

# Profi KÜCHE

**Jeremy Ilian**

ist der Koch-  
Experte



## Gaumen- freuden aus der Heimat

Jeremy Ilian ist Küchenchef im Restaurant La Véranda im Hotel Sans Souci Wien.

Mehr als 2.000 Köche auf fünf Kontinenten beteiligen sich am Gastronomie-Event „Goût de/Good France“, so auch das Restaurant Véranda. Wie kam es zu dieser Zusammenarbeit?

**JEREMY ILIAN:** Die französische Botschaft hat bei uns angefragt, weil ich ja Franzose bin (*lacht*). Ein Mal im Jahr werden wir unserer Modern-Austrian-Linie ein wenig untreu, und ich koche ein paar Sachen aus der Heimat. Das macht schon auch Spaß!

**Dürfen bereits erste Details zum Menü verraten werden?**

**ILIAN:** Wir werden französische Klassiker aus Wiener Zutaten kochen. Außerdem servieren wir unsere eigene Version des legendären Klassikers „Lachs mit Sauerampfer“. So viel können wir schon verraten!

**„Goût de France“ ist eine Hommage an die französische Küche – was zeichnet diese generell aus?**

**ILIAN:** Für mich ist die französische Küche weniger eine Sammlung an Rezepten, sondern eher eine Einstellung. Und diese Einstellung zu Essen und Trinken gibt es nur in Frankreich.

**Gutes Essen bedeutet für mich...**

**ILIAN:** ... es mit den richtigen Leuten zu teilen!



**GOOD FRANCE.** Zahlreiche österreichische Restaurants wie das Mesnerhaus (groß im Bild) oder das Genusswirthaus Bittermann (unten, kleines Bild) nehmen an „Good France“ am 21. März teil.

Goût de France 2017

## Eine Hommage an Frankreichs Küche

*Gastronomie-Event auf fünf Kontinenten*

**Von Bistro bis Haute Cuisine.**

Zum dritten Mal in Folge versammeln sich mehr als 2.000 Köche aus fünf Kontinenten, um anlässlich der Veranstaltung „Goût de / Good France“ die französische Gastronomie zu feiern. Auch zahlreiche österreichische Küchenchefs nehmen am Gastro-Event am 21. März teil und spannen einen kulinarischen Bogen zwischen Frankreich und Österreich. Die für diesen Tag kre-

ierten und in den jeweiligen Restaurants angebotenen Menüs wurden im Vorfeld von der internationalen Jury rund um Sternekoch Alain Ducasse begutachtet und freigegeben. Als Basis dient die französische Kochkunst, die saisonalen Zutaten stammen großteils aus Österreich. Bei der Zubereitung wird auf einen geringen Anteil von Fett, Zucker und Salz geachtet. Weitere Infos unter [www.goodfrance.fr](http://www.goodfrance.fr)

### Liste der teilnehmenden Restaurants:

**Wien:** Cuisino Wien (Casino Austria), Gugumuck, Le Salzgries Paris, Meisl am Graben, Mittendrin, Parlamentsrestaurant, Restaurant Véranda im Hotel Sans Souci, Zum roten Bären

**Salzburg:** Carpe Diem finest fingerfood; Esszimmer; Mesnerhaus (Mauterndorf)

**Niederösterreich:** Alexander (Perchtoldsdorf); Bittermann (Göttlesbrunn); Cuisino Baden (Casino Austria); Schlosswirt (Waidhofen)

**Steiermark:** Schlossrestaurant Farrach (Zeltweg) **Vorarlberg:** Aurelio's (Lech)



Josef Steffner,  
Mesnerhaus

### Thema der Woche: Vive la France

**FRANKREICH IN EINER DOSE.** Die Zutaten für die aromatische Kräutermischung „Herbes de Provence“ von Spiceworld gedeihen in Südfrankreich und passen hervorragend zu Fleisch- und Gemüsegerichten. Streudose um 7,99 Euro unter [www.spiceworld.at](http://www.spiceworld.at).



**PRICKELNDER GENUSS.** Lebendig und hochelegant, mit intensiver Frucht vom hohen Pinot-Noir-Anteil – so präsentiert sich der Champagne Brut Rosé Vintage 2010 aus dem Hause Roederer. Eine Rarität, daher schnell zugreifen. Um 69,50 Euro über [www.weinco.at](http://www.weinco.at)



**FEINE SENFNOTE.** Mit dem erstklassigen Dijon-Senf des französischen Traditionshauses MAILLE lassen sich Saucen, Suppen, Fleisch- und Fischgerichte im Handumdrehen verfeinern. 500-ml-Glas um 6,99 Euro, gesehen bei [www.meinlamgraben.at](http://www.meinlamgraben.at)