

WANDERER ZWISCHEN DEN WELTEN



CHRISTIAN PETZ VEREINT WIENER TRADITION MIT MIT MEDITERRANER MODERNE

Kaum ein Begriff hat wohl so unterschiedliche Ansichten hervor- gebracht wie der der »Wiener Küche«. Während die einen stolz hervorheben, dass die Kaiserstadt es bisher weltweit als einzige Metropole geschafft hat, unter ihrem Namen eine ganze Cuisine zu vereinen, halten die anderen dagegen und behaupten felsenfest, die typische Wiener Küche hätte es noch nie gegeben.

Immerhin komme das Schnitzel ursprünglich aus Italien, das Gulasch aus Ungarn, die berühmten Mehlspeisen hätten böhmische Köche importiert und selbst der Apfelstrudel und die Wiener Kaffeehauskultur sei nur durch die Türken in die Stadt gekommen. Nun, wahrscheinlich haben beide Seiten recht. Doch würden sie einmal gemeinsam bei Christian Petz im Wiener Palais Coburg dinieren, würden sie wohl augenblicklich inmitten des prachtvollen Interieurs verstummen und sich schwelgend fragen, warum solche Details bisher überhaupt eine Rolle spielten. Denn seitdem der österreichische Haubenkoch seine Kreationen in der Walzerstadt auftischt, gilt in Wien eigentlich nur noch eines: »Schmecken soll's«.

Dass Christian Petz dies regelmäßig in Perfektion gelingt, beweisen die Auszeichnungen der letzten Jahre:



WALLERFILET mit Krautfleckerln und violetter Sauce
(Rezept siehe rechte Seite)

»Christian Petz selbst ist ein Meister des Understatements: Schlicht formuliert ist die Karte, Luxusprodukte und bodenständige Zutaten sind gleichermaßen vertreten. Daraus entstehen Gerichte von mitunter atemberaubender Präzision und Stimmigkeit«, lobte erst 2007 der Restaurantguide

»À La Carte«, verlieh dem Österreicher 94 von 100 Punkten und reihte sich damit in die Lobeshymnen des Gault Millau Österreich ein, der Petz dieses Jahr mit 17 von 20 Punkten adelte.

Das Erfolgsrezept des 46-Jährigen ist dabei so einfach wie schwierig zugleich: »Gute Gerichte verlangen nicht nach akademischer Ernsthaftigkeit und wollen nicht beeindrucken, sondern sie sollen gute Laune verbreiten« – so sein Anspruch, den er sich täglich aufs Neue auf die Speisekarte schreibt.

In seiner Küche legt er größten Wert auf die Qualität und Saisonalität der Grundprodukte, ist ein vehementer Verfechter der leichten Einfachheit und entlockt zarten Gemüsen, frischen Fischen, zartem Rindfleisch oder delikatem Geflügel

immer wieder finessenreich ihr Spektrum an Aromen, um sie miteinander harmonisieren zu lassen. Dabei kann er sich – ganz wienerisch – den traditionellen Kalbskutteln genauso



CHRISTIAN PETZ wünscht sich, dass seine Gerichte gute Laune verbreiten

leidenschaftlich widmen wie – ganz international – einer feinen Entenconsommé und diese so puristisch, geradlinig und lustvoll zugleich in Szene setzen, dass es die Feinschmecker immer wieder zu Begeisterungstürmen hinreißt und seine Speisekarte wie Poesie klingen lässt: Gebratene Gänseleber verschmilzt mit Quitten, Estragon und Blutorangen zu einer Gaumensymphonie, Kalbskutteln gesellen sich frisch zu roten Rüben und Beluga-Kaviar, Saiblingskaviar paart sich mit Schnittlauchgelee und knackigen Linsenblini, eine Terrine von Madagaskar-Pralusschokolade triumphiert süß mit frischem Rhabarber und weiß dahin schmelzendem Kakaosorbet.

Das nötige Fingerspitzengefühl für diese überraschend frische Kulinarik wurde Christian Petz bereits in die Wiege gelegt. Am 14. November 1963 als Kind zweier Gastronomen geboren, wuchs er in Grein an der Donau auf und entdeckte im elterlichen Gasthaus Strudengau schon früh seine Leidenschaft für das Kochen. Nach einer Ausbildung an der Hotelfachschule Bad Ischl begann er als Kochlehrling im Restaurant Café Gastein und Ifenhotel im Kleinwalsertal zu arbeiten, bevor seine Wanderjahre durch die besten Restaurants Mitteleuropas begannen: im Restaurant Nösse auf Sylt, im Königshof München, in Witzigmann's Aubergine und als Souschef im Hotel Hilton Plaza in Werner Matt. Mit seinem außergewöhnlichen Talent machte sich Petz schnell einen Namen und wurde schließlich als Küchenchef ins Relais & Châteaux-Hotel Post in Lech am Arlberg berufen, wo er

WALLERFILET À LA CHRISTIAN PETZ

Wallerfilet mit Krautfleckerln und violetter Senfsauce
für 4 Personen

Filet vom Waller

4 Filets vom Waller à 140 g, mit Haut, ohne Gräten
Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Mehl
Olivenöl, Butter, 1 Knoblauchzehe, Thymian

Senfsauce

1/16 l roter Portwein, 0,3 l Geflügelfond, 1 EL Crème fraîche
2 Schalotten, Salz, Pfeffer, Butter, 1 EL violetter Senf

Krautfleckerln

ca. 100 g Spitzkraut, 1 Schalotte, 30 g Speck
Salz, Zucker, Butter, Maisstärkemehl
1/16 l Geflügelfond, 1 Lorbeerblatt, Petersilie
Pfeffer, Knoblauch, Essig, Kümmel (gemahlen)
200 g Nudelteig

Für die Sauce Schalottenschälen, klein schneiden und in ein wenig Butter anschwitzen. Mit Wein und Port ablöschen, Flüssigkeit völlig einkochen. Fond zugießen und auf die Hälfte der ursprünglichen Menge einkochen. Crème fraîche und Senf einrühren. Masse mixen und durch ein Sieb passieren. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Für die Krautfleckerln Kraut putzen und in Fleckerln schneiden. Kraut in gesalzenem Wasser überkochen, abseihen, mit eiskaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Schalotte schälen und kleinwürfelig schneiden. Speck kleinwürfelig schneiden. 1 EL Zucker in eine Pfanne geben und bis zur leichten Braunfärbung erhitzen. Schalotte und Speck zugeben und anschwitzen, mit Fond ablöschen, Lorbeerblatt zugeben und alles ein paar Minuten köcheln. Circa 1 TL Stärkemehl mit wenig Wasser verrühren. So viel davon einkochen, dass die Sauce eine leichte Bindung erhält. Sauce mit einer Messerspitze Kümmel, Salz, Pfeffer, gepresstem Knoblauch und einem Spritzer Essig abschmecken.

Nudelteig ausrollen, in Fleckerln schneiden. Teig ca. 2 Minuten in gesalzenem Wasser kochen, abseihen und gut abtropfen.

Kraut in Butter anschwitzen, Würzfond zugießen, Nudelfleckerln und ca. 1 TL gehackte Petersilie unterheben.

Haut der Wallerfilets kreuzweise einschneiden. Filets mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und mit der Hautseite durch Mehl ziehen. Filets in etwas Öl mit der Hautseite nach unten braten, bis die Haut goldbraun ist. 1 EL Butter, Knoblauch und Thymian zugeben. Filets wenden und unter mehrfachem Begießen mit der geschmolzenen Butter kurz braten. Fisch aus der Pfanne heben und auf Küchenkrepp trocken tupfen.

Fisch auf Krautfleckerln anrichten. Sauce erhitzen, schaumig aufmixen und rund um die Fleckerln gießen. Als Garnitur passen geröstete Speckscheiben.

innerhalb kurzer Zeit die Restaurantbewertung von einer auf zwei Hauben an hob. Keineswegs der einzige Aufstieg, den der Österreicher einem Restaurant bescherte: Auch das Hotel Palais Schwarzenberg in Wien konnte sich schon bald Dank des talentierten Küchenchefs schnell an einer zweiten Haube im Gault Millau erfreuen. 1999 vom Restaurant Meinl am Graben engagiert, gelang Petz dieser Sprung sogar gleich innerhalb eines Jahres, gefolgt von 17 Punkten und drei Hauben im Gault Millau im zweiten Jahr sowie der Trophée Gourmet für kreative Küche des Restaurantführer »À la Carte«. Unbestrittener Höhepunkt in der Ruhmesliste ist jedoch zweifelsohne die Krönung zum »Koch des Jahres« im Guide Gault Millau 2002, die Christian Petz endgültig in den Feinschmecker-Olymp aufsteigen ließ.

Seit dem Jahr 2005 kann man seine Kreationen nun auch im Relais & Châteaux-Hotel Palais Coburg in Wien genießen. Und tatsächlich scheint kaum ein Platz geeigneter, um dem österreichischen Küchenchef allen Entfaltungsraum für seine Fantasien zu geben. Denn nicht nur die hellen, schlicht-eleganten Räume lenken hier schwebend die Sinne auf seine Geschmackskompositionen – auch der Weinkeller des Hauses unterstreicht diese aufs Allerfeinste. Ganze 3.100 internationale Positionen umfasst das Weinbuch von Sommelier Thomas Breitwieser, das durch seine Vielfalt und die lückenlosen Vertikalkollektionen der größten Weine der Welt wie etwa dem Château Mouton-Rothschild besticht oder aber dem seltenen Rüdesheimer Apostelwein aus dem Jahr 1727. 75 erlesene Schnäpse aus mehr als 150 Destillaten aus aller Welt und eine exquisite Zigarrenauswahl in der Raucherlounge runden jeden Gourmet-Abend in dem prachtvollen 5-Sterne-Hotel ab.

Auf der Reise EUR0726 (16.11. bis 25.11.2007) von Barcelona nach Santa Cruz auf Teneriffa lädt Christian Petz nun auch an Bord der EUROPA mit seinen kulinarischen Köstlichkeiten zu einem Fest der Geschmackssinne ein.

SCHLICHTE ELEGANZ mit hellen Farben dominieren das Restaurant



HERBERT SECKLER UND MICHAEL HAMANN
Sansibar auf Sylt

Prosecco Spumante Brut Borgo-Sante / Friaul

Jeder kennt Prosecco, jeder mag Prosecco. So weit, so gut. Nur ist das meiste, was unter diesem Namen angeboten wird, nichts anderes als eine banale Renaissance des »Kellergeister« für Jedermann. Mittlerweile stehen im Veneto, der ursprünglichen Heimat des Prosecco, riesige Wein-Fabriken, die abermillionen Flaschen undefinierbarer Ware an den Mann (oder die Frau) bringen. Egal was drin ist, Hauptsache es steht »Prosecco« auf dem Etikett. Doch so viel Wein wird in dieser Region gar nicht angebaut, wie später in die Flaschen kommt. Erst kürzlich musste ein sehr bekannter Discounter zweifelhafte Ware vom Markt nehmen. Was also tun? Zum einen nach Möglichkeit keinen banalen »Frizzante« kaufen, sondern den qualitativ meist deutlich hochwertigeren »Spumante«. Zum anderen lieber ein paar Euro mehr investieren und Ihren Prosecco beim gut sortierten Fachhandel ordern. Denn hier bekommen Sie hin und wieder noch allerfeinste Ware kleinerer Familienproduzenten die ihren Wein noch selber machen: wie den Prosecco der SANSIBAR-Abfüllung der Familie Brisotto aus dem friaulanischen Pordenone. Aus dieser Gegend stammen bekanntlich nicht nur die besten Weißweine Italiens, sondern auch die Trauben dieses blitzblanken und trockenen Durstlöschers. Kein süßes »Bonscherwasser« sondern ernstzunehmender Spumante, der Freude bereitet!



Prosecco Spumante Brut
Borgo-Sante / Friaul 0,75 l / € 14,90
Bitte bestellen Sie mit der Postkarte im Heft.