

Presseberichte.

Aktuelle Berichterstattungen über Elisabeth Eder und ihre Arbeit.

Elisabeth Eder | Weinakademiker
 Mobil +43.650.382 40 81

Gaisbergstraße 15a · 5020 Salzburg · Österreich
 Tel. +43.662.64 31 43 · Fax +43.662.64 35 34
 elisabeth.eder@weinfluesterer.at · www.weinfluesterer.at

Die professionelle Weinberatung.

Salzburger Fenster. Jänner 2009

6 GENUSSKALENDER FENSTER

Ländle Alpschwein trifft Flusskrebse

und Kunstwerke mit Kräutern



Zu Gast beim Koch des Jahres

Thorsten Probst, ehemaliger Sous-Chef von Jörg Wörther in Schloss Prielau in Zell am See, wurde am Arlberg zum Koch des Jahres gekürt. Als Appetitmacher auf seine feine Küche sei hier sein Rezept für Schinken vom Ländle Alpschwein mit Flusskrebsen und Gurken verraten. Zusammen mit elf weiteren Spitzenköchen zielt Probst mit seinen kulinarischen Tipps übrigens den ebenso appetitanregenden wie wohlthätigen Kochkalender 2009 von „Kiwanis International – Serving the Children of the World“: 12 Monate, 12 Köche und 12 Winzer, empfohlen und beschrieben von der Salzburger Weinakademikerin Elisabeth Eder, bilden die farbenprächtigen Säulen dieses lukulischen Jahreszyklus.



Thorsten Probst, ehemals Sous-Chef bei Jörg Wörther im Schloss Prielau in Zell am See und frisch gelackter „Koch des Jahres 2008“.

In Oberlech ist schon seit einigen Jahren ein alteingesessener Ex-Salzbürger Jungmeister am Werk. Im Herbst 2008 wurde Thorsten Probst von Gault Millau und Ayrans zum „Koch des Jahres“ gekürt. Seine Wirkungsstätte ist das „Burg Vital Hotel“ in Oberlech und dessen Gourmetrestaurant „Griggeler Stubl“. Der 35-jährige Thorsten Probst kann schon auf eine ruhmreiche Vergangenheit zurückblicken. 1996 bis 2001 war Thorsten Probst Sous-Chef von Jörg Wörther. Seit sechs Jahren ist der gebürtige Schwabe Chefkoch im Burg Vital Hotel – ausgezeichnet mit drei Hauben und einem Michelin-Stern.

Thorsten Probst gilt als Kräuterefetischist. Er kultiviert in seinem Kräutergarten auf 1700 Metern rund siebzig verschiedene Gewürzkräuter.

Spezialität Juhu-Ochse

Eine Spezialität stammt vom Juhu-Ochsen (von der sogenannten „Juhu-Ranch“ von Familie Lucian). Hotelgäste und A-la-Carte-Gäste verwöhnt Probst mit österreichischen Klassikern und kreativen, leichten Speisen. Und der Weinkeller im Burg Vital Hotel ist voller edler Bordeaux-Weine und Großflaschen der berühmtesten Etiketten. 1200 verschiedene Positionen zieren die Weinkarte.

Der Kiwanis Kochkalender 2009 präsentiert neben Probst noch weitere Stars aus der Salzburger Kochszene, allen voran die beiden Vier-Hauben-Köche Karl und Rudi Obauer in Werfen. Sie bereichern den Kalender mit ihrem Rezept für eine gesottene Rinderwade mit Wurzelsud.



Elisabeth Eder, „Weinflüsterer“ in Salzburg, empfiehlt harmonische Weine zur kreativen Küche im Kiwanis-Kochkalender.

Rezept von Thorsten Probst

Schinken vom Ländle Alpschwein mit Flusskrebsen und Gurken. **Zutaten:**

- 12 Flusskrebse ■ 80 g Schinken vom Ländle Alpschwein ■ 1 Feldgurke
- 3 Stängel Borretsch mit Blüten ■ Olivenöl ■ Koriander aus der Mühle
- Weißer Pfeffer ■ Zitronensaft ■ Fisch- oder Gemüsefond

Zubereitung

Von der Gurke den Stiel und den Blütenansatz abschneiden. Die Gurke schülen und anschließend mit dem Sparschäler der Länge nach nudelartige Streifen abschneiden (bis man zum Kerngehäuse kommt). Die „Gurkennudeln“ salzen und für ca. eine halbe Stunde kaltstellen.

Die Gurken dann ausdrücken und mit 3 Esslöffeln Olivenölmarinade, Koriander aus der Mühle, weißem Pfeffer aus der Mühle und Zitronensaft abschmecken.

Die Krebse in kochendes Wasser geben und ca. 50 Sekunden

darin garen lassen, anschließend sofort in kaltem Wasser abschrecken.

Zum Auslösen der Krebse sollte man sie am Kopf festhalten und den Krebssschwanz nach rechts und links drücken, um ihn herauszudrehen. Die Schale entfernen und den ausgelösten und vom Darm befreiten Schwanz in kaltem Fisch- oder Gemüsefond legen, damit das Krebsfleisch nicht anläuft (falls es nicht gleich verarbeitet wird).

Um die Scheren auszubereiten, trennt man den beweglichen Arm von der Schere ab. Das dünne Scherenblatt muss sich mit aus der Schere lösen. Verbleibt dieses in der Schere, muss es nach dem Ausbrechen aus dem Fleisch gelöst werden.

Dann schneidet man mit einem kleinen Messer an der kurzen Kante der Schere entlang und bricht die Schere auf, um das Fleisch herauszulösen.

Die Gurkennudeln auf Tellern anrichten, zusammen mit dem hauchdünn geschnittenen Schinken. Die Flusskrebse durch die Gurkenmarinade ziehen und auf den Schinken legen. Mit den essbaren Borretschblättern garnieren.

Seminar. Weinwissen für Neueinsteiger und Fortgeschrittene | **Schulung.** Schulungen für Gastronomie- & Verkaufspersonal | **Event.** Organisation von Weinevents und -präsentationen | **Motivation.** Planung und Durchführung von Incentives | **Service.** Vertretung von Weinpokal bei Krankheit oder Urlaub
Reise. Planung und Begleitung von Weinreisen | **Marketing.** Konzepte für Winzer und Händler | **Einkauf.** Vermittlung zu den richtigen Bezugsquellen
Vertrieb. Betreuung von Privatkunden für Großhändler | **Raritäten.** Vermittlung bei An- und Verkauf von Weinraritäten | **Weinkeller.** Beratung bei Planung und Bestückung von Weinkellern, Sichtung und Katalogisierung von Kellerbeständen | **Weinkarte.** Ausarbeitung von Weinkarten für die Gastronomie