

ALLES AUSSER FAD: SO LAUTET DAS KÜCHENMANTRA DES FILZMOOSER KOCH-SHOOTINGSTARS **WOLFGANG KNECHTL**, DER IM **HOTEL DACHSTEIN** ZU IMMER NEUEN KULINARISCHEN HÖHENFLÜGEN ANSETZT.

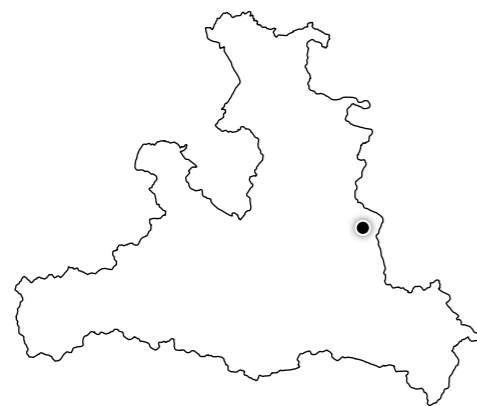
ON A HIGHER LEVEL

Vom jugendlich verschmitzten Antlitz Wolfgang Knechtls sollte man sich nicht täuschen lassen. Denn der Küchenchef des „Hotels Dachstein“ in Filzmoos beherrscht das feine Aromenspiel bereits jetzt auf so hohem Niveau, dass er es locker mit den ganz Großen aufnehmen kann. In puncto Handwerk und Raffinesse mag Knechtl so souverän wie ein alter Hase sein, seine Küche aber ist alles andere als angestaubt. Auf seinen Tellern spiegelt sich die Umgebung wider, trotzdem weht hier ein moderner, frischer Wind durch die Küche. Leichtfüßig, mit brillant-kreativen Akzenten und garniert mit einem Hauch Extravaganz verwandelt Knechtl alles, was in den nahen Bächen und Wäldern lebt, in kulinarische Highlights. Das hat sich mittlerweile auch unter Gourmets herumgesprochen. Lange wird der kulinarische Überflieger also wohl kein Geheimtipp in Salzburg mehr sein.





EIN HOCH AUF DIE LEICHTIGKEIT DES SEINS



Hotel Dachstein
Filzmoos 31
A-5532 Filzmoos
Tel.: +43 (0) 64 53/82 18
E-Mail: info@hotel-dachstein.at
www.hotel-dachstein.at

Das Ziel war klar, als die Familie Knechtl 2009 das „Hotel Dachstein“ in Filzmoos übernahm: eine der absoluten Top-Adressen des Landes werden. Dieses Vorhaben von Wolfgang, seiner Frau Marija und Vater Heinrich Knechtl kann als durchwegs geglückt bezeichnet werden. Architektonisch punktet das Haus mit einem stilsicheren Mix aus traditionellen und modernen Elementen und das Bestreben, hohes Niveau auf allen nur erdenklichen Ebenen zu bieten, ist im familiär geführten Hotel im Filzmooser Ortskern 24 Stunden am Tag spürbar. Balsam für Körper und Seele wird den Gästen etwa im Vital-Bereich geboten, an der gemütlichen Hotelbar vergisst man schon mal die Zeit und die fulminanten Kreationen aus Wolfgang Knechtls Küche machen das Rundum-Wohlfühl-Package perfekt.



ZIGARRE VOM FILZMOOSER ZIEGENFRISCHKÄSE

mit Hühnerleberpraline und Wildkräutersalat

FÜR 4 PERSONEN:

ZIEGENFRISCHKÄSE-ZIGARRE:

150 g Ziegenfrischkäse Natur
100 ml Sahne
3 Bl. Gelatine
1 Msp. Knoblauch
½ TL Paprikapulver, edelsüß
eventuell Schnittlauch, Petersilie
Salz, Pfeffer
Worcester-Sauce

TOMATENGELEE:

4 Fleischtomaten
200 ml heller Gemüsefond
4 g Agar-Agar
Basilikum, Salz, Pfeffer

HÜHNERLEBERPRALINE:

250 g Hühnerleber
1 EL Zwiebeln
2 cl Portwein
2 cl Weißwein
1 ½ Bl. Gelatine
½ TL Pökelsalz
1 Knoblauchzehe
150 g Butter
Salz, Pfeffer, Koriander, Chili
Orangenschale, gerieben
Brot

ZIEGENFRISCHKÄSE-ZIGARRE: Die Gelatine in Wasser einweichen. Ziegenfrischkäse durch ein Haarsieb streichen, danach die Sahne halb schlagen und vorsichtig unter den Ziegenfrischkäse heben. Mit Knoblauch, Paprikapulver und den restlichen Gewürzen abschmecken. Gelatine aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen, in einer kleinen Pfanne vorsichtig erwärmen, bis die Gelatine flüssig ist und danach zügig in die Frischkäsemasse einrühren. Masse etwa eine Stunde kalt stellen.

TOMATENGELEE: Tomaten in kleine Stücke schneiden, in einen Standmixer geben und mit Gemüsefond aufgießen. Basilikum, Salz und Pfeffer zugeben und alles mixen. Die Flüssigkeit durch ein Küchentuch passieren und etwa 6 Stunden kalt stellen, damit sich die Trübstoffe absetzen. Den klaren Tomatenfond anschließend mit Agar-Agar aufkochen und in die gewünschte Form gießen.

HÜHNERLEBERPRALINE: Zwiebeln und Knoblauch in etwas Butter anschwitzen. Die gesäuberte Hühnerleber dazugeben und mit Weißwein und Portwein ablöschen. Koriander und geriebene Orangenschale zugeben und alles bei niedriger Hitze etwa 5 bis 8 Minuten durchgaren lassen. Topf vom Herd nehmen, Butter und Gelatine dazugeben und auflösen lassen. Anschließend nach Geschmack Salz, Pfeffer, Chili und Pökelsalz einrühren. Alles mit einem Stabmixer pürieren und durch ein Haarsieb streichen. In einen Behälter füllen und 2 Stunden kühl stellen. Gewünschtes Brot in dünne Scheiben schneiden und im Ofen etwa 3 Minuten bei 180 °C trocknen.

PROFITIPP:
Hühnerlebermasse harmonisiert geschmacklich auch sehr gut mit süßlicheren Zitrusfrüchten.
Wolfgang Knechtl, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



SAUVIGNON BLANC 2011
WEINGUT ALLACHER
GOLS/BURGENLAND
In der Nase angenehmer, intensiver Duft nach Holunderblüten. Am Gaumen lebhaft mit dezenten grasigen Noten, sehr vollmundig und harmonisch. Ein typischer Sortenvertreter.
www.allacher.com



LEICHT GERÄUCHERTE FLUGENTENBRUST

auf Calvados-Rotkraut, Sellerie-Musselin und Kartoffel-Maroni-Riegel

FÜR 4 PERSONEN:

FLUGENTENBRUST:

2 Flugentenbrüste
Senf, Salz, Pfeffer, Rosmarin,
Knoblauch, Thymian

ROTKRAUT:

½ Kopf Rotkraut
1 Zwiebel
250 ml Apfelsaft
70 g Preiselbeeren
½ Zimtstange
25 g Honig
1 TL Ahornsirup
250 ml Rotwein
6 cl Calvados
1 Apfel
Salz, Pfeffer
Zucker, Butter

MUSSELIN:

1 Sellerieknolle
½ Zwiebel
30 g Butter
500 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Weißwein
Maisstärke

KARTOFFEL-MARONI-RIEGEL:

250 g Kartoffeln (mit Schale)
1 Ei
100 g Mehl, griffig
20 g Grieß
20 g Butter
2 EL Maroni-Püree
Salz, Pfeffer, Muskat

FLUGENTENBRUST: Entenbrustfilets vom überschüssigen Fett befreien, die Hautseite karomusterartig einschneiden, die Entenbrust wenden, das Fleisch mit Senf bestreichen und mit Gewürzen marinieren. In einen Vakuumbbeutel geben und luftdicht verschweißen. Etwa 12 Stunden durchziehen lassen. Die Filetstücke im Vakuumbbeutel in 53 °C warmes Wasser geben und 3 Stunden ziehen lassen. Anschließend die Entenbrust aus dem Beutel nehmen und beidseitig anbraten. In einen vorgewärmten Behälter mit Deckel legen, 3 Minuten rasten lassen und mit einer Räucherpfefte räuchern.

ROTKRAUT: Rotkraut in feine Streifen schneiden. Mit den restlichen Zutaten außer der Zwiebel und der Butter kräftig verkneten und 24 Stunden durchziehen lassen. Dann Zwiebel in der Butter im Topf anschwitzen, Rotkraut mit wenig Flüssigkeit dazugeben und zugedeckt leicht bissfest dünsten.

MUSSELIN: Sellerieknolle und Zwiebel schälen und in ein Zentimeter große Würfel schneiden. In einem Topf mit Butter anschwitzen, mit einem Schuss Weißwein ablöschen und anschließend mit Sahne aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 30 Minuten köcheln lassen. Mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Maisstärke zu einer sämigen Creme eindicken.

KARTOFFEL-MARONI-RIEGEL: Die Kartoffeln weich kochen. Danach schälen und auskühlen lassen, durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Ei, Mehl, Grieß und weicher Butter vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Eine rechteckige Form bis zur Hälfte mit der Kartoffelmasse befüllen. Dann das in Form gebrachte gefrostete Maronipüree einlegen und mit der restlichen Kartoffelmasse auffüllen. Im Wasserbad 20 Minuten pochieren und danach in einer Pfanne anbraten.

PROFITIPP:
Sous-vide-Gartechnik lässt sich auch bei anderen Fleischarten wie Rind, Schwein oder Huhn gut einsetzen.
Wolfgang Knechtl, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



**ALTENBERG 2011
WEINGUT ALLACHER
GOLS/BURGENLAND**

Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe. Intensive schwarze Beerenfrucht, Brombeerconfit, mineralische Nuancen, feine Edelholznote und zarte Orangenesten. Saftig, kraftvoll, prägnante Tannine.
www.allacher.com



SALZBURGER-LAND-MILCH 3.0

FÜR 4 PERSONEN:

TOPFENMOUSSE:

125 g Topfen
60 g Sauerrahm
80 ml Sahne
45 g Staubzucker
2 Eigelb
1 Eiweiß
50 g Zucker
2 Bl. Gelatine
1 EL Rosinen
4 cl Rum
1 Bl. Strudelteig (TK)
½ Vanilleschote
Zitronenschale

GRIESSFLAMMERI:

250 ml Milch
25 g Weizengrieß
2 cl Birnenschnaps
125 ml Rotwein
200 ml Evian (kein Leitungswasser!)
5 g Celluzoon
2 Eigelb
80 g Staubzucker
4 Bl. Gelatine
180 ml Sahne, geschlagen
½ Vanilleschote

ILDEFONSO:

250 mg Joghurt
200 ml Sahne
50 g Staubzucker
5 Bl. Gelatine
50 g Heidelbeeren
2 cl Heidelbeerschnaps
2 cl Havana Club

TOPFENMOUSSE: 2 Zentiliter Rum, etwas Wasser und die Hälfte des Kristallzuckers aufkochen. Die Rosinen darin einlegen. Eigelb mit Staubzucker, Vanillemark und Zitronenschale schaumig schlagen. Gelatine einweichen und gut ausdrücken. Den restlichen Rum erwärmen und Gelatine darin auflösen. Eiweiß zu Schnee schlagen und mit restlichem Zucker aufschlagen. Sauerrahm und Topfen verrühren und die Eigelbmasse und die Rum-Gelatine unterrühren. Dann die geschlagene Sahne und den Eischnee abwechselnd unterheben. Strudelteig in Quadrate schneiden und in ausgefetteten Souffléformen bei 180 °C im Ofen backen.

GRIESSFLAMMERI: Milch, Vanillemark und geriebene Zitronenschale aufkochen und passieren. Nochmals aufkochen und den Grieß unter ständigem Rühren zugeben. Gelatine einweichen, ausdrücken und unterrühren. Die Masse leicht abkühlen lassen. Eigelb mit 60 Gramm Zucker schaumig schlagen und in die Grießmasse einrühren, dann die geschlagene Sahne unterziehen. 100 Milliliter Evian und Celluzoon mit dem Stabmixer montieren. Einige Stunden stehen lassen. Schnaps mit Rotwein, 20 Gramm Zucker und restlichem Evian verrühren und 5 Gramm der Celluzoon-Lösung einmengen. Mit einem Handmixer so lange schlagen, bis das Volumen nicht mehr zunimmt.

ILDEFONSO: Joghurt mit Staubzucker verrühren und 1:1 auf 2 Schüsseln aufteilen. Gelatine auf 2 Gefäße verteilt einweichen (einmal 2, einmal 3 Blätter). Rum erwärmen, darin 2 Blätter Gelatine auflösen und in eine Schüssel Joghurt einrühren. Heidelbeeren mixen, Schnaps zugeben und erwärmen. 3 Blatt Gelatine darin auflösen und in die zweite Schüssel einrühren. Sahne schlagen und 1:1 in beide Schüsseln verteilt unterheben. Joghurtmassen in Formen schichten und jede Schicht 10 Minuten kühlen, bevor die nächste aufgetragen wird. 5 Stunden kühlen und anschließend gewünschte Formen ausstechen.

PROFITIPP:
Sahne beim Ildefonso nicht zu steif schlagen, dann lassen sich die Schichten dünner und gleichmäßiger verteilen.
Wolfgang Knechtl, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



AUSLESE JOHANNA 2010 WEINGUT ALLACHER GOLS/BURGENLAND

Feines, zartes Gold mit hoher Viskosität. Schöner blumiger Rosenduft in der Nase, viel Charme am Gaumen, milde Säure, umbettet von eleganter Restsüße. Herrlich langer Ausklang. Großes Potenzial!
www.allacher.com

