



## Haubenkoch Andreas Döllerer

Die Kulinarik ist ein entscheidendes Element Deines Festes. Geschmackliche Vielfalt, eine Portion Kreativität und gute Vorbereitung sind für eine stressfreie Umsetzung dabei wichtig. Andreas Döllerer verrät, wie man sich so gut vorbereitet, dass das Kochen zum Spaziergang wird.

**Was ist bei der Kulinarik für ein Gartenfest zu beachten?** Eine der wichtigsten Grundregeln: Probiere deine geplanten Gerichte vorher mindestens einmal aus – im Idealfall sogar öfter. Wenn viele Gäste eingeladen sind, ist das nicht der optimale Zeitpunkt für Experimente. Teste, variiere und entscheide Dich dann für Deine Lieblingsversion des jeweiligen Rezepts. Das macht die Planung, den Einkauf der Zutaten und natürlich das Kochen um ein Vielfaches einfacher und gibt Dir Sicherheit. Frei nach dem Motto: Übung macht die Küchenmeisterin.

**Wie viele Gerichte soll man einplanen?** Über kulinarische Vielfalt bei Deinem Gartenfest werden sich die Gäste freuen. Auch weil Geschmäcker nun mal verschieden sind. Es soll auf jeden Fall für jeden Gast etwas dabei sein. Mit einer Variation aus ein paar Klassikern und etwas Ausgefallenerem bist du auf der sicheren Seite. Die Mischung macht's. Es sollte auf jeden Fall auch etwas Vegetarisches dabei sein – und natürlich etwas Süßes zum krönenden Abschluss.

**Wie plane ich die Vor- und Zubereitung effizient?** Du sollst beim Fest nicht mehr viel Zeit in der Küche verbringen müssen. Überleg' Dir deshalb, was du wann vorbereiten kannst. In zwei Tagen schaffst du diese kulinarische Herausforderung – inklusive Einkauf. Apropos: Schau auch, welche Zutaten Du vielleicht aus deinem Garten verwenden kannst. Kräuter, Gemüse essbare Blüten. Sei kreativ! Zwei Tage – der Vortag und der Festtag – reichen normalerweise für die Vorbereitung inklusive Einkaufen. Je mehr man vorbereitet hat, desto besser und entspannter ist es natürlich am Tag Deiner Feier. Ein paar Gerichte oder Teile davon kann man überhaupt schon früher vorbereiten. Die Pasta-Sauce kannst Du zum Beispiel schon ein paar Tage vorher zubereiten und in Rexgläsern frisch halten.



Über Andreas brauche ich dir vermutlich gar nicht viel erzählen, oder? Seit er 2007 bei Rolling Pin als „Aufsteiger des Jahres“ geführt wurde, zeigt die Karrierekurve des Gollingers steil nach oben. Mit seiner vielfach prämierten Cuisine Alpine hat er sich international einen Namen gemacht. Traditionelle Rezepte aus seiner Kindheit und die Neugierde, stets neue Köstlichkeiten aus allem zu zaubern, was das Salzburger Land hergibt, leiten ihn. Ein paar dieser Rezepte verrät er Dir jetzt – damit holst Du seine moderne alpine Genusskultur in Deinen Garten.

[www.doellerer.at](http://www.doellerer.at)



## Kostenvergleich

### DO-IT-YOURSELF

€ 25,-

Für die Lebensmittel sollte man 25 bis 30 Euro pro Person kalkulieren.

### DÖLLERER

€ 100,-\*

Döllerer's All-In-Paket für ein gelungenes Gartenfest.

\* Bei einer Veranstaltungsdauer von bis zu 4 Stunden. Inkl. Speisen, Geschirr, Besteck, Gläser, Tischwäsche, Servietten, alkoholfreie Getränke, Weißwein, Prosecco, Service & Küchenmitarbeiter. Die Personal- und Getränkekosten nach tatsächlichem Aufwand verrechnet.

## Zeitplan

### AM VORTAG VORBEREITEN

- Sauce der Pasta Son Balart
- Senfmayonnaise und Marinade für Beef Tartare
- Guglhupf nach dem Rezept meiner Oma
- Gebeizter Bluntausaibling, Erdäpfelvinaigrette & Gurkenrelish

### FRISCH AM FESTTAG ZUBEREITEN

- Hausgebackenes Focaccia
- Würziges Beef Tartare mit Senfmayonnaise
- Grüner Spargel & Tomatenvinaigrette
- Oktopuss-Salat „Nicoise“
- Schwarzbeernock'n

**Benötigte Ausstattung:** Eine übliche Haushaltsküche reicht vollkommen aus.

**Getränke-Empfehlungen:** Grüner Veltliner Am Berg, Bernhard Ott | Chateau Aix | Rosé | Prosecco Organic, La Jara | Römerquelle Mineralwasser | Kohl JRE Bergapfel – Zitronenverbenesaft

### ANDREAS ERZÄHLT ...GEHT NICHT GIBT'S NICHT:

Bei einer tollen Hochzeit heiratete eine Wiener Braut einen Frankfurter Bräutigam. Das eher ungewöhnliche Anliegen des Paares für die Hauptspeise war deshalb: Wiener Schnitzel mit Frankfurter grüner Sauce. Natürlich haben wir diesen Wunsch erfüllt.

### KULINARISCHE TIPPS VOM HAUBENKOCH

#### Aller guten Dinge sind drei:

Die meisten haben viele Messer in der Küche und keines ist richtig scharf. Drei Messer in unterschiedlichen Größen reichen vollkommen – und die sollte man jedes Jahr einmal von einem professionellen Messerschleifer schärfen lassen.

#### Auf den Punkt:

Ein Kerntemperaturthermometer hilft beim Grillen enorm. Mit ihm gelingen Fleisch und Fisch immer punktgenau und man erlebt keine bösen Überraschungen.

## Pasta „Son Balart“

- 1 frische Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Stangen Junglauch
- 2 Karotten geschält
- Olivenöl
- 400 g Pelati-Tomaten
- 2 reife Ochsenherz-Tomaten
- 35 g Sardellen
- 250 g Sobrasada
- Petersilie
- Basilikum
- Meersalz
- Pfeffer
- 1 Büffelmozzarella
- 400 g Spaghetti
- Olivenöl
- Salz



Zwiebel und Knoblauch klein schneiden, die Karotten fein reiben. Den Junglauch ebenfalls klein schneiden und alles gemeinsam in Olivenöl anschwitzen. Die Pelati-Tomaten mixen und dazugeben. Die Ochsenherztomaten grob schneiden und ebenfalls beifügen. Die Tomatensauce nun etwa 15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Die Sobrasada schälen, in grobe Stücke schneiden und dazugeben. Die Sardellen fein schneiden und ebenfalls beigeben. Basilikumblätter und grob gehackte Petersilie beifügen und weitere 30 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spaghetti in gut gesalzenem Wasser bissfest kochen und unter die Sauce mischen. 1 Minute ziehen lassen und anrichten. Mit grob gerissenem Büffelmozzarella und Basilikum bestreuen und mit Olivenöl beträufeln.

## Beef Tartare

- 250 g weißer Zwiebel
- 1 EL Worcestersauce
- 1 EL edelsüßes Paprikapulver
- 50 g Dijonsenf
- 30 g Sardellen
- 50 g Kapern
- 170 g Gurkerl
- 50 g Sambal Olek
- 150 g Sonnenblumenöl
- 450 g Ketchup
- Schwarzer Pfeffer
- Salz
- 600 g Rinderfilet pariert
- Senfmayonnaise



Für die Marinade alle Zutaten im Mixer pürieren und dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. In ein Einmachglas füllen und im Kühlschrank lagern. Das Rinderfilet parieren und fein hacken (oder wenn gewünscht faschieren). Mit 2 Esslöffel der Marinade vermischen und eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

## Marmorguglhupf nach dem Rezept meiner Oma



- 7 Eier
- 200 g Mehl griffig
- 170 g Staubzucker
- 175 g Butter
- 10 g Backpulver
- 170 g Kristallzucker
- 1 EL dunkles Kakaopulver
- Rosinen

Die Butter mit den Dottern und Staubzucker schaumig schlagen. Eiklar mit Kristallzucker schlagen. Erst den Schnee und anschließend das mit dem Backpulver vermischte Mehl vorsichtig unter die Dottermasse ziehen. Eine Guglhupfform mit Butter austreichen und 2/3 der Masse einfüllen. In den Rest das Kakaopulver einrühren und ebenfalls eingießen. Das Backrohr auf 180° C vorheizen und den Guglhupf eine Stunde backen. In der Form auskühlen lassen und stürzen. Mit Staubzucker bestreuen.

## Focaccia



- 1 kg griffiges Mehl
- 700 ml Wasser
- 1 Würfel Germ
- 20 g Salz
- Rosmarin und Thymian gehackt
- Olivenöl

Germ in etwas lauwarmem Wasser auflösen und mit den anderen Zutaten zu einem glatten Teig rühren. Mit einem Tuch abdecken und etwa 30 Minuten gehen lassen. Zusammenschlagen und auf ein mit Olivenöl befettetes Blech geben und gleichmäßig etwa 3 cm dick verteilen. Wieder 45 Minuten aufgehen lassen und bei 160° C etwa 45 Minuten backen. Frisch aus dem Ofen dann mit Olivenöl einstreichen und mit den Kräutern bestreuen.

## Grüner Spargel mit Tomatenvinaigrette

16 Stangen grüner Spargel  
8 reife Eiertomaten  
2 Schalotten  
Weißer Balsamicoessig  
Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
Zucker  
Schnittlauch fein geschnitten  
Frische Kräuter



Die Spargelstangen ab der Hälfte schälen, die Enden ca. 1 cm abkürzen und in Salzwasser bissfest etwa 5 Minuten kochen. In Eiswasser abschrecken. Die Tomaten ganz kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Schälen und entkernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Fein geschnittene Schalotten in Olivenöl farblos angehen lassen, Tomatenwürfel dazugeben und mit etwas Essig ablöschen. Würzen. Vor dem Servieren das ganze nochmals kurz erwärmen und den Schnittlauch dazugeben. Tomaten auf dem warmen Spargel verteilen und mit Kräutern servieren.

## Schwarzbeernocken

400 g Schwarzbeeren  
100 g griffiges Mehl  
50 ml Milch  
Butterschmalz  
Kristallzucker  
Staubzucker



Schwarzbeeren mit Mehl und Milch kräftig verrühren. Dabei ungefähr die Hälfte der Beeren zerquetschen damit der Saft austritt. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und kleine Nocken der Schwarzbeermasse darin anbraten. Nach etwa 3 Minuten mit Kristallzucker bestreuen und wenden. Abermals mit Kristallzucker bestreuen und wieder 3 Minuten braten lassen. Mit Staubzucker bestreut servieren. Dazu passt Vanilleeis, Rumeis oder einfach ein Glas kalte Milch.

## Gebeizter Bluntausaibling mit Erdäpfelvinaigrette & Gurkenrelish



1 Bluntausaibling (ca. 400 g)

### Beize:

½ Limette  
1 EL geschnittenes Basilikum  
150 g Meersalz

100 g Brauner Zucker  
2 cl Olivenöl

### Erdäpfelvinaigrette:

80 g kleine gekochte Erdäpfelwürfel  
30 g Bauchspeck fein geschnitten  
70 g Junglauch fein geschnitten  
Sonnenblumenöl  
Salz  
Pfeffer  
5 cl Riesling Ausleseessig  
4 cl Pflanzenöl  
Kümmel gemahlen  
Pfeffer  
100 ml Rindsuppe

### Gurkenrelish:

250 g Salatgurke fein geschnitten  
100 g Schalotte fein geschnitten  
1 Chilischote  
20 g Ingwer  
Curcuma  
Salz  
75 g Rieslingessig  
2 TL Senfsaat  
50 g Zucker  
Dill  
Koriander

### Bluntausaibling:

Limette in Scheiben schneiden und mit den anderen Zutaten vermischen. Großzügig auf dem Filet verteilen und im Kühlschrank 12 Stunden beizen lassen. Mit kaltem Wasser abspülen, die Haut abziehen und portionieren.

### Erdäpfelvinaigrette:

Speck und Junglauch in Sonnenblumenöl anschwitzen. Erdäpfel beigeben und mit der Suppe und dem Essig auffüllen. Würzen und einkochen lassen bis eine sämige Konsistenz erreicht ist.

### Gurkenrelish:

Gurke, Schalotte, Chili, Ingwer, Senfsaat und Curcuma salzen und in einer Schüssel eine Stunde ziehen lassen. Abgießen und die Flüssigkeit auffangen. Zucker karamellisieren und mit der Gurkenflüssigkeit und dem Essig ablöschen. Gurke dazugeben und langsam einkochen lassen.



Tanjas Tipp: Wer's nicht selber kochen will, der lässt einfach mitbringen: Es ist immer nett, ein paar Freunde einzuteilen und den Mann hinter den Grill zu stellen. Setze zusätzlich auf Andreas' Gugelhupf-Rezept und Du bist 100 % auf der sicheren Seite.

