

Created by: Debra C. Argen

Chef Andreas Mayer Rezepts - St. Moritz Gourmet Festival (German)

Luxury Experience Magazine traf **Chef Andreas Mayer** von Österreich an den 15Th **Str. Moritz Feinschmecker-Festival** in der **Schweiz**, im Januar 2008 in der er einer der gekennzeichneten Chefs war. Er hält die Unterscheidung des Chefs des Jahres 2007 für Österreich, und seine **Restaurant MAYER's** ist steuerpflichtige 2 Michelin Sterne.

Nachdem wir sein cuisine geschmeckt hatten, überzeugten wir ihn, einige seiner Rezepte mit Luxury Experience Magazine zu teilen. Er hat liebenswürdig Rezepte für ein Reizen Dreikurs Menü zur Verfügung gestellt.



Menü

Kanadischer Hummer mit weißem Spargel und Roter Butter

Crepinette vom Kalb mit Kartoffelbaumkuchen und Bohnen-Cassoulet

Variation von der Himbeere



Kanadischer Hummer mit weißem Spargel und Roter Butter

Für 4 Personen

Zutaten:

2 Stck. Hummer von je 400 - 500 g

Kamille, Salz

Created by: Debra C. Argen

Zubereitung: Reichlich Wasser in einem großen Topf einige Minuten sprudeln lassen. Die Kamille zugeben und etwas Salz. Den Hummer 5-6 Minuten kochen lassen. Herausnehmen abkühlen lassen und vorsichtig aus der Schale brechen.

Spargel

Zutaten:

20 Stangen Spargel
150 g Butter, Salz, Zucker, Zitrone
1 EL gehackten Kerbel

Zubereitung: Spargel schälen und je 5 Stangen auf zwei übereinandergelegte großen Bogen Alufolie legen. Mit Salz und Zucker, Pfeffer würzen und mit dem geschmolzenen Butter begießen. Nacheinander die beiden Folien darüber schließen und die Folienenden jeweils sorgfältig zusammenfalzen. Die Pakete nebeneinander auf einem Backblech auf die untere Schiene bei 200° C heißen Backofens schieben und 40-45 Minuten garen. Den Spargel aus dem Ofen nehmen und etwas ruhen lassen.

Rote Butter

Zutaten:

400 ml Portwein, rot
400 ml Rotwein
1-2 EL Weizenstärke
3-4 EL kalte Butter
Zucker

Zubereitung: Den Rotwein und Portwein in einem Topf geben und auf die Hälfte bis 1/4 einreduzieren lassen. Dann mit Weizenstärke leicht abbinden, mit Zucker abschmecken und mit der kalten Butter vermischen.



Crepinette vom Kalb mit Kartoffelbaumkuchen und Bohnen-Cassoulet

Für 4 Personen

Kartoffelbaumkuchen

Zutaten:

400 g Kartoffeln
Thymian
Kümmel
60 g Butter
100 g Crème fraîche
5 Eigelb
5 Eiweiß
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Created by: Debra C. Argen

Muskatnuss
Parmesan

Zubereitung: Kartoffeln in gesalzttem Wasser mit Thymian und Kümmel weich kochen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und ca. zehn Minuten abkühlen lassen.

In einer großen Schüssel mit der Butter, Crème fraiche und dem Eigelb mischen. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und etwas Mußkatnuss abschmecken.

Ein 4 cm tiefes Blech mit Butter einfetten und die Masse in Schichten zu je 0,5 cm einfüllen und unter dem Salamander gold-braun rösten, bevor die nächste Schicht zugegossen wird. Dabei über die vorletzte Schicht Parmesan streuen.

Den Kartoffelbaumkuchen abkühlen lassen und je nach gewünschter Größe in Form schneiden. À la minute drei Minuten in einen vorgeheizten Ofen schieben und kurz unter dem Salamander warm halten.

Crepinette vom Kalb

Zutaten:

600 g Kalbsrücken mit Knochen - je ein Medaillon mit einem Knochen (ca. 80 g)
300 g Putenfleisch ohne Fett
200 g Schlagrahm
Thymian
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
Petersilie
2 cl reduzierter Madeira
2 cl reduzierter roter Portwein

Zubereitung: Ein Farce aus Putenfleisch, Sahne, reduziertem Alkohol und Gewürzen zubereiten. Würzig abschmecken. Die Kalbskoteletts auf beiden Seiten würzen und kurz anbraten. Das Fleisch abtropfen und auf jedes Medaillon eine Schicht Farce auftragen. Mit der Rückseite eines feuchten Löffels die Farce schön glatt streichen. Die Koteletts auf ein Rost legen und ca. 10 Minuten in einen Ofen geben.

Bohnen Cassoulet

Zutaten:

120 g gekochte grüne Bohnen, in Stücke geschnitten
120 g gekochte schwarze Bohnen
120 g gekochte rote Kidney-Bohnen
2 EL Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Kalbs-Sauce

Zutaten:

250 ml Madiera
1 EL Butter
2 EL gewürfelte Schalotten
250 ml Kalbsjus (Andy Mayer Kalbsjus)
2 zerdrückte Knoblauchzehe
4 EL kalte Butter, gewürfelt
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung: Schalotten in Butter anschwitzen und mit Madeira ablöschen. Bis zur Hälfte reduzieren. Dann die zugeben und wieder bis zur Hälfte reduzieren lassen. Rosmarin und Knoblauch dazu geben und zehn

Created by: Debra C. Argen

Minuten ziehen lassen.

Die Sauce durch ein Haarsieb passieren und wieder zum Köcheln bringen. Dann die gewürfelte kalte Butter einrühren und abschmecken.

Kartoffelstroh und frittiertes Thymian zur Garnitur

Zubereitung: Zwei Kartoffeln mittlerer Größe schälen und auf einer Mandoline in dünne Scheiben schneiden. Mit einem Tuch trocken tupfen und in der Fritteuse goldbraun backen. Auf einem Küchenkrepp abtopfen lassen. Im gleichen Öl den Thymian frittieren.



Variation von der Himbeere

Für 4 Personen:

Zutaten:

Sorbet: 110 g Himbeermark (passiert)
15 g Zucker
15 g Wasser
1 St Zitrone

Vorgang: Zucker und Wasser zusammen in einem Topf 1x aufkochen lassen. Himbeermark und Zitronensaft hinzu, verrühren und alles in der Sorbetiere cremig gefrieren.

Himbeerkrem

Zutaten:

90 g Himbeermark
90 g Schlagsahne
18 g Zucker
4,5 g Blattgelatine
1 dash Himbeergeist
8 Weiße Schokoladenblätter

200 g Himbeeren

Zubereitung: Gelatine in kaltem Wasser etwa 20 Minuten einweichen und dann auflösen. Himbeermark und Zucker verrühren Gelatine und den Himbeergeist hinzu. Auf eis leicht abkühlen und die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Kalt stellen. Ein Schokoladenblatt auf den Teller und mit der Hälfte der Himbeeren einen Kreis darauf legen. In die Mitte der Himbeeren etwas Krem füllen und das zweite Schokoladenblatt auflegen. Mit Himbeeren und Krem wiederholen.

Sauce

Created by: Debra C. Argen

Zutaten:

60 g Himbeermark
20 g Staubzucker

Zubereitung: Alles vermischen.

Eiskonfekt

Für 12 stk.

100 g Milch
20 g Zucker
5 g Glucose
5 g Magermilchpulver
20 g Sahne
30 g Himbeermark
65 g Couvertüre
20 g Speiseöl

Zubereitung: Alle Zutaten bis auf Couvertüre und Öl in einem Topf aufkochen. Die Masse sollte etwa 85°C haben. Danach Passieren und in der Eismaschine gefrieren. Nun das Eis in ein kaltes Blech streichen und Tiefkühlen. Nach ca. 2-3std herausnehmen und mit einem kleinen Ausstecher die Konfekts ausstechen. Die nun ausgestochenen Eiskonfekts wieder Tiefkühlen, nach und nach mit dem Schokolade - Öl Gemisch überziehen.

Guten Appetit!

Restaurant MAYER's
Schloss Prielau Hotel & Restaurants
Hohmannsthalstrasse
5700 Zell am See
Austria
Telephone: +43 6542-729-110
Fax: +43 6542-729-111-1
Email: info@schloss-prielau.at
www.Schloss-Prielau.at

Read other articles on **St. Moritz** in the **Destinations, Hotels and Resorts, Restaurants, Chefs' Recipes, Spas, Gastronomy, and Adventures** sections.

Read other articles on **Switzerland** in the **Destinations** section including: **[Zurich, Switzerland](#)**; **[Bern, Switzerland](#)**; **[Interlaken, Switzerland](#)**; and **[Lucerne, Switzerland](#)**; **[Hotels and Resorts](#)**, **[Restaurants](#)**, **[Chefs' Recipes](#)**, **[Spas](#)**, **[Liquor Cabinet](#)**, **[Wine Cellar](#)**, **[Gastronomy](#)**, **[Luxury Products](#)**, and **[Adventures](#)** sections.

For information on **Switzerland**, please visit the website: **www.MySwitzerland.com**. For information on **St. Moritz**, please visit the websites: **www.StMoritz.ch** and **www.Engadine.StMoritz.ch**.



For information on the **St. Moritz Gourmet Festival** and all of its events, please visit the website: **www.StMoritz-GourmetFestival.ch**. For information on the **Cartier World Cup Polo on Snow**, please visit the website: **www.PoloStMoritz.com**.

For information on **Swiss International Air Lines**: **www.Swiss.com**. For information on the Swiss **Pass**: **www.SwissTravelSystem.com**.

Created by: Debra C. Argen

For information on Arosa: www.Arosa.ch. For information on Lucerne: www.Luzern.org. For information on Interlaken: www.InterlakenTourism.ch. For information on Bern: www.BernInfo.com. For information on Zurich: www.Zuerich.com.

© April 2008. Luxury Experience. www.LuxuryExperience.com All rights reserved.