

# The French Connection – Elsass trifft Burgenland



Er ist Franzose mit Leib und Seele. Cool, unnahbar, mit einem Hauch von Arroganz. Doch wenn er spricht, klingt er wie ein waschechter Österreicher. Dann verwandelt sich Alain Weissgerber, der seit fast 20 Jahren in dem kleinen Alpenland zu Hause ist. Dann wird sein durchdringender Blick weich und ein Lächeln umspielt seine Lippen. Zwei Seelen in einer Brust, die er auch in seiner elsässisch-pannonischen Gourmet-Cuisine gelungen inszeniert. Schlicht, elegant, ein bisschen gewagt und dennoch großartig harmonisch.

Waren es die Kindheitserinnerungen an die gute Küche seiner Oma, die von Beruf Köchin war? Die Lust die Welt kennenzulernen? Oder der Wunsch, Kunst und Perfektion im Beruf zu vereinen, was Alain Weissgerber zum Kochen brachten? »Viel mehr das frühe Aufstehen als Bäcker«, lacht der 43-Jährige, und seine stahlblauen Augen blitzen auf. »Das wollte ich nämlich eigentlich werden.« Doch regelmäßig das Bett um zwei Uhr nachts verlassen zu müssen, war keine sehr reizvolle Aussicht für den damals 17-Jährigen. »Dann habe ich eine Woche in einer Küche gearbeitet und war begeistert.« Die Entscheidung war getroffen, und mit ihr war auch klar: »Wenn, dann richtig.« Für den gebürtigen Elsässer gibt es keine Kompromisse. Konsequenz in allem, was er tut, ist schlicht sein Lebensmotto.

Die Ausbildung im Restaurant *Le Bristol* unter Dominique Le Stanc im französischen Niederbronn war für ihn der Grundstein für alles, was danach folgte. »Wir Lehrlinge bekamen die gleiche Verantwortung wie ein Chef de Partie. Eine tolle Möglichkeit, sich auszuprobieren.« Danach folgten Reisejahre, auf denen er sein Handwerk in 2- und 3-Sterneküchen in der Schweiz, Österreich und Deutschland verfeinerte. »Die Zeit bei Otto Koch ist rückblickend der Meilenstein meiner Laufbahn,

der mich am meisten prägte«, meint Alain Weissgerber. Bei ihm arbeitete der Elsässer als Souschef im Restaurant *Le Gourmet* in München. Von Helmut Österreicher hingegen ließ er sich im Restaurant *Steirereck* in Wien für die österreichische Küche begeistern – und blieb. Seine Reise hatte ihr Ziel gefunden: Mit gerade einmal 23 Jahren machte er sich 1993 unweit der Landeshauptstadt in Weiden am Neusiedlersee mit seinem eigenen Restaurant selbstständig. »Eine unglaubliche Zeit«, so erinnert sich der Koch an seine Jahre in der *Blauen Gans*, in der er mit einem Michelin-Stern und 16 Punkten im Gault Millau ausgezeichnet war. »Doch das ist jetzt passé. Die Vergangenheit ist für mich nicht wichtig. Ich habe sie gelebt und genossen, mit vollen Zügen.« Seit Januar 2010 steht auf der Homepage der *Blauen Gans*: Die Gans ist flambiert. Das Restaurant ist abgebrannt und die Familie mit diesem Ereignis enger zusammengerückt: Seit sieben Jahren hält den Franzosen nämlich nicht nur der Beruf in dem kleinen Alpenland, sondern auch seine Frau und ihre gemeinsamen zwei Kinder. Alain Weissgerber ist mit Barbara Eselböck, der Tochter von 2-Sternekoch Walter Eselböck, verheiratet. Gemeinsam haben sie bereits vor knapp fünf Jahren das *Haus im See* auf der ungarischen Seite des Neusiedlersees eröffnet. Ein

kleines Boutique-Hotel mit neun individuellen Zimmern, das auf dem See steht, und dessen gastronomisches Konzept für die Klarheit steht, die den 43-Jährigen ausmacht. »Dort grillen wir. Klar, leicht, auf die Qualität und

immer wieder neu erfinden und übertreffen zu müssen, mit sich bringt? »Wer es nicht mag, auf diesem Niveau zu arbeiten und sich diesem Anspruch zu stellen, sollte sich das auch nicht antun. Für mich ist es mein Leben.« Bei



## Relais & Chateaux Taubenkobel

Hauptstraße 33  
A-7081 Schützen  
am Gebirge  
Tel.: +43 (0)2684-22 97  
www.taubenkobel.at

Öffnungszeiten:  
Mi. bis So. 12 bis 14 Uhr  
und 18 bis 22 Uhr,  
Mo bis Mi. Ruhetag

den Geschmack reduziert. Ich liebe die Sommermonate in meiner kleinen Karibik.«

Doch der Brand hat viel verändert. »Wir haben uns zusammengerauft als eine große Gastronomie-Familie, und jeder hat seinen Part übernommen.« Alain Weissgerber teilt sich nun mit seinem Schwiegervater in allen Familienbetrieben die Kompetenz in der Küche, auch im berühmten *Taubenkobel* – dem wunderschönen und geheimnisvollen Stammhaus der Familie im burgenländischen Schützen. »Das gibt uns viel Kraft, Neues auszuprobieren.«

Ob sich dabei auch seine Küche verändert? »Natürlich gehe ich mit der Zeit. Die Küche von vor zehn Jahren gibt es nicht mehr. Ich koche modern, gehe aber nicht in Richtung Molekularküche«, sagt er mit seiner ruhigen, festen Stimme. Seine Augen erzählen mehr und strahlen, wenn er über das Kochen spricht. »Das ist Leidenschaft. Punkt.« Wieder diese schlichte Klarheit, die man auch in seinen Gerichten wiederfindet. »Schlicht heißt ja nicht puristisch. Es ist alles durchdacht, aber raffiniert und stimmig. Wir machen kein Bauchkochen, bei dem man in den Kühlschrank schaut, was gerade so da ist. Vorbereitung ist alles. Wir probieren und arbeiten auf ein Ziel hin – bis es perfekt ist.« Eine Perfektion, die auch den Druck, sich

diesen Worten richtet er sich zu hünenhafter Größe auf, und sein Blick ist ruhig, kraftvoll und konzentriert. »Man muss wissen, für was und für wen man es macht. Sonst bringt es nichts«, meint er. »Ich tue es für mich und meine Familie. Sie ist mein Ausgleich und mein Anker. Ich brauche diesen Pol, denn im Grunde bin ich eher ruhig, ein Beobachter, der die Dinge mit sich selbst ausmacht, bevor er nach außen geht.

Weissgerber scheint am Ziel seiner Reise angekommen zu sein, auch wenn er ab und zu den Hafen der Familie verlässt. In den Wintermonaten ist er hin und wieder auf Stage bei Köchen wie Wolfgang Puck im *Spago* in Los Angeles, Hans Haas im *Tantris* in München, Juan María und Elena und Arzak im *Arzak* in San Sebastian oder in seiner elsässischen Heimat bei Alain Westermann im *Buhreisel*. »Doch, wenn ich ganz ehrlich bin«, sagt Alain Weissgerber. »Ich weiß, wo ich hingehöre. Angekommen zu sein bedeutet jedoch oftmals Stillstand. Dass heißt, man vertrödelt seine Zeit, gerät in einen Trott, und das ist gar nichts für mich. Ich liebe meine Familie, meinen Beruf, und ich bin Franzose«, sagt er stolz und mit diesem kleinen Hauch französischer Arroganz. »Das sind meine einzigen Konstanten. Den Rest schreibt das Leben.«

Anja Hanke

*Pure Konzentration – das Ziel dabei: Ein perfektes Gericht. „Aber dafür ist die Optik nicht die entscheidende Instanz“, meint Alain Weissgerber. „Sie ist wichtig, aber die Geschmacks-komponenten müssen stimmig sein. Erst dann ist der Gast überzeugt.“*



Gänseleber  
mit Kukuruz und Kakao

Rehrücken mit Vogelbeeren  
und Rehpraline

# Gänseleber mit Kukuruz und Kakao

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

### Für das Gänselebertörtchen

- 1 TL reduzierter roter Portwein
- 1 TL reduzierter weißer Portwein
- 1 TL reduzierter Madeira
- 1 TL Süßwein (Beerenauslese)
- 1 TL Cognac
- 100 g frische Gänseleber
- 1 Msp. Lebkuchengewürz
- 1 Msp. gemahlener Kardamom
- 1 Msp. frisch geriebene Orangenschale
- ½ g Pökelsalz
- 1,2 g Salz
- 100 ml roter Traubensaft
- 1 g Agar-Agar

- 20 g Valrhona-Schokolade (70 % Kakaoanteil), geschmolzen
- 1 Mürbeteigboden
- 4 cm Ø, (siehe Hinweis)

### Für die Kukuruz-Crème-Brûlée

- 25 g frische Gänseleber
- 150 g Mais (Kukuruz) aus der Dose
- Roh-Rohrzucker

### Für die Kakaobrösel

- 15 g Butter
- 15 g Zucker
- 10 g Mehl
- 5 g Kakao
- 15 g Mandelmehl

### Für die Gänseleber-Mousse

- 120 g Gänsestopfleber, gewürfelt
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Schuss Armagnac
- 1 Schuss Martini Bianco
- 2 Blatt Gelatine, eingeweicht
- 50 g geschlagene Sahne
- 80 ml Mangosaft
- 1 Mango, in dünnen Scheiben
- Olivenöl zum Abglänzen

### Für die gebratene Leber

- 20 g Zucker
- 5 g Glukose
- 1 EL Wasser
- 1 Prise Ingwerpulver
- 8 g gemahlene Mandeln
- 4 Würfel frische Gänseleber (je etwa 20 g)
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Mehl zum Bestäuben
- 4 Würfel von Hokaido-Kürbis (je etwa 10 g)
- Butter zum Braten

## ZUBEREITUNG

Für das Gänselebertörtchen die reduzierten Weine mit der Beerenauslese und dem Cognac vermischen. Die Gänseleber sorgfältig parieren und die einzelnen Stücke mit den Gewürzen, der Reduktionsmischung, Pökelsalz und Salz vermengen. In einem gut schließenden Gefäß 24 Stunden im Kühlschrank marinieren. Dann die Stücke in Klarsichtfolie zur Rolle von 4 cm Ø formen und fest in die Folie einwickeln. Für weitere 24 Stunden in den Kühlschrank legen. Erst kurz vor dem Anrichten den Traubensaft mit Agar Agar mischen, aufkochen und 2 Minuten kochen, dann etwas abkühlen lassen. Die Gänseleber in 3 Scheiben schneiden und mit einem Ring glatt ausstechen. 2 Scheiben mit der Schokolade bestreichen und alle zu einem Turm zusammensetzen. Auf den Mürbeteigboden setzen und mit dem Traubensaftgelee überziehen. Sobald das Gelee erstarrt ist, das Törtchen vierteln.

Für die Kukuruz-Crème-Brûlée die Gänseleber vakuumieren. Jeweils 17 Minuten bei 62 Grad, dann bei 58 Grad pochieren. In Eiswasser abschrecken. Den Mais abspülen, abtropfen lassen und pürieren. Durch ein Haarsieb streichen. Samt der Leber im Mixer erneut pürieren, auf die Teller verteilen und kalt stellen.

Für die Kakaobrösel Butter und Zucker schaumig rühren. Mit den übrigen Zutaten vermischen und im Schockfroster durchfrieren lassen. Im Mixer zerkleinern und im 150 Grad heißen Ofen etwa 15 Minuten zu Bröseln backen.

Für die Mousse die Gänseleber mit Salz und Pfeffer würzen, 1 Stunde in Armagnac und Martini marinieren, dann durch ein Sieb streichen. Ein Blatt Gelatine auflösen, unter die Leber arbeiten, dann die Sahne unterheben. Das zweite Blatt Gelatine im warmen Mangosaft auflösen. Ein kleines

Blech mit Klarsichtfolie auskleiden und mit einem Drittel der Mangoscheiben auslegen. Mit etwas Mango-Gelee überziehen. Die Hälfte der Gänseleber-Mousse aufstreichen und mit Mangoscheiben und etwas Gelee bedecken. Sobald dieses angezogen hat, die übrige Mousse darauf verteilen, mit Mangoscheiben belegen und mit Gelee abschließen. Vor dem Anrichten in 4 Stücke schneiden und wie die Törtchenstücke mit etwas Olivenöl überglänzen.

Für die gebratene Leber Zucker mit Glukose und Wasser mischen und zu hellem Karamell kochen. Nach dem Abkühlen im Mixer zerkleinern. Mit Ingwerpulver und Mandeln mischen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech sieben und im 180 Grad heißen Ofen etwa 4 Minuten backen. In 4 »Blätter« brechen. Die Leberwürfel salzen, pfeffern und leicht mehlieren. Ohne Fettzugabe auf beiden Seiten kurz braten. Nebenher die Kür-

# Rehrücken mit Vogelbeeren und Rehpraline

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 240 g eingelegte Vogelbeeren (Eberesche) im ihrem Sud (siehe Hinweis)

### Für das Rehgewürz

- 6 g schwarze Pfefferkörner
- 12 g Pimentkörner
- 6 g Wacholderbeeren
- 3 g Kümmelsamen
- 15 g Koriandersamen

### Für die Apfelperlen

- 1 Apfel (Granny Smith) Zitronensaft
- 100 ml Apfelsaft
- 1 Zweig Thymian
- 1 Prise Rehgewürz

### Für das Vogelbeergelee

- Vogelbeersaft
- 1,2 g Agar Agar
- Öl zum Einfetten
- 40 g Schokolade (Guanaja von Valrhona), fein gehackt

### Für die Apfel-Mousse

- 6 g Zucker
- 30 g Apfelwürfel
- 1 cl Calvados
- 25 ml Apfelsaft
- 1 Zweig Bohnenkraut
- ½ Blatt Gelatine, eingeweicht
- Zitronensaft, Salz
- 15 g geschlagene Sahne

### Für das Rehragout

- 200 g Rehkeule, in 1,5 cm große Würfel geschnitten
- Rehgewürz, Salz
- 1 EL Rapsöl
- 30 g Butter
- Apfelperlen
- 100 ml Rehsauce (siehe Hinweis)
- 10 g Pistazien
- 10 g schwarze Walnüsse, in feine Scheiben geschnitten
- 10 g Preiselbeermarmelade

### Für die Rehpraline

- 50 g Rehragout
- 25 g halb geschlagene Sahne
- ¾ Blatt Gelatine, eingeweicht und aufgelöst

- 20 g Vogelbeersaft
- 100 g Baumkuchen (vom Bäcker)
- 60 g Gänseleber-Mousse (siehe Rezept Gänseleber mit Kukuruz, Seite 40)

### Für den Rehrücken

- 400 g Rehrücken, pariert und in 4 Stücke geschnitten
- 10 g Thymianöl
- 2 Zweige Thymian Rehgewürz
- 30 g Butter
- Thymianblättchen

## ZUBEREITUNG

Die Vogelbeeren abtropfen lassen. 16 Beeren für den Rehrücken beiseite stellen. Die übrigen entsaften und mit Einlegesud auf 300 ml auffüllen. 20 g für die Rehpraline abnehmen. Das im Entsafter zurückgebliebene Fruchtfleisch auf einem Blech ausstreichen und im 50 Grad heißen Ofen trocknen, dann zu feinem Pulver vermahlen.

Für das Rehgewürz alle Gewürze getrennt voneinander rösten, bis sie duften, zermörsern und erst dann mischen.

Den geschälten Apfel zu kleinen Perlen austechen und sofort in mit Zitronensaft vermisches Wasser legen. Den Apfelsaft mit Thymian und Rehgewürz aufkochen. Durch ein Sieb passieren. Die abgetropften Apfelperlen in ein Weckglas geben. Den Sud erneut aufkochen und darüber gießen. Die Perlen mit geschlossenem Deckel abkühlen lassen. Vor dem Anrichten 16 Perlen abnehmen.

Für das Vogelbeergelee den Saft mit dem Agar Agar vermischen, aufkochen und 2–3 Minuten kochen lassen. Gut die Hälfte in 4 Servierschälchen füllen, darauf kommen später die Rehpralinen. Ein Blech leicht mit Öl einfetten. Die übrige Mischung dünn hinein gießen. Sobald sie erstarrt ist, in 8 Streifen (9x3 cm) schneiden und 4 davon auf Teller legen. Mit gehackter Schokolade bestreuen und jeweils mit einem weiteren Geleestreifen belegen.

Für die Apfel-Mousse den Zucker leicht karamellisieren lassen. Die Apfelwürfel darin wenden, mit Calvados ablöschen. Den Apfelsaft angießen und den Thymianzweig zufügen. Die Flüssigkeit fast ganz einkochen lassen, dann alles durch ein Sieb passieren und die Gelatine darin auflösen. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken, abkühlen lassen und die Sahne unterziehen.

Für das Ragout die Fleischwürfel mit Reh-

gewürz und Salz würzen und in einer Mischung aus Öl und 20 g Butter scharf anbraten. Mit den Apfelperlen und den übrigen Zutaten vermengen und 50 g für die Rehpraline abnehmen. Das Ragout vor dem Anrichten erwärmen, mit der übrigen Butter aufmontieren und in kleine Schälchen füllen.

Für die Praline das Ragout fein mixen, die Sahne und ½ Blatt aufgelöste Gelatine untermischen. Die übrige Gelatine in dem leicht erwärmten Vogelbeersaft auflösen. Den Baumkuchen in 5 mm dicke, Scheiben schneiden und ganz eng nebeneinander in ein mit Folie überzogenes Blech setzen. Mit Rehragout bestreichen. Etwas Vogelbeergelee darüber gießen und stocken lassen. Dann die Gänseleber-Mousse darauf streichen und mit dem übrigen Gelee glasieren. Mit Apfel-Mousse abschließen und die Praline etwa 6 Stunden kühl stellen. Dann

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für die Himbeerhaut

100 g Himbeeren  
12 g Glukose

Für das Spargeleis

150 g Spargel, geschält und  
in Stücke geschnitten  
150 g Schlagsahne  
50 ml Milch  
15 g Glucose  
30 g Zucker  
7,5 g Milchpulver  
1,6 g Stabilisator

Für den Rhabarberfond

150 g Rhabarberstücke  
60 g Himbeeren  
1 Vanilleschote, ausge-  
schabtes Mark und  
leere Schote  
½ Orange, Saft  
½ Zitrone, Saft  
1 Stängel Zitronengras,  
fein gehackt  
50 g Zucker  
400 ml Wasser

Für das Rhabarbergelee  
und den  
Rhabarberschaum

300 ml Rhabarberfond  
1,4 g Agar-Agar  
10 ml Himbeersaft  
1 Espressolöffel Lezithin

Für die Topfen-Ravioli

70 ml Milch  
6 g Butter  
Salz  
1 Vanilleschote, ausge-  
schabtes Mark  
1 Zitrone, Schale fein  
gehackt  
50 g Mehl  
1 Eigelb  
100 g Bäckertopfen (Schicht-  
käse, 20 % Fett)  
16 g Zucker  
5 g Speisestärke  
15 g gebräunte Butter  
Öl zum Frittieren  
Puderzucker zum  
Bestäuben

ZUBEREITUNG

Für die Himbeerhaut die Himbeeren pürieren und über Nacht in einem Sehtuch ablaufen lassen. Den Saft auffangen und 1 cl für den Rhabarberschaum abmessen. Den Fruchtanteil durch ein Sieb streichen und mit der Glukose kurz aufkochen. Hauchdünn auf eine Silikonmatte streichen und im 50 Grad heißen Ofen etwa 6 Stunden trocknen lassen. Später in 2–2 ½ cm breite Streifen schneiden.

Für das Eis den Spargel mit Sahne, Milch und Glucose kochen lassen, bis er ganz weich ist. Die übrigen Zutaten unterrühren und alles nochmals aufkochen lassen. Im Thermomix mixen, durch ein Sieb passieren und nach dem Erkalten gefrieren lassen.

Für den Rhabarberfond alle Zutaten etwa 1 Stunde köcheln lassen, dann durch ein Haarsieb ablaufen lassen. Den Fond dabei auffangen.

Für das Rhabarbergelee 200 ml Fond mit dem Agar-Agar verrühren, aufkochen und 2 Minuten köcheln lassen. Etwa 1 ½ – 2 cm hoch in ein kleines Blech gießen und zum Erstarren in den Kühlschrank stellen. Vor dem Anrichten in 2 x 5 cm große Balken schneiden.

Für den Rhabarberschaum 100 ml Fond mit dem Himbeersaft zur Hälfte einkochen lassen, das Lezithin unterrühren und die Masse vor dem Servieren mit dem Stabmixer aufschäumen.

Für die Ravioliteig die Milch mit Butter, 1 Prise Salz, Vanillemark und Zitronenschale in einem Topf aufkochen. Das Mehl einrühren unditerrühren, bis sich die Masse vom Topfboden löst. Den Teig in eine Schüssel geben und mit den Knethaken kalt kneten, erst dann das Eigelb unterkneten.

Für die Füllung den Bäckertopfen mit den übrigen Zutaten cremig rühren und in einen Spritzbeutel geben.

Den Teig mit der Nudelmaschine etwa 3 mm dünn ausrollen und halbieren. Auf eine Hälfte im Abstand von 4 cm etwa nussgroße Häufchen spritzen. Die zweite Teighälfte darüberklappen, andrücken und zu runden Ravioli abfetten. Diese im 160 Grad heißen Fett goldbraun frittieren. Gut abtropfen lassen, auf dem Rhabarbergelee anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Je eine Nocke Spargeleis, die Himbeerhaut und den Rhabarberschaum anlegen.

Zusätzlich garniert Alain Weissgerber mit frischem Himbeeren und etwas Blattgold. Das Spargeleis setzt er auf zerbröselte Hippen, damit es nicht verrutscht.

# Topfen-Ravioli mit Rhabarberschaum und Spargeleis

