



KOCHKURS

„Frankreich meets Pinzgau“

Bon Appetit – Mahlzeit!


1

Bretagne, Normandie, Provence, Alsace, Lorraine, Anjou, Bordeaux, Bourgogne, Auvergne und Languedoc... Jede dieser französischen Provinzen steht für höchste kulinarische Genüsse und zieht Feinschmecker geradezu magisch an. Quiche Loraine, Miesmuscheln mit heimischem Gemüsesud und die Flamme des Bunsenbrenners verwenden wir für das feine Karamel der Creme Brûlée. In unserem Kochkurs lässt sich das Frankreich-Fernweh erfolgreich bekämpfen. Délicieux!

INHALT:

- ❖ **Menü & Rezepte**
- ❖ **Weinbegleitung von unserem Winzerpaten**
„Weingut Günter & Regina Triebaumer | Rust, Burgenland“

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

 **LE 14-20**
Entwicklung für den Ländlichen Raum

 **LAND
SALZBURG**



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.





MENÜ „Frankreich meets Pinzgau“

Aperitif: Gelber Muskateller 2017 | Weingut G.+R. Triebaumer

<<>>

Quiche Loraine

heimischer Vogerlsalat

Rosé von der Blaufränkisch Reserve | Weingut G.+R. Triebaumer

<<>>

Miesmuscheln im Pinzgauer~Gemüse~Sud

Baguette

Furmint 2017 | Weingut G.+R. Triebaumer

<<>>

Ente a la Orange

Kartoffelgratin | Bio Gemüse

Blaufränkisch Cabernet 2016 | Weingut G.+R. Triebaumer

<<>>

Creme Brûlée

Muscato | Weingut G.+R. Triebaumer





Unser Winzerpate für den „Frankreich meets Pinzgau“ Kochkurs ist das Weingut Günter & Regina Triebaumer!



Die Familie Triebaumer ist seit dem Jahre 1691 in der Freistadt Rust ansässig. Wein und Weinbau haben im Familienverband eine lange Tradition. Günter und Regina Triebaumer – sind den indirekten Weg gegangen, haben sich in der weiten Weinwelt umgesehen und permanent dazugelernt. Als Konsequenz daraus, wollen die beiden einen weltoffenen, modernen und zukunftsorientierten Weg gehen.

3

Es ist ihnen wichtig, Tradition zu haben. Und zwar im Sinne von Lernen und nicht in Konservierungsbestrebungen. Also nehmen sie ihre Geschichte, die Lagen und die einmalige Umgebung als Maßstab und setzen sie in wohlstrukturierte, charaktervolle und burgenlandtypische Weine um. Günther und Regina arbeiten offen und informativ, naturnah und vernünftig. Zurzeit bewirtschaften die Familie Triebaumer 25 ha in sehr guten Ruster Rieden.

Günter Triebaumer

ist der Praktiker und stützt sich dabei auf die Erfahrungen seiner Eltern und Großeltern. Sein beruflicher Background liegt in Weinproduktion, Weinhandel und Schulung. Seine wichtigsten Stationen sind seine langjährige Tätigkeit als Filialleiter bei Wein & Co, die vielseitigen Vortragseinsätze an der Weinakademie Österreich u.v.a. Institutionen. Unzählige Weinstudienreisen mit Regina und diverse Praktika - z.B. in Südafrika - runden das Bild ab.

Regina Triebaumer

hat ihre Wurzeln in einem Golser Weinbaubetrieb. Auch sie ist eine "Berufene". Und das vor allem in puncto Marketing. Lange hat sie beim Aufbau der Weinakademie Österreich und dem internationalen Ausbildungsprogramm eine Schlüsselrolle gespielt. Dann ein Marketing und Sales Training beim US-Importeur VinDivino, Chicago, durchlaufen, um schließlich mit und für die Familie Alois Kracher eine kleine, feine Importfirma aufzubauen. Die letzte Position als Schnittstelle zwischen Einkauf und Marketing bei Wein & Co hat sie mit Ende 2003 aufgegeben, um Günter voll zur Seite zu stehen.



Diese Weine begleiten unser heutiges Menü:

Gelber Muskateller 2017

Gelber Pfirsich, Muskatnuss, Mandarinen, frische Muskatellertrauben, Zitruskandis, ätherisch. Fruchttige Aussichten – ein Bukett im Sinne des Wortes! Trocken, mit der saftigen Säure eines Eroberers und ziseliert. Eine finessenreiche Eleganz und seidige Textur, feine Muskatwürze. Weiße Blumen und ein subtiles Finish mit Hollerblütenecho dazu etwas Anis und Fenchelsamen, trocken und anregend. Ein Klasse-Muskateller von den Silikatböden in Rust – Jahr für Jahr – unverwechselbar mit seiner leichten Lemonennote.

Rosé von der Blaifränkisch Reserve 2017

Klares, strahlendes, kräftiges Himbeer-Rosé. Saftiger Pfirsich und bissfeste Banane, Hagebuttenmus, etwas Himbeeren und ein Hauch von frischer Minze. Halbtrocken, von animierender Säure unterstützt. Eleganter Schmelz mit tänzelnder Fruchtsüße. Die Ringlotte kokettiert mit einer taufrischen Williamsbirne. Lebendiger Stil und seriöses Volumen zugleich mit berückender Finesse im Abgang - aus Top-Material eben. Halbtrocken, wie hier, ist sexy!

Furmint 2017

Glänzendes Strohgelb, Williams Christ Birne, Maschanzkerapfel, saftige Ananas erahnbar, Quittenchili. Schließen Sie die Augen! Plötzlich sehen Sie eine gelb-weiße, ausladende Blütenwiese mit einem Frucht beladenen Kriechalbaum (Ringlotten) und daneben noch einen mit Topaz-Äpfeln. Frühling trifft Herbst - in Rust – und nur dort! Trocken, vital, animierende, komplexe Säure, herzhaft und ausgewogen. Schöner Sanddornanklang, etwas Kaki, kompakt, fein schmelzig, von ausdauernder Lemonennote getragen. Ein Resultat des angenehmen Erntewetters. So einen Wein darf man als hochelegant und hochinteressant zugleich bezeichnen.

Blaifränkisch Cabernet 2016

Ausgesprochen dunkles Purpur – aber so richtig mit lila Rand, üppige Schlierenbildung, reife Cassis matcht sich mit intensiver Herzkirschenaromatik, kühle Grundausrichtung, bei der die reife Brombeere, der Humidor vom 3-Häuber, frischer Thymian und Valrhona 70%, Ribiselkuchen und angenehme Röstaromen dominieren. Zarte After Eight Note vom Cabernet Franc.

Trocken, fein strukturiert mit markantem Fruchtschmelz, nelkiges Kirschenkompott, passender Tanninauftritt, etwas Lakritzbonbon und Mannerschnitten, angedörnte Zwetschken und eingelegte Dirndl (Kornelkirschen), stets auf der saftigen Seite verbleibend, konzilianter Abgang eines sympathischen Speisenbegleiters, aber auch ein Touch Wildheit verkörpert eine kühl-elegante Gelassenheit. Wäre locker einer Reserve würdig – ein 16er eben.

Muscato

Helles Strohgelb mit dezenten Grünreflexen, feine Perlage, lange anhaltend. Intensiver Duft nach saftig-reifer Ananas, Mango, blühender Holunder, Sanddorn und Dirndl. Feine Muskateller-Anklänge. Delikate Fruchtsüße, pikante Säure, cremige Kohlensäure, verführerisch und erfrischend zugleich. Erfindet sich mit seinen funkelnden Zitrusnoten permanent selbst neu. Achtung – gefährliche Fruchtprobe! – es wird immer zu wenig sein.



❖ **Quiche Lorraine** (ca. 12 Portionen)

Teig:

- 200 g Mehl
- 100 g Frischkäse (Gervaise)
- 100 g Butter
- 1 Ei
- ½ TL Salz

Schritt für Schritt zum Speisenmeister:

- Alle Zutaten in einen Rührkessel geben und mit dem Knethacken zu einem glatten Teig verarbeiten.
- In Folie einschlagen und 1 Stunde kühl stellen

Füllung:

- 150 g durchzogener Pinzgauer Speck
- 2 Zwiebel in Streifen schneiden
- 2 Stk. Lauch in Streifen schneiden (in Salzwasser 20 Sek. Blanchieren)
- 3 Eier
- 1 EL Creme Fraiche
- 200 ml Sahne
- 80 g Käse geraspelt
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Butter

Schritt für Schritt zum Speisenmeister:

- Speck und Zwiebel in Butter anziehen, Lauch dazugeben
- Sahne, Creme Fraiche und Eier mit Salz, Pfeffer und Muskat glatt rühren
-
- Teig ausrollen und in die Tortenform legen, Rand abschneiden und einstechen
- Mit der Speckmischung belegen
- Sahne-Eimischung eingießen und bei 180 °C ca. 30-40 Minuten backen
- Leicht abkühlen lassen, schneiden und mit Salat anrichten.

Vogersalat Creme:

- 100 g Vogersalat
- 2 EL Nussöl
- 1 EL Knoblauchöl
- 100 Sauerrahm od. Creme Fraiche
- 1 EL Honig, Salz, Pfeffer
- Alle Zutaten in einen Mixbecher geben und fein pürieren