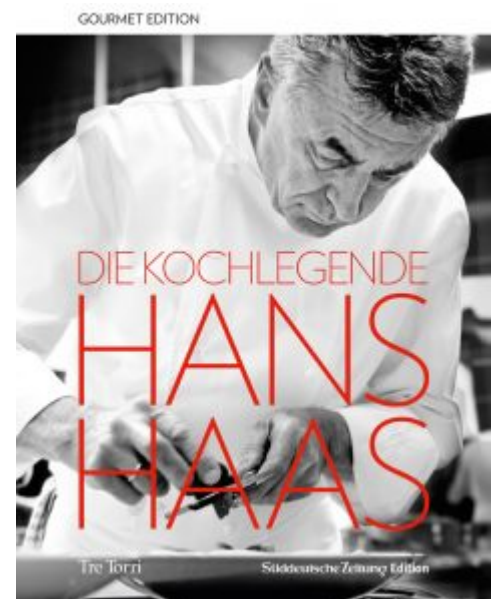


# REZENSION – DIE KOCHLEGENDE HANS HAAS

## REZENSION – DIE KOCHLEGENDE HANS HAAS

Die Zeit der festlichen Anlässe steht vor der Tür – Adventssonntage, Weihnachten und Silvester, es gibt so viele wunderbare Gelegenheiten zu denen man für sich und seine Gäste gerne etwas Besonderes zaubern möchte. Was liegt da näher als sich von einem Sternekoch inspirieren zu lassen? Im Tre Torri Verlag\*\* ist als erster Band der Reihe „Kochlegenden“ aus der SZ Gourmet Edition das Buch „Die Kochlegende Hans Haas“ erschienen. Und als Kochlegende kann man den gebürtigen Österreicher, der seit 1991 Küchenchef im Münchner 2 Sterne Restaurant Tantris ist, durchaus bezeichnen. Nun kann es bei einem 2-Sterne Koch ja schon mal vorkommen, dass Rezepte, Zutaten und Gerichte einer ganz eigenen Welt entspringen und für den ambitionierten Hobbykoch so kaum zu beschaffen und umzusetzen sind. Diese Sorge muss man hier nicht haben – jedes Rezept ist mit viel Liebe und Sorgfalt geschrieben. Gut verständlich und nachvollziehbar wird Schritt für Schritt nicht nur das „Wie“, sondern auch das „Warum“ erklärt. Das eröffnet teilweise eine ganz neue Sicht auf die Dinge und macht das Buch nicht nur zu einer exklusiven Rezeptesammlung, sondern auch zu einem tollen Lehrbuch das man kaum aus der Hand legen möchte. Bevor ich euch jetzt aber weiter von diesem Buch vorschwärme kurz zu den harten Fakten:

### DIE KOCHLEGENDE HANS HAAS



240 Seiten

zahlr. Farbfotos

22,0 × 28,0 cm

Hardcover

ISBN 978-3-944628-83-7

Erscheinungstermin: 24. Juni 2016

Der erste Eindruck zählt – und bei diesem Buch ist er rundum positiv. Ein edles Cover, tolle Fotos – man hat schon Lust zu kochen bevor man auch nur das erste Rezept gelesen hat. Bevor man das

aber tut sollte man auf keinen Fall den Auftakt des Buchs „Im Gespräch mit Hans Haas“ überblättern. Es ist keine klassische Einleitung, die von einem Monolog und langen Erklärungen zur Entstehung des Buchs geprägt ist, sondern ein mehrseitiges Interview das einen durch die verschiedenen Stationen im Leben von Hans Haas führt und einem zeigt, wie er vom kleinen Küchenhelfer in der Ferienzeit mit viel Eigeninitiative und vielleicht ab und an auch einer Prise Glück, seinen Weg durch einige der wohl besten Küchen seiner Zeit gemacht hat um schließlich dort zu landen wo er heute ist.

Danach ist das Buch grob in drei Kapitel zu unterteilen – „Vorspeisen, Zwischengerichte und Suppen“, „Hauptgerichte“ und „Käse und Desserts“.

Den Anfang macht ein Rindertatar in der Filotüte – hier wird im Rezept sowohl erklärt wie aus dem Filoteig eine Art Waffeltüte gebacken wird, als auch wie es mit Meerrettichmousse und Tatar zu einem echten Hingucker wird. Jeder Bestandteil des Gerichts hat dabei übersichtlich seinen eigenen Punkt im Rezept und am Ende wird das Anrichten beschrieben. Der Tipp verrät, dass das Tatar perfekt mit einem Glas Champagner harmoniert – wer würde sich da schon wehren? An diesem Punkt ist das Ganze aber noch nicht abgeschlossen, es folgen zwei Seiten auf denen die Herkunft und kulinarische Etablierung des Ta(r)tars beschrieben werden, es wird genau erklärt was eigentlich Filo-Teig ist, warum er nichts mit Blätterteig zu tun hat und wie er hergestellt wird. Zum Abschluss wird das Gericht erklärt – die knusprige Hülle, das weiche Fleisch und wie sich erst im Moment des Aufbrechens die Meerrettichmousse enthüllt. Und woran soll das Ganze erinnern? An die Wiener Küche in der Rindfleisch und Kren aufeinander treffen – ein Klassiker der französischen Küche, der unorthodox und zeitgenössisch modernisiert und zubereitet in den österreichischen Wurzeln von Hans Haas mündet.

Bedenkt, dass ich das Ganze hier nur für euch zusammenfasse – eine solche Erklärung gibt es vor oder nach jedem Gericht in diesem Buch. Man lernt ohne gelangweilt zu werden und hat beim Essen gleich noch etwas zu erzählen.

Aber weiter geht's, wie wäre es mit einer Kaviarkartoffel mit Schnittlauchcreme, einer Limonensuppe mit Shitake Pilzen, Räucherforellensuppe mit Griesnockerl, verschiedenen Terrinen (zum Beispiel pochierte Entenleber Terrine mit Feigenchutney), lauwarmem Lachs mit Lauchpüree (das war mein Rezepttest und ich stelle ihn euch weiter unten noch im Detail vor), lauwarmer Forelle mit Gurkennudeln und Wurzelbrotchips, oder marinierten Calamari mit Sepianudeln und Limetten-Chili-Marinade? Natürlich darf auch der Trüffel nicht fehlen – und der kommt bei der Jakobsmuschel mit Rumsauce und Topinamburpüree und dem pochierten Ei mit Gänseleber, Topinambur und Trüffeljus großzügig zum Einsatz. Und auch wenn die Kombination Ei und Gänseleber ein volkstümlicher, französischer Klassiker ist wird man hier mit einer ausgefeilten und schonenden Zubereitung zum Träumen verführt. Alles in die Cocotte und ab in den Ofen? Fehlanzeige – pochieren ist hier der Schlüssel zum Genuss. Natürlich bleiben auch Fleischliebhaber nicht hungrig – wie wäre es mit einer Ravioli vom Wollschwein mit Radi und Frühlingszwiebel, etwas Kalbskopf in Ciabatta, gebraten mit Meerrettichbohnen oder lauwarmem Kalbskopf in

Tomatenmarinade?



MIT LAUCHPÜREE AUS DEM BUCH „DIE KOCHLEGENDE HANS HAAS“, TRE TORRI VERLAG, WIESBADEN  
© 3c4y food photography für Tre Torri Verlag

Wer sich jetzt schon in Gedanken sein Menü zusammenstellt sollte bedenken: wir sind noch bei den Vorspeisen und Zwischengängen! Diese lassen sich aber auch wunderbar als etwas größere Portion als Hauptgang zubereiten. So habe ich es zum Beispiel mit dem lauwarmen Lachs mit Lauchpüree gemacht.

Seid ihr schon so weit zu den Hauptgerichten zu gehen? Glaubt mir, wenn ihr das Buch in den Händen haltet seid ihr es nicht! Obwohl ich in den letzten Tagen schon so oft und so ausführlich darin geblättert habe hat es schon wieder über 3 Stunden gebraucht um an diesen Punkt zu kommen. Es gibt einfach immer wieder so viel Neues zu entdecken...

Nun gut – die Zeit müsst ihr euch nehmen. Ich gehe mit euch weiter zu den Hauptgerichten. Den Anfang macht hier ein Steinbuttfilet mit lauwarmem Eigelb gefüllt und frischen Morcheln. Bei den Background Infos erfahren wir gleich zu Beginn, dass Hans Haas mit diesem Luxus-Gericht einst sogar seinen Lehrmeister Eckart Witzigmann verblüfft hat. Das lag wohl aber nicht an den kostbaren Zutaten, sondern am verwendeten Ei! Und auch wenn Hans Haas wie oben schon beschrieben das gemeinsame Garen verschiedener Zutaten normalerweise vermeidet ist es hier der Schlüssel zum Geschmack und so sorgen Fisch und Ei, Spinat und Morchelsauce für ein unvergleichbares Mundgefühl.

Mich lacht als nächstes das Lammkotelett im Artischockenboden mit Spinat-Tomaten-Gemüse und Auberginensauce an. Hier wird der Rücken im Ganzen gebraten und es bleibt kein Zweifel daran das auf die Qualität der einzelnen Komponenten größter Wert gelegt wird.

Das bayrische Milchlamm auf Kartoffel-Spinat Gemüse und das im Ganzen gebratene Spanferkel mit Spitzkohl und Bärlauchspätzle sind definitiv ein Fall für größere Events, die Medaillons vom Rehrücken mit Balsamico Kirschen oder das geschmorte Rinderbackerl mit Rucola Püree kann man auch in kleiner Runde genießen.

Und zum Abschluss des Buches gehört, wie zum Abschluss eines feinen Menüs, natürlich auch die Käse- und Dessertkarte. Hans Haas serviert gerne vor dem Dessert oder anstelle der klassischen Käseauswahl eine eigene Käsezubereitung – so lacht uns hier ein angemachter Brillat-Savarin mit Pfeffermispeln und Senfbrothippe an bevor vermeintlich einfache Leckereien wie Palatschinken mit Marillenkönfitüre, Grießknödel mit Marillen und Karamelleis und Karamellsoufflé mit Zwetschgenröster und Sauerrahmeis einem runden Abschluss für dieses wunderbare Buch bilden.

Für mich ist das Buch „Die Kochlegende Hans Haas“ definitiv eine Empfehlung für alle die Spaß an der gehobenen Küche haben und sich auch am heimischen Herd weiter entwickeln möchten. Außerdem ist es eine tolle Geschenkidee für alle Koch(buch)begeisterten!

*\*\* Das Buch "Die Kochlegende Hans Haas" wurde mir freundlicherweise vom Tre Torri Verlag zur Verfügung gestellt. Meine Rezension zum Buch und zu den Rezepten ist davon unabhängig und entspricht ausschließlich meiner persönlichen Meinung.*

Ich habe das Rezept für den lauwarmen Lachs mit Lauchpüree für euch getestet. Dabei stand ich lediglich vor einer Schwierigkeit – da Hans Haas für dieses Rezept keinen mageren Wildlachs sondern den etwas fetteren Zuchtlachs verwendet hatte ich hier an der Fischtheke des Vertrauens die Option ein Lachskotelett vom Wildlachs oder ein Lachsfilet vom Zuchtlachs zu holen. Da aber in der Erläuterung zum Rezept steht, dass die buttrigkeit des Fisches wichtig ist habe ich mich hier für das Lachsfilet vom Zuchtlachs entschieden. Das Ganze wird lauwarm serviert um den Übergang zum Kaviar weich zu gestalten. Hier ist es bei mir allerdings ein Lachskaviar anstelle von schwarzem Kaviar geworden. Wie das Gericht bei Hans Haas aussieht konntet ihr oben schon bewundern, ganz so elegant ist es bei mir vielleicht nicht geworden – aber „Gott war das lecker“! Der Lachs schmilzt wirklich fast auf der Zunge, kombiniert mit dem salzigen Kaviar und dem

cremigen Kartoffelpüree würde niemand auf die Idee kommen, dass dieses Gericht so leicht zuzubereiten ist.



ZUTATEN ALS HAUPTGERICHT FÜR 2 PERSONEN:

4 Stücke Lachsfilet (Lachskotelett) à 60g (als Zwischengang für 4 Personen),

oder hier 2 Lachsfilets, zusammen ca. 250g

Salz

80g Butter

Für das Kartoffelpüree:

350g mehlig kochende Kartoffeln

20g Butter

100ml Milch

Salz & Pfeffer

1 Prise Muskat, frisch gerieben

Für die Lauchpaste:

300g Lauch

1 EL Sauerrahm

Salz

Zum Anrichten:

2 EL Butter

4 TL Kaviar

ZUBEREITUNG:

Den Backofen für den Lachs auf 80°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Lachsfilets rundum leicht salzen und eine ausreichend große Auflaufform mit Butter einfetten. Den Fisch hinein legen und die restliche Butter darüber geben. Die Form mit einem Stück Klarsichtfolie abdecken und für 15-20 Minuten ganz unten in den Backofen schieben. Danach die Form aus dem Ofen nehmen und den Fisch noch 1-2 Minuten ziehen lassen.



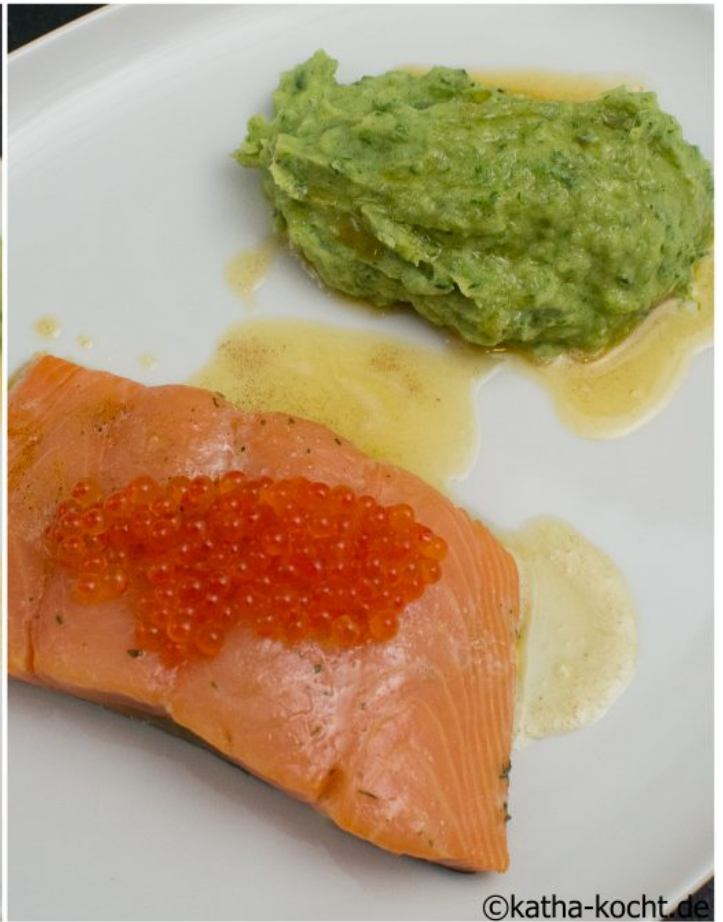
In dieser Zeit für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen und in etwas Salzwasser weich kochen. Abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken. Butter und Milch erwärmen, mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen und unter die gepressten Kartoffeln rühren.

Für die Lauchpaste den grünen Anteil vom Lauch in dünne Ringe schneiden und kurz in Salzwasser blanchieren. In eiskaltem Wasser abschrecken und gut ausdrücken. Mit Sauerrahm im kleinen Mixer glatt mixen. Auf 5EL Kartoffelpüree in etwa 2 EL Lauchpaste einrühren.



Kurz bevor der Lachs aus dem Ofen kommt die Butter in einen kleinen Topf geben und unter Rühren aufschäumen bis sie goldbraun ist.

Das Lachsfilet mit dem Lauchpüree anrichten und etwas von der gebräunten Butter über das Püree geben. Den Kaviar auf dem Lachsfilet platzieren und das Ganze umgehend servieren.



Ein Gedicht!



