seite 3 / 20. Mai 2016 / Auflage: 105000

Hotel Sans Souci Wien

Hinter den Kulissen von COOKING ...

CASUAL CUISINE. Jeremy Ilian verriet uns frühlingshafte Rezepte aus der Profiküche.

COOKING-LESERIN und Wahlwienerin Heike überzeugt Alexandra Russ mit ihrem vegetarischen Menü.

BLOG DER WOCHE. Krankheitsbedingt musste Marion ihre Diät umstellen – nun bloggt sie zum Thema.

JETZT NEU: Die besten Blechkuchen-Rezepte im neuen Buch, ab sofort in Ihrer Trafik und ausgewählten Supermärkten um 9,90 Euro erhältlich.

Folgen Sie uns auch unter facebook.com/oe24cooking

Folgen Sie uns auf Instagram unter @wirkochen.at
Wir freuen uns auf Ihre Beiträge unter #cookingaustria

La Veranda, TZOe Stoegmueller, beigestellt

Alle nötigen Lizenzgebühren sind vertraglich geregelt.

ÖSTERREICH

Für alle Sinne (1/3)

Österreich/Cooking
Seite 38, 39, 40 / 20. Mai 2016 / Auflage: 105000

Hotel Sans Souci Wien

In stilvoller und dennoch gemütlicher Atmosphäre serviert Jeremy Ilian (29), Neo-Küchenchef im Gourmetrestaurant „La Véranda“, kreative kulinarische Kompositionen. Uns hat Ilian optisch sowie geschmacklich überaus ansprechende Rezepte zum Nachkochen verraten.

Frühlingsküche à la Jeremy Ilian

Für alle Sinne

Alle nötigen Lizenzgebühren sind vertraglich geregelt.

ÖSTERREICH

A PRODUCT OF APA-DEFACTO CLIPPING SERVICE

Für alle Sinne (2/3)

Österreich/Cooking
Seite 38, 39, 40 / 20. Mai 2016 / Auflage: 105000

Hotel Sans Souci Wien

Seit Anfang März leitet Jeremy Ilian die kulinarischen Geschicke im Gourmet-Restaurant La Véranda im Hotel Sans Souci. Inmitten des Wiener Künstlerviertels Spittelberg kredenzt der Chefkoch ausgewogene, kreative Kompositionen mit saisonalen und biologischen Zutaten aus der Region. Seine Küchenlinie beschreibt Ilian als „ehrlich-sinnlich". „Unter ehrlich verstehe ich, dass wir unsere Gäste verantwortungsbewusst über die Herkunft unserer Produkte informieren", so der Wahl-Wiener mit französischen Wurzeln. „Das Wort sinnlich bezieht sich wiederum auf Geschmack, Farbe, Geruch und Textur der Speisen, für die die einzelnen Komponenten perfekt aufeinander abgestimmt sein müssen. Damit wollen wir unseren Gästen ein ganzheitliches Speiseerlebnis für alle Sinne bereiten." Vor seinem Engagement im *La Véranda* arbeitete Ilian in traditionellen Brasserien sowie Fine Dining Restaurants in Frankreich. Zuletzt war er Chef de Cuisine im Motto am Fluss Café in Wien. „Das Tolle an der gehobenen Gastronomie ist, dass man wirklich nur die hochwertigsten Produkte verarbeitet und sich entsprechend viel Zeit nimmt, um immer wieder neue und spannende Menükreationen zusammenzustellen", so Ilian über sein Handwerk. Damit ein Gericht seine Küche verlässt, muss der junge Profikoch hundertprozentig von der Qualität überzeugt sein. Dafür greift er am liebsten zu Produkten aus nachhaltiger Produktion. Auf die Frage, was denn das Beste an seinem Beruf sei, antwortet Ilian mit einem breiten Grinsen: „Dass ich das Leben eines Rockstars führen kann." Ein Rockstar am Herd ist er allemal.

Stefan Gergely, Hotel Sans Souci Management GmbH/Gregor Titze

Kalt geräucherte Seeforelle

mit Sesamschaum und Saubohnen

■ Portionen: 4

Zutaten

Für den Sesamschaum:
4 Eier
2 g Pulvereiweiß
125 g Tahini (Paste aus fein gemahlenen Sesamkörnern)
1 g Natron
20 g Mehl

Außerdem:
200 g kalt geräucherte Seeforelle
40 g Mayonnaise
40 g Saubohnen
8 g roter Shiso

Zubereitung

1. Für den Sesamschaumteig die Eier, Pulvereiweiß, Tahinipaste, Natron und Mehl gut vermischen, in eine Siphonflasche (z. B. iSi Gourmet Whip) geben und luftdicht verschließen. Mit 2 Stickstoffpatronen nacheinander befüllen, nach jeder Kapsel die Flasche gut schütteln. Durch den Druck und das Zuführen von Stickstoff treibt der Sesamschaum. Den Sesamschaum dann in einen mikrowellengeeigneten Pappbecher geben und für 30 Sekunden auf höchster Stufe in der Mikrowelle erhitzen. Den Becher aus der Mikrowelle nehmen und den Schaum abkühlen lassen. Dann in kleine Stückchen reißen.

2. Die Saubohnen blanchieren, die Hälfte davon pürieren. Die pürierten Saubohnen mit der Mayonnaise vermischen.

3. Die Forelle am Teller zusammen mit den Sesamschaum-Stückchen und den Saubohnen anrichten und mit dem Shiso bestreuen.

La Véranda im Hotel Sans Souci. Burggasse 2, 1070 Wien, Tel. 01 522 25 20 194, www.sans-souci-wien.com/de/la-veranda, täglich 7 bis 24 Uhr

Alle nötigen Lizenzgebühren sind vertraglich geregelt.

APA DEFACTO

ÖSTERREICH

Für alle Sinne (3/3)

Österreich/Cooking
Seite 38, 39, 40 / 20. Mai 2016 / Auflage: 105000

Hotel Sans Souci Wien

Perlhuhnbrust *mit Artischocken und confierten Tomaten*

■ Portionen: 4

Zutaten
4 Perlhuhnbrüste à 180 g
12 Mini-Artischocken
20 Kirschtomaten
2 Handvoll gewaschene Baby-Blutampfer
1 Zitrone, 2 Schalotten
5 Knoblauchzehen
5 Thymianzweige, 4 EL Petersilie
300 ml trockener Weißwein
1 Lorbeerblatt, 6 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Die Artischocken waschen, die äußeren Blätter entfernen und die Spitzen an der Vorderseite abschneiden. Die Artischocken mit dem Saft der Zitrone beträufeln.

2. Die Schalotten und den Knoblauch schälen. Den Knoblauch fein hacken, die Schalotten in Ringe schneiden. Die Thymianzweige waschen und die Blättchen von den Zweigen zupfen. Die Petersilie waschen und fein hacken.

3. Den Weißwein mit ca. 100 ml Wasser in einem Topf erhitzen, zum Kochen bringen, die Artischocken und das Lorbeerblatt einlegen und bei geringer Hitze in ca. 20–25 Minuten weichkochen.

4. Das Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Schalotten mit dem Knoblauch darin glasig andünsten. Mit 100–150 ml Artischockensud begießen, die Kirschtomaten zugeben und in 10 Minuten weich dünsten. Zuletzt die gehackten Kräuter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. 1–2 EL Tafelöl in eine vorgeheizte Pfanne gießen und das Fleisch mit der Hautseite einlegen, sobald das Öl heiß ist. Die Perlhuhnbrüste 4 Minuten (2 Minuten pro Seite) bei höchster Stufe goldbraun anbraten. Nach 3 Minuten einen Zweig Rosmarin in die Pfanne legen und die Perlhuhnbrüste mit dem Rosmarinöl übergießen. Anschließend bei 120 ° Ober- und Unterhitze für 8–12 Minuten samt Pfanne in das vorgeheizte Backrohr stellen. Drucktest: Wenn das Fleisch beim Hineindrücken fest ist und nicht mehr nachgibt, ist das Fleisch gut durch und kann angerichtet werden.

6. Die Artischocken herausnehmen und zusammen mit den Perlhuhnbrüsten, dem Gemüse und dem Kräutersud auf Tellern anrichten und warm servieren.

Schaffrischkäsegupferl
mit eingelegter Gurke, Holunder und Dillöl

■ Portionen: 4

Zutaten
200–400 g Schaffrischkäsegupferl aus Österreich
1–2 Stück Gurke

Beizflüssigkeit für 1 Gurke:
10 cl Weißweinessig
10 g Zucker, 5 g Salz
10 g Holunderblütensirup
1 g schwarzer Pfeffer (ganze Körner)
1 g Koriandersamen (im Ganzen)

Für das Dill-Öl:
1 Bund Dillzweige, 1 Lorbeerblatt
2 TL Rosa Pfeffer, 1 Liter Rapsöl

Zubereitung

1. Für das Dillöl alle Zutaten mischen und in eine Flasche geben. Dann die Flasche etikettieren und für 3 Wochen an einem dunklen Ort lagern. Nach Wunsch abseihen.

2. Für die Beizflüssigkeit Zucker und Salz mit dem Weißweinessig verrühren. Dann die restlichen Zutaten hinzufügen und unterrühren. Die fertige Beizflüssigkeit kühl stellen. Die Gurken schälen, in Würfel schneiden und in die Beizflüssigkeit einlegen. Damit die Beizflüssigkeit schneller einzieht, kann ein Vakuumiergerät verwendet werden. Alternativ die Gurkenstückchen für mindestens 90 Minuten in der Beizflüssigkeit einlegen.

3. Die Schaffrischkäsegupferl mit dem Dillöl beträufeln und zusammen mit den eingelegten Gurken anrichten.

Alle nötigen Lizenzgebühren sind vertraglich geregelt.