

# Genial einfach

Die Liebe zur gradlinigen, unverfälschten, eben genial einfachen Küche ist grenzenübergreifend. Und dass dabei meist regionale Produkte im Fokus stehen, sicherlich kein Zufall. So wie bei Gingi Peez-Petz aus Österreich, Urs Messerli aus der Schweiz und dem gebürtigen Niederrheiner, Andreas Hillejan, der heute in Mittenwald am Fuße des Karwendels kocht.

GINGI UND FRANZ PEEZ-PETZ

## Kochen, lieben, leben

Was macht man, wenn man üblicherweise in Rente geht? Reisen, golfen, in die Oper gehen? Unakzeptabel für Gingi Peez-Petz – viel zu passiv. Die heute 72-Jährige erfüllte sich lieber ihren Lebenstraum: Im über 350 Jahre alten Trauben-Presshaus, das früher ihr Wochenendhaus war, eröffnete sie ihr eigenes kleines, liebenswertes Restaurant. Das war 2003. Ein Jahr später kamen die ersten Bewertungen: 15 Punkte und 2 Hauben im Gault Millau. »Das hätte ich im Leben nie erwartet«, sagt die ehemalige akademische Malerin freudig, und ihr Mann Franz, Patron und Sommelier des Hauses, fügt hinzu: »Aber wir sind sehr stolz darauf!« Ihr Restaurant *Zur Hube* ist ein kulinarisches Kleinod, versteckt gelegen im Hügelland der Südsteiermark, mit traumhaftem Ausblick auf das Tal und in das malerische Blumenmeer ihres Gartens. Zum Genießen gibt es ein Überraschungsmenü, das der Patron des Hauses anhand einer kleinen Tafel erklärt. Dann seine Frage: »Haben Sie kleinen, mittleren oder großen Hunger?«, – und schon geht das Erlebnis los. Wenn der kreativen

Gingi Peez-Petz in ihrer winzigen Küche allerdings ein spontaner Einfall kommt, passiert es auch mal, dass sie das Menü während des Kochens neu kreiert. Im Klartext: Die *Hube* ist ein Ort der Entschleunigung, an dem sich Freunde um einen kümmern und dabei rundum verwöhnen. Ihre Produkte bezieht die leidenschaftliche Köchin gern aus der umliegenden und auch etwas fernerer Heimat. »Vor unserer Haustür haben wir Fleisch, Fisch, Käse. Für die mediterrane Note holen wir die Zutaten aus Slowenien, Istrien und Dalmatien, die bei uns fast ums Eck sind«, erklärt Franz Peez. »Diese kulinarische Verbindung ist traumhaft«, meint auch seine Frau mit jugendlicher Begeisterung. Warum sie beide nicht in den Ruhestand gegangen sind, erklärt Gingi Peez-Petz voller Überzeugung: »Weil Kochen gleich nach der Liebe kommt!«



### Restaurant Zur Hube

Sausal 51  
A-8443 Gleinstätten/Pistorf  
Tel.: +43 - (0)3457 - 32 71  
www.zurhube.at

### Öffnungszeiten:

Do. bis Sa. ab 12 Uhr durchgehend  
So. 12 bis 15 Uhr  
Mo. bis Mi. Ruhetag

ANDREAS HILLEJAN

## Vom Niederrhein ins Karwendel

Was kocht ein gebürtiger Niederrheiner am Fuße des Karwendels?

»Regionales, modern interpretiert, kreativ und auf jeden Fall unkompliziert«, wie Andreas Hillejan seinen Stil selbst beschreibt. Im Sommer 2010 er-

öffnete er sein modern-behaglich eingerichtetes *Marktrestaurant* im Herzen von Mittenwald, der Hochburg von Geigenbau, Lüftmalerei und anderer traditioneller Handwerkskunst. »Da passe ich doch gut hin«, sagt der 38-Jährige, »ich sehe mich schließlich auch als Handwerker mit Anspruch.« Sein Handwerk prägt ihn seit der Kindheit. Erste Erfahrungen am Herd machte er zu Hause beim Einkochen von Marmelade und Konserven für den Winter. Seine Kochlehre absolvierte er im *Seidenweberhaus* in Krefeld; weitere Stationen waren unter an-



deren das *Parkhotel Düsseldorf*, das Restaurant *Herzog von Burgund* in Neuss und das *Landhaus St. Urban* in Naurath/Wald. »Dort hat mir Harald Rüssel gezeigt, dass Regionalität weit mehr sein kann als Grünkohl und Bratwurst«, erinnert sich Andreas Hillejan. 2005 kam er wieder ins *Herzog von Burgund*, diesmal als Küchenchef und Teilhaber. Seit 2008 ist er Mitglied der »Jeunes Restaurateurs d'Europe« und dort mittlerweile auch im Vorstand.

Nun der Neustart ganz im Süden der Republik, nahe dem Isarursprung. Und es ist spannend zu beobachten, wie Hillejan das mittlerweile allgegenwärtige Wort »Regionalität« mit Inhalt füllt. Der Gruß aus der Küche ist ein »Servus«, eine Hommage an die klassische bayerische Biergartenbrotzeit: angemachtes Weißkraut, Wurstsalat, marinierte Weißwurst- und Knödelscheiben in Miniportionen, dazu ein Schnittlauchbrot. Auf der Speisekarte stehen vorwiegend rustikale Klassiker, klug und gekonnt verfeinert, dabei modern interpretiert, wie die drei Gerichte, die Andreas Hillejan für *apéro* genial und dabei einfach in Szene gesetzt hat.

### Das Marktrestaurant

Andreas Hillejan  
Dekan-Karl-Platz 21  
82481 Mittenwald  
Tel.: 08823 - 926 95 95  
www.das-marktrestaurant.de

### Öffnungszeiten:

Mo. bis So. 11.30 bis 14.30 Uhr  
und 18 bis 22 Uhr

URS MESSERLI

## Klar und unverfälscht

»Das ist genau meine Welt«, sagt Urs Messerli. »Gute Produkte, einfach und klar inszeniert und dabei nicht zu viele Aromen gleichzeitig – genial einfach eben!« Die Küche des 44-Jährigen ist unverfälscht, aber raffiniert, harmonisch und doch aufregend.

»Ich koche saisonal, wenn möglich, auch regional. Aber ich probiere mich gerne aus und will mich nicht einschränken.« Nach dieser Philosophie lebt Messerli alle Facetten seines Lebens. Neben seinem Gourmet-Restaurant *Mille Privé*, das er vor gut anderthalb Jahren eröffnete (15 Punkte im Gault Millau), leitet er sein Berner Restaurant *Mille Sens* (auch 15 Punkte), Weinhand-

lung, Cateringservice und ein drittes Restaurant im Golfclub in Blumisberg. »Ich weiß auch nicht, wie ich das alles unter einen Hut bringe. Ich mache es einfach«, lacht der eher ruhige Mann. »Das passiert einfach. Und es isch guat so«, sagt er im Berner Dialekt. Geboren wurde der Vize-Präsident der Schweizer »Jeunes Restaurateurs« im Emmental. Und hier, im *Restaurant Hirschen*, absolvierte er seine

Kochlehre. Nach Stationen auf Kreuzfahrtschiffen und in der Karibik übernahm Messerli 1993 seinen Lehrbetrieb. Doch nach sieben Jahre suchte er eine neue Herausforderung, die er im *Croix Blanche* in Villarepos fand. Dort kürte ihn der Gault Millau 2002 zur Entdeckung des Jahres. Ein Jahr später zog er weiter und legte in Bern mit seinem *Mille Sens* den Grundstein für seine kleine Gastronomie-Gruppe. »Aber ich wollte noch ein Restaurant, dass zum Flaggschiff werden kann.« Fündig wurde er in Kirchdorf. Er ließ den ehemaligen *Spycher* nach seinen Vorstellungen ausbauen und wagt – fern der Stadt – ein gastronomisches Experiment. »Gourmetküche auf dem Land, und das an vier Tagen in der Woche.« Wir finden: Experiment absolut gelungen!

### Mille Privé, Restaurant Spycher

Dorf 48  
CH-3116 Kirchdorf  
Tel.: +41 - (0)31 - 781 18 34  
www.millesens.ch

### Öffnungszeiten:

Mi. bis Sa. ab 18 Uhr  
So. bis Di. Ruhetag (Juni, Juli und August geschlossen)



**Für den Speckschaum**

1 Schalotte, in Streifen  
geschnitten  
60 g Butter  
50 ml Weißwein  
150 ml Geflügel- oder Gemüsefond  
100 g Sahne  
½ Lorbeerblatt  
100 g durchwachsener Speck,  
gewürfelt  
Salz, schwarzer Pfeffer aus  
der Mühle

**Für den Ziegenkäse**

2 Scheiben durchwachsener  
Speck, etwa 50 g  
400 g Ziegenkäse (halbfester  
Schnittkäse)  
10 Korianderkörner  
10 Fenchelsamen  
100 g helle Weintrauben, kernlos  
10 g Butter  
1 EL Roh-Rohrzucker  
80 g Honig  
1 Zweig Thymian, abgezupfte  
Blättchen

**ZUTATEN FÜR  
4 PERSONEN**

# Lauwarmer Ziegenkäse mit Trauben, Speckragout und Thymianhonig

von ANDREAS HILLEJAN

**ZUBEREITUNG**

Für den Speckschaum die Schalottenstreifen in 10 g Butter anschwitzen, mit Wein ablöschen und mit Fond auffüllen. Sahne, Lorbeerblatt und Speck zufügen und alles bei sanfter Hitze 10 Minuten ziehen lassen. Vor dem Anrichten durch ein Sieb gießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der übrigen Butter schaumig aufschlagen.

Für den Ziegenkäse den Speck in feine Streifen schneiden, knusprig ausbraten und auf Küchenpapier abfetten.

Den Käse in 4 Stücke teilen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Koriander und Fenchel im Mörser zerstoßen, den Käse damit bestreuen und im 180 Grad heißen Umluftofen etwa 8 Minuten erwärmen.

Die Weintrauben halbieren und in der Butter leicht anschwitzen. Mit dem Zucker bestreuen und diesen leicht karamellisieren.

Den Honig mit den Thymianblättchen unter Rühren leicht erwärmen, damit sich die Aromen gut verbinden können. Dann auf die Teller verteilen. Den Käse und die mit den Trauben vermischten Speckstreifen darauf anrichten und den Speckschaum ansetzen.

Andreas Hillejan gibt zusätzlich hauchdünne, geröstete Brotscheibchen sowie je etwas Enten-Rillettes oder feines Griebenschmalz sowie ein paar Blätter Shiso-Kresse auf das Speckragout und ein paar Tropfen Vanilleöl auf die Teller.



**Für die Spätzle**

200 g Mehl, gesiebt  
 3 Eier  
 1 EL Mineralwasser  
 Salz  
 frisch geriebene Muskatnuss  
 2 Forellenfilets mit Haut,  
 je 100 g  
 2 Schalotten, in Streifen  
 geschnitten  
 120 g Butter

100 ml Weißwein  
 300 ml Fischfond  
 200 g Sahne  
 1 Lorbeerblatt  
 schwarzer Pfeffer aus  
 der Mühle  
 1 Tomate, entkernt, gewürfelt  
 1 Bund Schnittlauch, in feine  
 Röllchen geschnitten  
 1 Stück Meerrettichwurzel

**Für den Saibling**

400 g Saiblingsfilet mit Haut  
 Salz, schwarzer Pfeffer aus  
 der Mühle  
 Butter zum Einfetten  
 1 kleiner Kopf Lattich oder  
 Romana-Salat  
 Walnussöl  
 2 Wacholderbeeren,  
 zerstoßen

**ZUTATEN FÜR  
4 PERSONEN**

# Königssee-Bachsaibling mit Forellenspätzle und Salatherzen

von ANDREAS HILLEJAN

**ZUBEREITUNG**

Aus Mehl, Eiern, Mineralwasser, 1 Prise Salz und etwas Muskat einen glatten Teig bereiten und schlagen, bis er leicht Blasen wirft. Mit einer Spätzlereibe in kochendes Salzwasser reiben und einmal aufkochen lassen. Abgießen, kalt abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen.

Von den Forellenfilets die Haut abziehen, das Fleisch in kleine Würfel schneiden und beiseitestellen. Die Schalotten in 20 g Butter anschwitzen, mit Wein ablöschen und den Fond angießen. Sahne, Lorbeerblatt und Forellenhaut zufügen und alles bei ganz sanfter Hitze 10 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Saiblingsfilet in 4 Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und auf ein mit Butter eingefettetes Blech legen. Im 80 Grad heißen Umluftofen etwa 10 Minuten garen.

Den Lattich von äußeren Blättern und dem Strunk befreien. Die Innenblätter kurz in et-

was Walnussöl braten; sie sollten dabei noch Biss behalten. Mit Salz, Pfeffer und Wacholderbeeren würzen.

Ein paar Tomaten- und Forellenswürfel sowie etwas Schnittlauch abnehmen.

Die Spätzle mit etwas Sauce und den Forellenswürfeln erwärmen, Tomatenwürfel samt Schnittlauch untermischen und frischen Meerrettich nach Geschmack darüberreiben. Die Spätzle auf die Salatblätter geben und die Saiblingsfilets darauf anrichten. Mit den zurückgehaltenen Tomaten- und Forellenswürfeln sowie Schnittlauchröllchen bestreuen. Die übrige Sauce erneut erhitzen, mit der restlichen Butter schaumig aufschlagen und über das Gericht verteilen.



**Für den Gamsrücken**

- 400 g Gewürzbrot, in Würfel geschnitten
- 400 g Gamsrücken, pariert
- Öl zum Braten
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Mehl zum Wenden
- 2 Eier

**Für die Rollgerste**

- 4 Schalotten, gewürfelt
- 1 EL Olivenöl
- 200 g Rollgerste
- 100 ml Weißwein
- 500 ml Geflügelbrühe
- 1 Zweig Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- 100 g eingelegte Kornelkirschen, abgetropft gewogen (siehe Hinweis)
- 100 g Butter

**Außerdem**

- 200 g Rosenkohl
- 1 Apfel (z. B. Elstar)
- 50 g Butter
- 1 EL Zucker
- 50 g Maronen, gekocht
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- frisch geriebene Muskatnuss
- 20 g durchwachsener Speck, in feine Streifen geschnitten

**ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN**

# Gams im Gewürzbrotmantel mit Kornelkirschen und Rollgerste

von ANDREAS HILLEJAN

**ZUBEREITUNG**

Für den Gamsrücken das Gewürzbrot über Nacht trocknen lassen. Am nächsten Tag nicht zu fein mahlen.

Das Fleisch in heißem Öl kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zuerst in Mehl wenden, dann durch die verquirlten Eier ziehen und in dem Gewürzbrot wälzen. Nochmals in Ei und Gewürzbrot wenden. Erneut im Öl rundherum goldbraun braten und anschließend im 120 Grad heißen Umluftofen 10 Minuten garen. Vor dem Anrichten in 4 Stücke schneiden.

Für die Rollgerste die Schalotten im Olivenöl anschwitzen, die Rollgerste zufügen und auch kurz anschwitzen. Mit Wein und Geflügelbrühe ablöschen. Thymian und Lorbeer untermischen, einmal aufkochen und die Gerste bei ganz sanfter Hitze in etwa 15 Minuten ausquellen lassen. Lorbeerblätter und Thymian danach entfernen. Das Fruchtfleisch der Kornelkirschen von den Steinen lösen und etwa zwei Drittel davon mit der Butter vorsichtig unter die Rollgerste mischen.

Den Rosenkohl putzen und die Blätter abzupfen. Den Apfel vierteln, entkernen und die Viertel in je 3 Spalten schneiden. In der Butter leicht andünsten, mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Rosen-

kohlblätter und Maronen zufügen und unter vorsichtigem Wenden garen, bis die Blätter gerade eben weich sind, also noch Biss haben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Speckstreifen knusprig braten und auf Küchenpapier abfetten lassen.

Die Rollgerste samt Maronen, Rosenkohl und Apfelspalten anrichten, mit Speckstreifen bestreuen und das Fleisch aufsetzen. Die Rollgerste mit dem übrigen Kornelkirschenfleisch garnieren.

Zusätzlich träufelt Andreas Hillejan etwas Wild-Jus und eingekochten Kornelkirschensud auf die Teller.

**HINWEIS**

Das Rezept für die **eingelegten Kornelkirschen** finden Sie im Internet unter [www.apero-magazin.de](http://www.apero-magazin.de) unter dem Stichwort **Aktuell**. Sollten Sie gerade keine in Ihrem Vorrat haben (die nächste Ernte steht erst wieder im Sommer ins Haus), ersetzen Sie sie durch entsteinte, grob gehackte schwarze Oliven, und probieren Sie das Originalrezept im nächsten Winter nochmals aus. Sie werden sehen: Diese Alternative ist auch eine Köstlichkeit, wird aber vom Original um Längen getoppt.

