



Foto: Funder/Strasserwirt

Leichte Tiroler Haubenküche



Die kreative Kochkunst von Werner Gander und die edlen Tropfen aus dem hauseigenen Weinkeller lassen jeden Besuch im „Strasserwirt“ zu einem besonderen kulinarischen Erlebnis werden. Von Claudia Funder.

Schon das reizvolle Ambiente des historischen Gebäudes mit seinen stimmungsvollen Stuben, Winkeln und Nischen, die von einer langen „Strasserwirt-Geschichte“ erzählen, macht das Wohlfühlen leicht und bietet optimale Voraussetzungen für romantisch-genussvolle Stunden. Echte Tiroler Gastfreundschaft wird hier seit Generationen groß geschrieben. Die Geschicke der Küche des gediegenen 4-Sterne-Hotels werden nahezu seit Beginn des „neuen Strasserwirtes“ im Jahre 1986 von Werner Gander geführt. Mit viel Fingerspitzengefühl entwickelt der Küchenchef immer neue außergewöhnliche Kreationen, die für unvergessliche Genusserlebnisse sorgen. Das schmackhafte Angebot konzentriert sich auf eine leichte Tiroler Haubenküche mit Spezialitäten aus Ost- und Südtirol. Außerdem werden täglich neue vegetarische Variationen serviert. „Höchstmögliche Qualität, Kreativität und das Bewusstsein über die Hintergründe und Auswirkungen einer harmonisch abgestimmten Küche sind Basis dafür“, betont der Küchenchef. „Mein Bestreben ist es, täglich neu eine Symbiose zwischen bodenständigen Produkten und neuzeitlichen Einflüssen herzustellen – vor allem im Bezug auf Gesundheit und Vitalität des Dargebotenen.“ Der gutsortierte Weinkeller birgt edle Tropfen aus Österreich, Italien und Frankreich.

Rehnuss in der Steinpilzkruste auf Kürbiskraut

Zutaten für 4 Personen (Vorbereitung ca. 1 Stunde)

Rehnuss 2 Stück je 250 g, 250 g passierte Kartoffeln, 15 dag Steinpilze, 100 g Scharlotten, 400 g Muskatkürbis, 2 Dotter, 500 g Mehl, 3 EL weißer Balsamico, 2 EL Zucker, ¼ l Kalbsfond

Zubereitung:

Rehnuss in Olivenöl beidseitig kurz anbraten, feingehackte Steinpilze mit Scharlotten und Olivenöl anrösten. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen, auskühlen lassen; Kartoffeln, Butter und Mehl zu einem Teig verarbeiten, Steinpilze begeben und den Teig ausrollen. Die Rehnuss mit dem Teig einrollen und im vorgeheizten Rohr bei 160 °C ca. 20 min. garen. Kürbis in Scheiben und in Julienne schneiden. Feingehackte Scharlotten in der Pfanne anschwitzen, Kürbisjulienne begeben und mit Zucker leicht karamellisieren. 2 EL weißen Balsamico und Kalbsfond aufgießen, einreduzieren lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die gebratene Rehnuss auf dem Kürbiskraut anrichten. Guten Appetit!