



JAPAN meets PINZGAU KOCHKURS

Sashimi, Miso, Tempura & Co!

*Die Vielfalt der Japanischen Küche trifft die Ursprünglichkeit des Pinzgaus!
Die japanische Küche setzt auf saisonale Zutaten, beste Qualität, traditionelle Speisen und kunstvolles Anrichten. Was bei uns kaum bekannt ist: Die japanische Hausmannskost kennt durchaus auch deftige Gerichte und ist auch durch die Küchen anderer Länder beeinflusst, zum Beispiel durch die chinesische, portugiesische oder indische Küche. Die Japanische Küche gilt als sehr fettarm und eine der gesündesten Küchen überhaupt. Traditionell verwendet die Japanische Küche wenig Öl oder Gewürze, stattdessen wird auf den Eigengeschmack der jeweiligen Produkte gesetzt.*

1


Bei unserem heutigen Kochkurs möchten wir Ihnen die japanische Küche näher bringen und diese mit unserem heimischen Angebot kombinieren. Das Pinzgauer Bio Gemüse & Kräuter beziehen wir von der Nationalparkgärtnerei in Stuhlfelden und der heimische Fisch kommt aus Leogang.

Viel Freude beim mit kochen!

INHALT:

- ❖ **Menü & Rezepte**
- ❖ **Weinbegleitung von unserem Winzerpaten „Weingut KRUG“ |
Thermenregion, Gumpoldskirchen**
- ❖ **Die asiatischen Würzsaucen**

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

 LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

 LAND
SALZBURG

 LEADER

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





MENÜ „JAPAN MEETS PINZGAU“

Aperitif: Frizzante Rosé vom Pinot Noir | Krug

<<>>

Sashimi vom Leoganger Saibling

Ingwer | Gurke | gerösteter Sesam

Weinbegleitung: Rotgipfler „Ried Rasslerin“ 2017 | Krug

<<>>

Miso Suppe

Knusprige Kürbis ~Wan Tan

2

<<>>

Yakitori~Spieße vom Bio Hähnchen

knuspriges Gemüse Tempura vom „Nationalpark Bio Gemüse“

Weinbegleitung:

Chardonnay Reserve 2017 | Krug &

Zweigelt „Eichkogel Reserve“ 2015 | Krug

<<>>

Grüntee~Espuma

Karamellisierte Bananen | Passionsfrucht

Weinbegleitung: Cuveé „Ried Kreuzweingarten“ 2017 | Krug



KRUG

GUMPOLDSKIRCHEN
1746

Unser Winzerpate für den „Japan meets Pinzgau Kochkurs“ ist das Weingut Krug!

Die Familie Krug betreibt seit 1746 Weinbau in Gumpoldskirchen. Das Weingut umfasst rund 35 Hektar traditionell bewirtschaftete Weingärten nach den Richtlinien der naturnahen Produktion. Die Rieden befinden sich ausschließlich in und rund um Gumpoldskirchen, einer wahren Goldader für Winzer. So entstehen charaktervolle Weine, die immer wieder zu Sortensiegern gewählt oder mit Gold- und Silbermedaillen bedacht werden.

Diese Weine begleiten unser heutiges Menü:

Frizzante Rosé

3

Edition aus sortenreinem Pinot Noir. Er überzeugt mit zartem Lachsrosa, angenehmer Perlenbildung und einer feinen Kräuternote, ist fruchtig, spritzig, mild im Geschmack.

Rotgipfler „Ried Rasslerin“ 2017 | Krug

Würzige Fruchtfülle in der Nase. Punktet am Gaumen mit viel Frische, pikante Kräuterwürze und dezenter exotischer Frucht. Anschmiegsamer Wein mit guter Länge.

Chardonnay Reserve 2017 | Krug

Ein Chardonnay mit viel Fruchtcharme nach Äpfeln, Birnen, Nüssen sowie exotischer Fülle. Hochreif, mit zarter Röstigkeit im Finish; gute Lebendigkeit und einiges an Länge.

Zweigelt „Eichkogel Reserve“ 2015 | Krug

Der Wein besticht mit saftiger Schwarzkirschrucht, sortentypischer Würze und zarter Rauchigkeit. Kraftvoll und finessenreich mit guter Extraktsüße im Abgang.

Cuveé „Ried Kreuzweingarten“ 2017 | Krug

Ried Kreuzweingarten zählt zu den besten Lagen der Thermenregion. Geprägt von den beiden Traditionssorten Rotgipfler und Zierfandler ist es der typische Gumpoldskirchner Gemischte Satz. Eigenständiger hocheleganter Wein mit viel Fülle und Power.



❖ **Sashimi vom Leoganger Saibling** (1 Filet pro Person)

Zutaten Variante 1:

- Fischfilets (Saibling/Lachsforelle)
- Zitronenöl
- Sojasauce
- Salz aus der Mühle
- Chili aus der Mühle
- Gerösteter Sesam
- Frühlingslauch
- Gezupfte Korianderblätter

Zutaten Variante 2 - Sashimi Marinade:

- 1 TL Tamarindenmark
- 1 TL Rohrzucker
- 1 EL Pflaumenwein
- 1 EL Sojasauce süß
- 1 EL Limettensaft
- 1 EL Fischsauce
- 1 EL Austernsauce
- 1 EL gehacktes Zitronengras
- Chili aus der Mühle, Salz aus der Mühle

Saibling oder Lachsforellenfiletstreifen 1 Stunde marinieren! Ein Filet pro Person.
Mögliche Beigaben: Frühlingslauch, gerösteter Sesam, Koriander

Schritt für Schritt zum Speisenmeister:

Variante 1:

- Saiblinge filieren und Gräten ziehen.
- Filet in dünne Scheiben schneiden und auf dem Teller platzieren.
- Mit Zitronenöl, Sojasauce, Salz aus der Mühle, Chili aus der Mühle, geröstetem Sesam, Frühlingslauch und gezupften Korianderblättern marinieren.

Variante 2:

- Saiblings-Streifen in der Marinade eine Stunde marinieren & mit etwas Asia Salat anrichten!

Persönliche Notizen:

