Österreichs Topkoch Andreas Döllerer begeistert mit Cuisine Alpine

Mutige Gerichte, Brot & Butter in Bestform

Der Döllerer kann´s, der hat´s einfach drauf. Selten konnte man einen Koch so entspannt beim Rheingau Gourmet & Wein-Festival arbeiten sehen. Dabei sind seine Gerichte ungemein energiegeladen.

Andreas Döllerer

Andreas Döllerers Cuisine Alpine ist Eiskunstlauf für die Zunge. Geschmeidig tanzen die Aromen, die Küche schwingt elastisch zwischen Grazie und Grandezza. Der Tauernlammsattel mit Buddhas Hand, soufflierten Kartoffeln, Brokkoliröschen und Selchbernaise ist ein Paradegericht von umwerfend guter Qualität und Dichte. Das wunderbare, saftig-zarte hocharomatische Fleisch mit knuspriger Kruste in erotischer Lammschmorsauce wird mit Thymian gewürzt, was den

freilaufenden und Kräuter fressenden alpinen Tauernlämmern Rechnung trägt. Die Selchbernaise ist ein kleines Zauberwerk für sich und trotz seiner Ausdrucksstärke luftig-locker, wobei ein schönes Raucharoma Sinnenlust verbreitet. Das Gel aus Zitronensaft, Birnensaft, Limettenblättern und Zitronengras wird mit einem Abrieb der Schale des Zitronenbaums Buddhas Hand verfeinert und verhilft dem Gericht zu Frische und Leichtigkeit. Es gab viele herausragende Weine an diesem Abend, wie die vom berühmten Mosel-Molitor, wobei der zum Lamm servierte großartige Blaufränkisch Hochberg 2013 von Gesellmann aus dem Burgenland den Höhepunkt setzte.

Lamm, aber nicht fromm

Andreas Döllerer traut sich was. Er legt einen Romanasalat auf den Teller, der von nichts weiter begleitet wird als einer Salsa aus Hollerblütenessig, Kapern, auf 3000 Metern geerntetem Almrosenhonig sowie getrockneten Mairitterlingen. Spinnert? Ja, schmeckt aber und verbreitet Frühlingsduft. So ein Gericht entsteht wohl nur in luftigen Höhen. Eines der bekanntesten Gerichte von Andreas Döllerer ist die „Alpine Jacobsmuschel“. Sie ist natürlich keine Jacobsmuschel und sieht dieser nur sehr ähnlich. Vor allem aber schmeckt dieser Fake aus Ochsenmark ganz hervorragend und wird von Spitzkraut und einem Dashi-Sud aus Gemüsefond, Ingwer, Limetten, Misopaste, geröstetem Sesam und vielem mehr aufgeheitert. Ähnlich überraschend aufgebaut ist auch das Gericht Gletscherschliff. Ein im Salzteig gebackene Fenchel mit Kaviar von Walter Grüll, Österreichs erstem Stör-Kaviar-Produzenten aus dem Salzburger Land. Die Teller von Andreas Döllerer

wirken optisch eher zurückhaltend arrangiert, was bei österreichischen Köchen auffällig oft vorkommt, weil sie offenbar auf Geschmack und weniger auf Dekoration wert legen.

Dessert: Salzzwetschgen, Schoko & Pilze

Unvergesslich beim Döllerer-Dinner aber bleiben nicht nur einige Gerichte, sondern auch ein famoses sinnliches Erlebnis aus der Welt der Backstube: das Tauernroggenbrot aus dem Holzbackofen (mit hausgeräuchertem Hirschschinken und aufgeschlagener Butter). Das kraftvolle, saftige und deftig krustige Brot mit Fenchel gehört zu einer fast vergessenen und raren Sorte und zum Schönsten, was diese Welt auf den Tisch bringen kann. Gleiches gilt für die dazu servierte aufgeschlagene Butter mit Speck und in Eichenfässern gereiftem Apfel-Balsamico-Essig von Gölles aus der Steiermark. Grandios!

Andreas Döllerer aus Golling nahe Salzburg betreibt nicht nur ein Lokal sondern eine Genusswelt mit Gourmet-Restaurant, Wirtshaus, Enoteca, Metzgerei, Feinkost und Hotel. Und was denkt man nach einem so besonders schönen Dinner im Kronenschlösschen in Hattenheim? Man denkt: Warum kann der Döllerer eigentlich nicht immer im Rheingau sein.

Ludwig Fienhold

Infos & Tickets

Tickets telefonisch unter +49 (0)6723 640, per E-Mail info@kronenschloesschen.de oder unter www.rheingau-gourmet-festival.de. Festival-Arrangements mit ausgewählten Veranstaltungen werden mit Übernachtungen im Hotel Kronenschlösschen angeboten.

Hier finden Sie mit einem Klick das komplette Programm des Gourmet & Wein-Festivals