

Sommer auf dem Teller

Leichte, *aromatische Gerichte* haben *Martin Fauster*,
Küchenchef im Münchner Königshof und *Thomas Fesenmair*
für ZuGast **komponiert**. Trotz hohem *kulinarischem Niveau*
sollte man unbedingt das *eine* oder *andere* davon *selber*
zuzubereiten – man wird **reich belohnt**, denn *diese Gerichte*
sind nicht nur eine **Augenweide**. **Versprochen!**

Rezepte Martin Fauster und Thomas Fesenmair | Für 4 Personen | Fotos Michael Ruder
Location bulthaup by Gienger Küchen, München



Ceviche vom Kabeljau

Rezept Seite 42

Bresse-Taube mit Heidelbeernocken, Gänselebercreme und Schwarzkohl

HEIDELBEERNOCKEN 1 Ei
50 g Heidelbeeren | 1 Prise Mole
(Gewürzmischung von Ingo Holland)
1 Prise Salz | 18 g Mehl
Butter für die Pfanne

Das Ei trennen, das Eigelb mit den Heidelbeeren und der Mole verrühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Vorsichtig unter die Heidelbeermasse heben und mit dem Mehl etwas abbinden. In einer beschichteten, gebutterten Pfanne kleine Taler von der Masse ausbacken.

GÄNSELEBERCREME 50 ml Heidelbeersaft | 60 g Gänseleberterrine
1 Spritzer Heidelbeeressig

Den Heidelbeersaft lauwarm aufwärmen und mit der Gänseleberterrine mixen. Mit dem Heidelbeeressig abschmecken.

TAUBENKEULENRAGOUT 4 Taubenkeulen, ausgelöst, in kleine Würfel geschnitten | 15 g Butter | etwas Öl zum Braten | 30 g Schalottenwürfel
Würfel von 2 Champignons
1 Lorbeerblatt | 1 Thymianzweig
1 Knoblauch, leicht angedrückt
TL Tomatenmark | 50 ml Madeira
100 ml Geflügelfond

Das in kleine Würfel geschnittene Keulenfleisch in Öl und Butter anbraten. Schalotten- und Champignonwürfel, Kräuter sowie Knoblauch beigegeben. Mit dem Tomatenmark tomatisieren und dann mit dem Madeira ablöschen. Einreduzieren und mit dem Geflügelfond auffüllen. Im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 40 Minuten abgedeckt weich schmoren.

SCHWARZKOHL 1 junger Schwarzkohl
2 EL Butter | 1 Prise Salz
1 Prise Muskat

Den Schwarzkohl in Salzwasser kurz blanchieren. Herausnehmen und in einer Pfanne in der geschmolzenen Butter anschwanken. Mit Salz und Muskat würzen.

TAUBE 2 ganze Tauben à zirka 600 g
Butter | Öl zum Braten
Salz | Pfeffer

Die Tauben – sie sollen Zimmertemperatur haben – in der Öl- und Buttermischung anbraten, salzen und pfeffern. Auf ein Gitter legen und im auf 160 Grad vorgeheizten Backofen 15 Minuten garen. Kurz ruhen lassen. Die Taubenbrüste auslösen, die Haut abziehen und warmstellen.

GERIEBENE GÄNSELEBER
100 g frische rohe Gänseleber,
eingefroren

ANRICHTEN

Das Keulenragout auf die Teller verteilen, die lauwarmen Heidelbeernocken mit der Gänselebercreme darauf setzen und mit etwas Schwarzkohl garnieren. Die rosa gebratenen Taubenbrust-Stücke auf die Teller legen. Von der gefrorenen, rohen Gänseleber feine Hobel schneiden und auf den Tauben verteilen.

Bresse-Taube mit Heidelbeernocken, Gänselebercreme und Schwarzkohl



Kalte Gurken- Gin-Suppe

10 kleine Gärtnergurken
200 ml Spicy-Ginger-Limonade
3 EL Sauerrahm | 60 ml Gin
etwas brauner Zucker
1 Spritzer weißer Balsamico-Essig
Salz | schwarzer Pfeffer
Heidelbeeren zum Garnieren

Die Gurken waschen, ein paar Streifen der Schale runterschneiden und diese zur Seite stellen. Die Gurke in grobe Würfel schneiden. Mit Salz würzen und kurz ruhen lassen. Gurkenwasser abgießen. Gurkenwürfel, Limonade, Sauerrahm, Gin, Zucker und Balsamico-Essig mit dem Stabmixer (oder in einem Mixer) zu einer glatten Masse pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In Schüsseln anrichten und mit frischen Heidelbeeren und etwas Gurkenschale garnieren.

Ceviche vom Kabeljau

1 Zwiebel | 800 g Kabeljaufilet
1 rote Chili | 8 Korianderzweige
Saft von 2 bis 3 Limetten
Fleur de Sel | gutes Olivenöl
6 cl unfiltrierter Gin
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Veilchenblüten | «Baby Leaf»-Salate

Das Kabeljaufilet entgräten und in zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Die rote Chili waschen, trocken tupfen und fein schneiden. Den Koriander mit den

Stielen waschen und trocken schleudern, grob schneiden. Die Fischwürfel mit dem Limettensaft beträufeln (Faustregel: Zitronensaftmenge = 1 Prozent des Fischgewichtes, nach Geschmack kann man aber bis auf 1,2 bis 1,5 Prozent nachlegen.) Salzen, und mit Gin, Chili, Olivenöl und Koriander marinieren und etwa eine Stunde lang ziehen lassen. Die Säure und das Salz der Marinade beizen den Fisch. Mit schwarzem Pfeffer abschmecken und mit den Blüten und den Salatblättern anrichten.

Kalte Gurken-Gin-Suppe



Taschenkrebspflanzerl mit Sambaretti und Kräutersalat

HUMMERÖL Hummerkarkassen
1 EL Olivenöl | 2 Schalotten
100 g Fenchel | 50 g Stangensellerie
Korianderkörner | Sternanis
1 cm Vanilleschote | 1 EL Tomaten-
mark | Salz | 2 EL weißer Portwein
2 EL Noilly Prat | 4 EL Cognac
200 ml Traubenkernöl

Die Karkassen im Olivenöl anrösten. Schalotten schälen und klein schneiden, Fenchel putzen und klein schneiden, Stangensellerie putzen und klein schneiden. Das Gemüse und die Korianderkörner, den Sternanis und die Vanilleschote mit anrösten. Mit dem Tomatenmark tomatisieren und etwas salzen. Mit Portwein, Noilly Prat und Cognac ablöschen und einkochen lassen. Mit dem Traubenkernöl auffüllen. Das Ganze auf zirka 60 Grad erhitzen und etwa 2 Stunden ziehen lassen. Dann durch ein feines Tuch passieren und kalt stellen. Man kann das Hummeröl gut verschlossen mehrere Woche im Kühlschrank aufbewahren.

HUMMER-MAYONNAISE 1 Eigelb
1 TL milder Senf | 100 ml Hummeröl
Salz | Cayennepfeffer
1 Spritzer Zitronensaft

Das Eigelb mit Senf schaumig schlagen und langsam das Hummeröl einträufeln lassen, dabei weiterschlagen. Die fertige Mayonnaise mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.

TASCHENKREBSE 2 große Taschen-
krebse, zirka 600 bis 800 g

Die Taschenkrebse während 25 Minuten in heißem Wasser köcheln lassen, dann herausnehmen und abkühlen lassen. Das Krebsfleisch herauslösen.

Die ganzen schönen Beinfleischteile zur Seite legen. Den Rest mit Hilfe einer Gabel gründlich absuchen, es dürfen keine Splitter mehr zu finden sein.

TASCHENKREBSPFLANZERL
Taschenkrebse (siehe oben)
2 EL Gemüsebrunoise
1 EL geschnittener Kerbel
1 EL geschnittener Estragon
1 EL geschnittener Basilikum
122 g Hummer-Mayonnaise
Brotcroutons von einer Toastbrot-
scheibe | etwas Semmelbrösel
Butterschmalz für die Pfanne

Das ausgebrochene Taschenkrebbsfleisch mit der Gemüsebrunoise, Kerbel, Estragon und Basilikum sowie der Hummer-Mayonnaise zu einer lockeren Masse verrühren. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die knusprigen Croutons unterheben. Aus der Masse kleine Pflanzerl (Bällchen) formen. Die Pflanzerl kurz in den Semmelbröseln wenden und in einer Pfanne im Butterschmalz goldbraun ausbraten.

GARNITUR

1 Handvoll Wildkräutersalat
2 EL Hummer-Mayonnaise
Hummercorail (je Person 1 Stück)

20 gekochte und ausgelöste Gambaretti
Die Gambaretti mit Salz und Hummeröl marinieren. Die schönen Beinstücke des Taschenkrebbses warmstellen. Zwei knusprig gebratene Pflanzerl auf den Teller legen, drei Beinstücke darum verteilen sowie ein paar marinierte Gambaretti. Den Kräutersalat nach Belieben marinieren, auf die Pflanzerl setzen. Mit der Hummermayonnaise garnieren. Je eine Hummercorail anlegen.

Taschenkrebspflanzerl mit Sambaretti und Kräutersalat



Waller mit bunten Karotten und Ochsenmark

WALLER 1 EL Butter
600 g Wallerfilet | 2 EL braune Butter
Salz | 1 Thymianzweig

Die Butter zu Nussbutter erhitzen. Das küchenfertig parierte Wallerfilet mit der Nussbutter und einem Thymianzweig in einem Vakuumbbeutel verschließen. Im Sousvide-Bad bei 63 Grad 8 Minuten lang garen. Fisch und Nussbutter aus dem Beutel nehmen und in der Nussbutter in einer Pfanne kurz nachbraten.

KAROTTENSOSSE 3 Schalotten
25 g Ingwer | 300 g Sandkarotten
1/2 grünen Apfel | Sternanis
100 ml süßer Reiswein
100 ml Geflügelfond
500 ml Karottensaft | 1 Lorbeerblatt
6 Kaffir-Limettenblätter
Saft und Abrieb von 2 Limetten
50 g Butter | Salz

Die Schalotten schälen und würfeln. Den Ingwer schälen und klein schneiden, den Knoblauch andrücken. Schalotte und Ingwer in einem Topf mit Öl farblos anschwitzen. Die Karotten waschen, notfalls schälen und klein schneiden, den Apfel ebenfalls waschen und kleinschneiden. Beides zu den Schalotten geben. Den Sternanis dazugeben, salzen.

Mit dem Reiswein ablöschen und um die Hälfte reduzieren. Dann mit Geflügelfond und Karottensaft aufgießen, das Lorbeerblatt und die Kaffir-Limettenblätter zuge-

ben und leicht köcheln lassen. In einen Mixer geben, die Butter und den Limettenabrieb dazugeben und alles kräftig mixen. Fein passieren. Mit Salz und Limettensaft abschmecken.

KAROTTENPÜREE
50 g Butter | 300 g Sandkarotten
1 Kardamomkapsel | 1 Sternanis
1/2 TL Kreuzkümmel
1/2 TL Korianderkörner
1 Lorbeerblatt | Salz

Die Butter in einem Topf schmelzen lassen, die geputzten und klein geschnittenen Karotten dazugeben und alles farblos anschwitzen. Kardamomkapsel, Sternanis, Kreuzkümmel und Korianderkörner im Mörser fein zerstoßen und zusammen mit dem Lorbeerblatt zu den Karotten geben, leicht salzen. Mit geschlossenem Deckel ganz weich garen. Im Mixer fein pürieren und abschmecken.

KLEINE BUNTE KAROTTEN
200 g bunte kleine Karotten: gelbe, rote, violette, weiße

Die kleinen Karotten vom Grün befreien und in Salzwasser weich kochen. Die Schale nach dem Kochen abrubbeln.

GARNITUR 100 g Ochsenmark
1 EL Pinienkerne | 1 EL Berberitzen
1 Urkarotte | Olivenöl
Limettensaft | Salz
100 ml Geflügelbrühe
Meersalz | 10 Staudensellerieblätter

Das Ochsenmark dünn aufschneiden. Die Pinienkerne ohne Fett rösten und dann hacken. Die Berberitzen hacken und mit den Pinienkernen vermischen.

Die Urkarotte schälen und sehr dünn längs aufschneiden und in Eiswasser geben. Die Karottenscheiben wellen. Mit etwas Olivenöl, Limettensaft und Salz marinieren.

Den Waller in die Mitte des Tellers legen, die Karotten darum verteilen. Eine Nocke von dem Püree neben den Fisch setzen. Das Mark in der heißen Geflügelbrühe pochieren, mit den Pinienkernen, Berberitzen und etwas Meersalz würzen und auf den Waller legen. Mit Karottenscheiben und den Staudensellerieblättern garnieren. Zum Schluss die heiße, aufgeschäumte Karottensosse angießen.



Waller mit bunten Karotten und Ochsenmark

Sommerliches "Mangalitz"

6 Mangalitz-Koteletts
60 ml Gin | 5 Wacholderbeeren
1 Zweig Thymian | 2 EL Olivenöl
Meersalz | schwarzer Pfeffer aus der
Mühle | 100 ml Kalbsjus
Butter | 400 g Brokkolispargel,
Romanherzen, Trevisano,
Kopfsalatherzen
Olivenöl | grobes Meersalz

Mangalitz ist eine alte Wollschwein-Rasse, die vorwiegend in Ungarn zu Hause ist. In Geschmack und Textur ähnelt ihr Fleisch jenem der Iberico-Schweine. Es hat ein angenehm nussiges Fett.

Die überstehenden Koteletts-Knochen ganz sauber schaben. Wacholderbeeren ohne Fett anrösten und anschließend zerdrücken. Die Koteletts salzen und etwas pfeffern. Die Koteletts zusammen mit dem Gin, dem Thymian, den Wacholderbeeren und dem Olivenöl vakuumieren. Im Sous-Vide-Bad während 30 Minuten bei 56 Grad garen.

Die Koteletts aus dem Vakuum nehmen und die entstandene Jus auffangen. Zusammen mit der Kalbsjus einreduzieren lassen. Die Koteletts in etwas Butter in einer Grillpfanne von beiden Seiten kurz, aber kräftig anbraten.

Die Salatmischung waschen und gut trocken schleudern. In einer Pfanne im Olivenöl kurz anbraten, mit Meersalz abschmecken.

Die Koteletts mit etwas Jus und dem Salat anrichten.



Sommerliches "Mangalitz"

Segrillte Lachsforelle mit Sizilianischer Zitrone, Artischockensalat und Minze-Joghurt

ARTISCHOCKENPÜREE 3 große
Artischocken | 1 Schalotte
1 Thymianzweig | 80 ml Noilly Prat
80 ml Weißwein | 250 g Gemüsefond
50 ml Sahne

Die Artischocken mit einem kleinen Messer putzen, das Heu mit Hilfe eines kleinen Löffels herauskratzen und gleich in kaltes Wasser, das mit einem Spritzer Zitronensaft angereichert ist, legen. Einen Teil der Artischocken für den Salat beiseite stellen.

Die Schalotten in Olivenöl anschwitzen, die geviertelten Artischocken zugeben und farbig anbraten. Noilly Prat und Weißwein angießen, einkochen lassen. Gemüsefond und Thymian dazugeben und die Artischocken weich kochen. Sobald die Artischocken weich sind, die Sahne zugeben und kurz kochen lassen. Mit dem Stabmixer zu einer Creme pürieren und diese durch ein Sieb abpassieren.

ARTISCHOCKENSALAT 6 kleine
Artischocken | 3 getrocknete
Tomaten | 1 Stange Frühlingslauch
Limettensaft | Olivenöl | Salz
Cayennepfeffer | Basilikumblätter

Die Artischocken mit einem kleinen Messer putzen, das Heu mit Hilfe eines kleinen Löffels herauskratzen. Mit einem Gemüsehobel fein hobeln. Mit Olivenöl, in kleine Röllchen geschnittenem Frühlingslauch, Limettensaft und Salz marinieren.

SIZILIANISCHE ZITRONE
1 EL Olivenöl | 1 Spritzer Limoncello
Meersalz

Die Zitrone in sehr dünne Scheiben aufschneiden. Mit Olivenöl und Limoncello beträufeln und mit Salz abschmecken.

MINZE-JOGHURT
20 Minze-Blättchen
100 g griechischer Joghurt
Salz | Cayennepfeffer

Die Minze-Blätter von den Stielen zupfen, in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. In den Joghurt geben und fein mixen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Durch ein feines Tuch passieren.

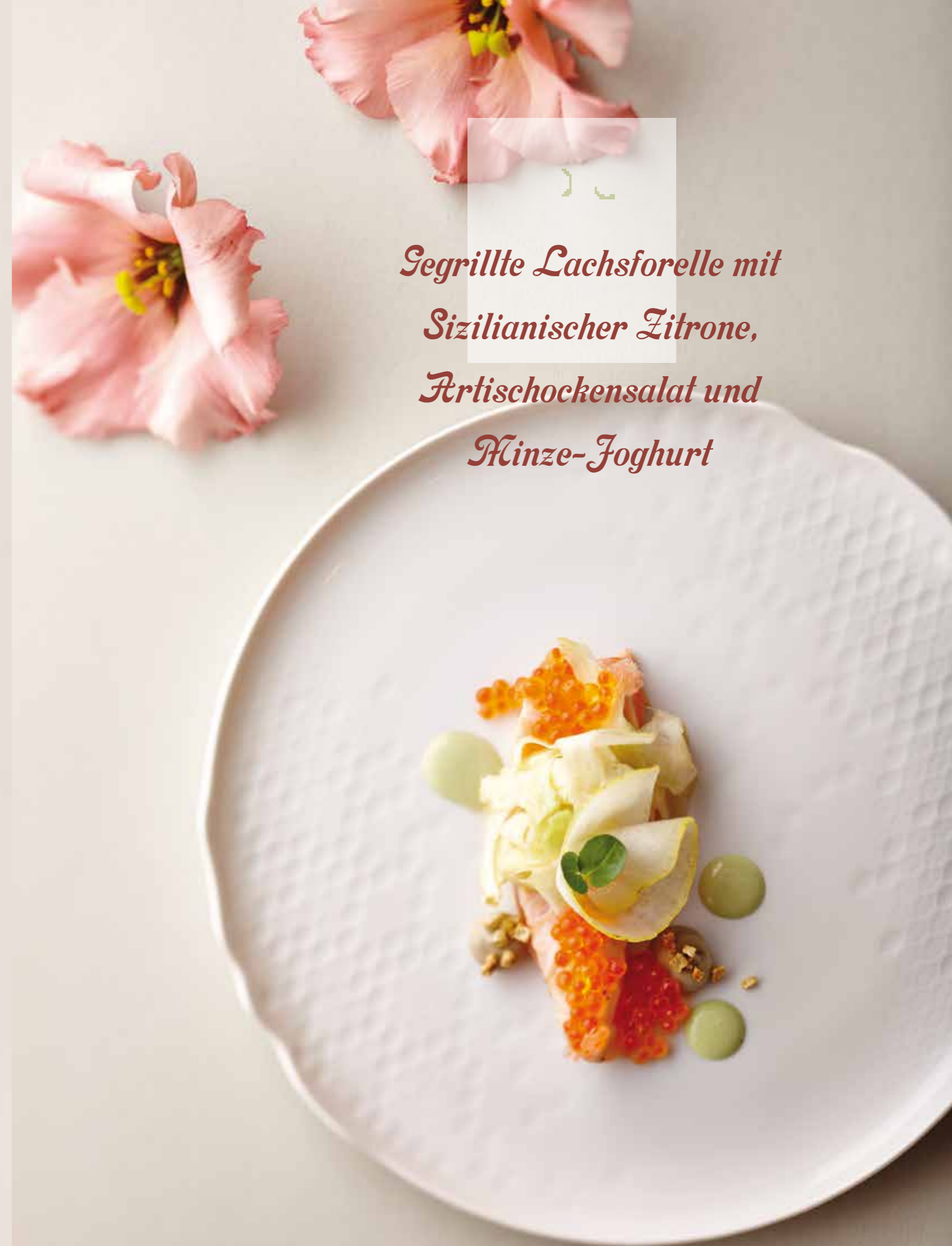
LACHSFORELLE
600 g Lachsforellenfilet
Salz | Pfeffer

Die Lachsforelle salzen, und in einer Grillpfanne von beiden Seiten kurz grillen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

DEKORATION
100 g Lachsforellenkaviar
Salz | frittierte Artischockenwürfel
von 1 Artischocke | 3 Pak-Choi Kohl

Die Lachsforelle in gleichmäßige Stücke aufteilen und in die Mitte des Tellers legen. Den Artischockensalat und den Lachsforellenkaviar darauf verteilen. Artischockenpüree, Minze-Joghurt und die sizilianische Zitrone um den Fisch anlegen. Mit je einem Blatt Pak-Choi und den frittierten Artischockenwürfeln garnieren.

Segrillte Lachsforelle mit Sizilianischer Zitrone, Artischockensalat und Minze-Joghurt



Sratinierte Beeren- Sin-Zabaione

für 6 Personen

800 g gemischte Beeren (Himbeeren,
Brombeeren, Erdbeeren, Heidelbee-
ren, Johannisbeeren)
80 g brauner Zucker
grob gemahlener schwarzer Pfeffer
Melisse- und Minzblätter

Die Beeren waschen und trocken tupfen.
In Schalen anrichten und mit Zucker und
Pfeffer würzen. Melisse- und Minzblätter
dazugeben.

ZABAIONE 100 ml Tonic

80 ml Gin | 5 Eigelb

100 g Zucker

120 g karamellisierte Salzmandeln

Tonic, Gin, Eigelbe und Zucker in eine
Schüssel geben. Über dem Wasserbad
so lange mit dem Schneebesen kräftig
schlagen, bis die Masse steif geschlagen
ist. Zieht man den Schneebesen aus der
Masse, soll das, was auf die Masse tropft,
nicht untergehen. Dann hat sie die rich-
tige Konsistenz. Mit der Zabaione die Bee-
ren übergießen. Mit einem Bunsenbren-
ner abflämmen.

Man kann die Zabaione auch in eine isi-
Flasche füllen und mit ein bis zwei Pa-
tronen schäumen, kalt stellen und bis zu
8 Tage aufbewahren. Die kalte Espuma-
Zabaione auf die Beeren spritzen und mit
dem Bunsenbrenner abflämmen.

Die karamellisierten Salzmandeln zum
Schluß über das Dessert streuen.

Sratinierte Beeren- Sin-Zabaione



Seeister Riegel von Yuzu und Rhabarber mit knuspriger Schmandcreme

GEBACKENE SCHMANDCREME

465 g Schmand | 40 g Zucker
50 g Ei | 15 g Vanillepuddingpulver

Schmand, Zucker, Ei und Vanillepuddingpulver mit einem Schneebesen glatt rühren. In einer feuerfesten Form im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen 10 bis 12 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und in einen Spritzbeutel füllen.

KARAMELLISIERTER FILOTEIGBLÄTTER

2 Blätter Filoteig, fertig gekauft
100 bis 150 g flüssige Butter
etwas Puderzucker

Die Filoteigblätter auf einer Seite mit der Butter bestreichen, eines der beiden Teigblätter mit Puderzucker bestreuen, das zweite Blatt mit der gebutterten Seite auf die Puderzuckerseite kleben. Mit einem Nudelholz kräftig darüber rollen. Die verklebte Filoteigplatte mit einem scharfen Messer in gleichmäßig große Stücke von 4 x 0,5 Zentimeter schneiden. Die Teigstreifen mit reichlich Abstand auf ein Backpapier geben und zum Beschweren eine Silikonmatte darauf legen. Im auf 220 Grad vorgeheizten Backofen während 4 bis 5 Minuten goldbraun backen. Die Karamellblätter auskühlen lassen und in einer luftdichten Box aufbewahren.

BISKUITFÜLLUNG 300 g Rhabarber, in Stücke | geschnitten | 150 g Gelierzucker (2:1) | 100 g Himbeeren
10 g Apfelpektin | 1 kleine Zimtstange | Mark von 1 Vanillestange | Zesten von 2 Zitronen | 1 Prise Vitamin-C-Pulver

Alle Zutaten in einem Topf vermengen und aufkochen. Zu einer Marmelade einkochen lassen. Auskühlen lassen und kalt mit einem Stabmixer glattmixen.

RHABARBER-SORBET

(für ein Blech von 22 x 28 cm)
RHABARBERKOMPOTT 10 Stangen ungeschälter Rhabarber | Zesten von 2 Zitronen | 1 kleine Zimtstange
Mark von 1 Vanilleschote
2 dünne Scheiben frischer Ingwer
4 EL Himbeermark
SUD 150 g Zucker | 80 g Wasser
Sorbet | 25 bis 30 g Glukose
4 cl Aperol | 150 ml Sekt
Saft von einer Zitrone

Den Rhabarber putzen und schälen, in Stücke schneiden (1,5 bis 2 Zentimeter lang). In eine ofenfeste Form geben. Zitronenzesten, Zimtstange, Vanillemark, Ingwer und Himbeermark auf dem Rhabarber verteilen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Zucker und Wasser für den Sud in einen Topf geben und erhitzen. Einige Minuten einkochen lassen. Diesen Sud über den Rhabarber gießen. Die Form mit einer Alufolie zudecken. Im Backofen 15 bis 20 Minuten garen. Das Kompott aus dem Ofen nehmen, die Folie entfernen und das Kompott auskühlen lassen. Zitronenzesten, Zimtstange und Ingwer entfernen, den Rhabarber sehr fein pürieren.

Einen Teil des Kompotts erwärmen, die Glukose darin auflösen. Zum Rest des Kompotts geben. Das Kompott mit Aperol, Sekt und Zitrone abschmecken. Die Masse in einer Sorbetière frieren.

ZITRONEN-YUZU-SORBET 325 g Wasser
130 g Zucker | 40 g Glukose
2 g Johanniskernbrotmehl
1 Prise Salz | 125 g passierter Zitronensaft | 40 g Yuzusaft | 35 g Wodka

Wasser, Zucker, Glukose, Johanniskernmehl und Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Zitronensaft und Wodka dazu geben. Die Masse in einer Sorbetière frieren (oder im Gefrierschrank einfrieren).

Die fertig gefrorenen Sorbets (Rhabarber und Zitrone-Yuzu) in einer eckigen Form gleichmäßig abwechselnd schichten. Dazu jeweils eine Schicht Sorbet einfüllen, ein-



frieren, und sobald sie gut durchgefroren ist, die nächste Schicht darauf geben.

BISKUITSCHNECKE 2 Eier | 50 g Eigelb
80 g Zucker | 100 g Eiweiß
60 g Zucker | 40 g Mehl
40 g Speisestärke
50 g feiner Kristallzucker

Eier, Eigelb und Zucker in der Küchenmaschine weißschaumig schlagen. Eiweiß und Zucker zusammen cremig-fest schlagen. Mit einem Gummischaber das aufgeschlagene Eiweiß abwechselnd mit der gesiebten Mehl-Speisestärke-Mischung unter die Eigelb-Zuckermasse geben. Die fertige Teigmasse auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche gießen. Im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 8 bis 10 Minuten backen.

Den Kristallzucker auf der Arbeitsfläche verteilen, die noch warmen Biskuitböden mit der Backseite nach unten auf den Zucker stürzen. Das Backpapier ablösen, die Teigplatten zu Schnecken aufrollen und abkühlen lassen. Die Biskuitschnecken wieder ausrollen und der Länge nach halbieren. Mit der Rhabarbermarmelade bestreichen, und erneut zu Schnecken aufrollen. Kühl stellen.

ANRICHTEN Rhabarbermarmelade
frische Beeren

Die Schmandcreme auf die Filoteigstücke aufspritzen und ein Filoteigstück drauflegen. Mehrmals wiederholen, also einen kleinen Turm bauen. Die Sorbet-Masse in gleichmäßige Stücke schneiden. Von den Biskuitschnecken etwa 4 Zentimeter lange Stücke schneiden. Mit etwas Rhabarbermarmelade und frischen Beeren garnieren.



Seeister Riegel von Yuzu
und Rhabarber
mit knuspriger Schmandcreme



Starkes und
sternegekröntes
Team: Martin
Fauster, Küchenchef,
Gabi Taubenheim,
Chefin der Patisserie
und Franz Josef
Unterlechner,
Stellvertreter von
Martin Fauster.



Redaktionskoch Thomas Fesenmair
beim Sous-vide-Garen. Seine kreativen
Ideen zu sommerlichen Tellern sind
schnell zubereitet und schmecken so
großartig, dass man sie am liebsten
sofort auf den Speiseplan setzt.



Die richtige Adresse für
starke Küchen und eine
Beratung, die keine
Wünsche offen lässt:
Gienger Küchen in
München.



Mit Blick auf den weltberühmten Karlsplatz Stachus speist man im Münchner «Königshof». Das elegante Restaurant – es ist legendär, gehört zum gleichnamigen Luxushotel und die Küche hat einen Stern – im ersten Stock bietet nicht nur einzigartige Ausblicke sondern auch die ausgezeichnete Küche von Küchenchef Martin Fauster. Der Hans-Haas-Schüler überzeugt mit starken Aromen, ausgewogen-feinen Nuancen, puristischen Gerichten und opulent-klassischer Küche à la française. Das sind keine Widersprüche,

das ist Fausters Handschrift. Unterstützt wird der Küchenchef von Franz Josef Unterlechner, seit vielen Jahren, nur unterbrochen von einer Zwischenstation in der Küche von Christian Jürgens «Überfahrt» am Tegernsee (3 Sterne). Seit drei Jahren ist Unterlechner Fausters Stellvertreter. «Er ist meine große Unterstützung», sagt Martin Fauster.

Stets von einem strahlenden Lächeln begleitet bietet Gabi Taubenheim ihre Kreationen an. Die Chefin der Patisserie im Münchner «Königshof» hat in vielen

hochdekorierten Restaurants gearbeitet, so auch bei Hans Haas im Tantris. Sie liebt es, den Gästen mit Süßem zu kommen und dabei immer wieder ganz eigene Akzente in der Dessertgestaltung zu setzen. Es sind wahrlich kleine Kunstwerke, die den Gästen vorgesetzt werden. Gabi Taubenheim ist eine starke Partnerin in einem starken Team.

www.koenigshof-hotel.de
www.gienger-kuechen.de