

ASABI





Scharfes Stück

Grün, bizarr und selten.
Wasabi wächst neuerdings
in Österreich und wird
damit auch für die Spitzen-
gastronomie interessant.

TEXT VON CLAUDIA SCHEMERL-STREBEN
FOTOS VON MICHAEL REIDINGER

Die ersten Bestellbons im Restaurant *Izakaya* in Schärding sind an die Wand gepinnt. Im Akkord werden Austern aufgebrochen, mit eingelegter Gurke und Teriyakisauce versetzt und mit Buttermilch-Schnee bedeckt, der mit einer Zutat versehen ist, die dem Gericht einen feinen Schärfekick verleiht: frischem Wasabi – einer zartgrünen Knolle, gerade einmal zehn Zentimeter groß, die über eine Haifischhautreibe gezogen zu einer feinen Paste mutiert.

Für Spitzenkoch Lukas Kienbauer, der auch das Restaurant *Lukas* betreibt und den Szenejapaner *Izakaya* vor einem Jahr eröffnet hat, kommt seit Tag eins nur die Verwendung des Originals infrage. „Zwischen frischem Wasabi und der Fertigpaste liegen Welten. In der Pseudoware aus der Tube ist ein verschwindend geringer Prozentsatz Wasabi enthalten. Der Rest besteht aus Farbstoffen und Kren, besitzt eine extreme Schärfe und brennt unangenehm in der Nase. Echter Wasabi ist subtil scharf, hat fruchtige Noten und ist viel feiner im Geschmack.“

Sushi-Liebhabern als Gewürz nicht mehr wegzudenken und gehört genauso zu rohem Fisch wie der hauchdünn geschnittene eingelegte Ingwer und die Sojasauce – im *Izakaya* wird sie obligatorisch inhouse fermentiert.

Für „Spicy Tuna Roll“ entstehen aus selbst angerührter Wasabi-Mayonnaise, Thunfischtatar, Avocado und crispy Puffreis formschön gefertigte Rollen, die akkurat auf Tellern angerichtet beim Gast landen. Komplexer wird es, wenn Kienbauer nicht nur das Rhizom (Knolle) der Wasabi-Pflanze verarbeitet, sondern auch mit den Stielen und Blättern hantiert, die nur zarte Schärfeanteile in sich tragen. Aus den herzförmigen Blättern etwa stellt der Oberösterreicher ein Öl her, für das er die Pflanzenteile leicht in neutralem Pflanzenöl erwärmt, sodass aus dem Blattwerk mit hohem Chlorophyllanteil eine giftgrüne Mischkulanz entsteht, die er mit weißer Sojasauce, Mirin und Reissessig zu einer würzigen Marinade verrührt. „Die Blätter haben nicht die Schärfe des Rhizoms und erinnern mich im Geschmack an Brunnenkresse.“ Die kna-

V.li.: In der Indoorfarm wird ein Bachlauf imitiert; bei der Spitzengastronomie ist nicht nur das Rhizom heiß begehrt – auch die Stiele und Blätter werden verarbeitet; *Phytoniq*-Gründer Martin Parapatis beim Kontrollgang.



Nicht weniger als ein halbes Kilogramm – das entspricht pro Abend zwei bis drei Knollen – verbraucht Kienbauer pro Woche von der Delikatesse, die um bis zu 600 Euro pro Kilogramm gehandelt wird. Wie in klassischen Sushibars in Japan verteilen die Köche in der offenen Küche des *Izakaya* bei der Zubereitung von Nigiris eine kleine Wasabimenge zwischen den gesäuerten, handgeformten Reisbällchen und dem rohen Fisch. Zu Sashimi platzieren sie die frisch geriebene Paste separat am Teller. Ursprünglich wurde Wasabi, der reich an Senfölen ist und als antibakterielles Heilmittel gilt, zu rohem Fisch serviert, um möglichen Vergiftungen entgegenzuwirken. Heute ist er von





„Kren hat eine brachiale, erdige Schärfe – Wasabi hingegen eine feine, fruchtige.“

Uwe Machreich

ckigen Stiele des japanischen Gewächses zerkleinert der Spitzenkoch wie Schnittlauchhalme in kleine Stücke und mischt sie roh in die Marinade. Angegossen wird damit heimische Lachsforelle, die Kienbauer zunächst einfriert und rundherum abflämmt, wodurch der Fisch Röstaromen annimmt, aber im Inneren noch roh bleibt. Im Anschluss lässt er das Stück auftauen, schneidet es in Sashimi-Scheiben und setzt punktuell frisch geriebenen Wasabi darauf. Dazu gibt es Yuzu-Sauerrahmeis, das der 30-Jährige in Wasabipulver wälzt.

Finalisiert wird seine abgewandelte Sushiversion mit knusprigen Reischips. Bewährt hat sich für ihn auch die Kombination von Wasabiöl, frischen Wasabiblättern und konfiertem Eigelb, das er in seinem Restaurant *Lukas* mit gebratenen Morcheln, Erdäpfelschaum und Chips zum Gast schickt. Bezugsquellen für frischen Wasabi hat Kienbauer gleich zwei: Er kann sich von einem Händler aus Bayern beliefern lassen, der japanische Produkte importiert und den Spitzenkoch auch mit dem exotischen Gewächs versorgt, das in Europa und Japan angebaut wird. Bestellen kann er aber auch direkt bei einem Wasabifarmer im burgenländischen Oberwart. „Die Rhizome aus Österreich schmecken sehr frisch und fruchtig – besonders interessant ist für uns, dass wir auch mit den Blättern und Stielen arbeiten können, an die wir vorher noch nie herangekommen sind.“

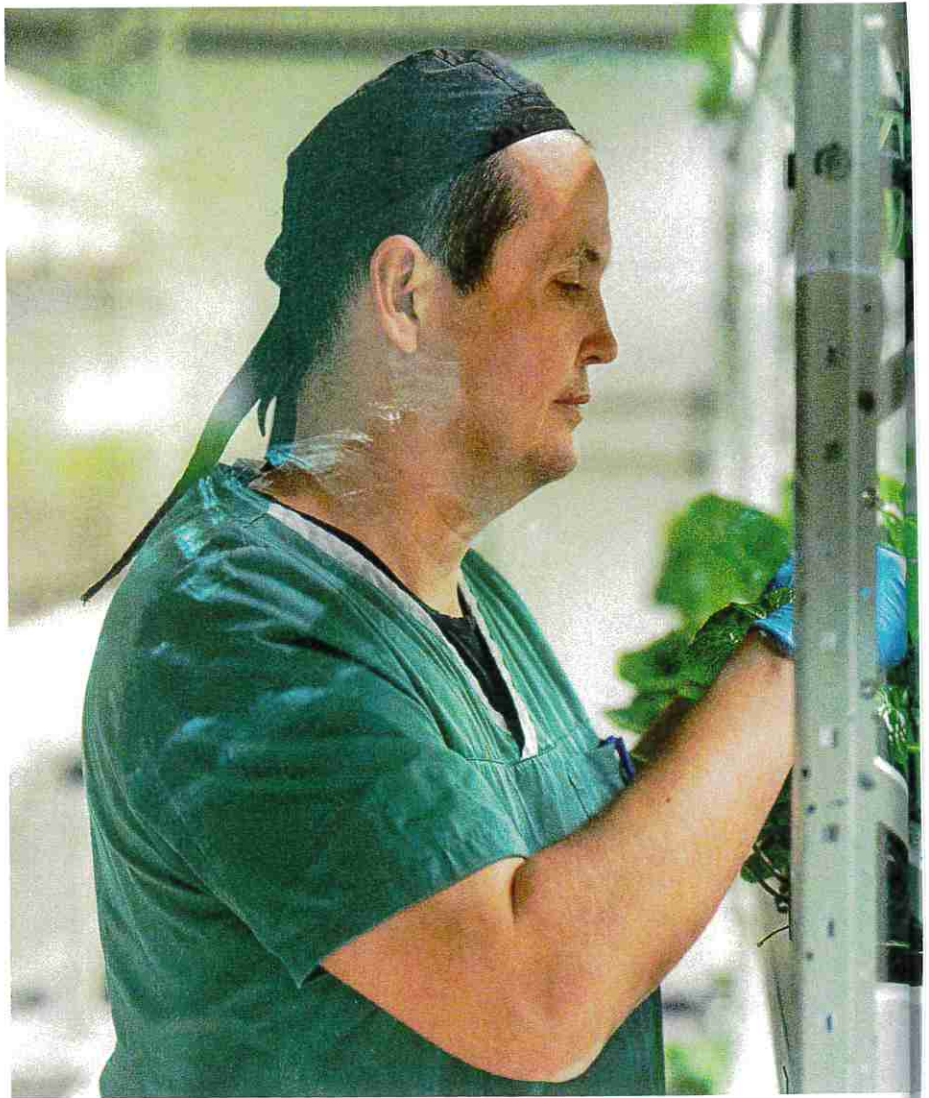
Knapp 230 Kilometer Luftlinie vom oberösterreichischen Restaurant ist die Farm entfernt, in der derzeit rund 40.000 Wasabi-Pflanzen wachsen. Gegründet wurde sie von Martin Parapatis, der ursprünglich Bauingenieurwesen studierte und

einen Bachelor in Astronomie draufgesetzt hat. Acht Jahre lang als Ziviltechniker im Bereich Niedrigenergiehäuser, Photovoltaik und erneuerbare Energie tätig, orientierte er sich 2018 um und startete gemeinsam mit der Lebensmitteltechnologin Eszter Simon ein Projekt, das anfangs noch belächelt wurde. Immerhin gilt Wasabi als schwer kultivierbar – das begehrte Rhizom kann erst nach zwei Jahren geerntet werden. Wild wächst Wasabi in Japan an Bachläufen; er mag es nicht zu kalt und nicht zu warm; pralle Sonne verträgt er nicht. Im Burgenland wächst er in einem ausgeklügelten System unter künstlich hergestellten Bedingungen. Mehr als 100 zu Hallen zusammengestoppelte Spezialcontainer, die sonst in Krankenhäusern eingesetzt werden und eine besonders gute Dämmung aufweisen, eine Photovoltaikanlage, LED-Beleuchtung und natürliche Kühlungs-

möglichkeiten, gepaart mit modernster Bewässerungstechnik, ermöglichen eine CO₂-neutrale und damit besonders umweltschonende Produktion.

Erste Versuche wurden in einem Keller in Oberwart gestartet: „Wir haben Laborbedingungen geschaffen und in kleinen Testräumen mit rund 50 Pflanzen experimentiert.“ Viel Recherche, Zeit und etliche Fehlversuche waren erforderlich, um eine in Europa einzigartige Farm zu verwirklichen, in der das anspruchsvolle Gewächs kultiviert werden kann (selbst Japan erntet nicht genug Wasabi für den Eigenbedarf und ist auf Importe angewiesen): „Man muss erst draufkommen, dass man die natürlichen Bedingungen der Pflanze nicht eins zu eins indoor umsetzen kann. Verschattung hat der Pflanze nicht gutgetan, direktes Licht war drinnen der bessere Weg; der Versuch, einen Bachlauf mit einem Nährstoffgehalt wie in der freien Natur nachzubilden, ist ebenfalls gescheitert – die Pflanze ist uns schlicht verhungert.“ Auch die von Parapatis bevorzugte und von der NASA für den Weltraum erforschte Aeroponik-Methode, bei der die Wurzeln der Wasabipflanze in der Luft hängend in Intervallen mit einer Wasser-Nährstoff-Lösung besprüht werden, führten nicht zu optimalen Ergebnissen – aufgegeben hat der Farmer trotzdem nicht und weitere Testreihen mit dieser Methode gestartet, weil sie besonders ressourcenschonend ist.

Bewährt hat sich für Parapatis die Aquaponik-Methode, mit der die Pflanzen am besten gedeihen: Die Wasabi-Winzlinge, die in Päckchen zu je hundert Stück in einem Nährmedium ihre Reise aus Japan ins Burgenland antreten, entwickeln sich in den Containerhallen zunächst dicht gedrängt in mit Wasser gefüllten Wannen, das ständig ausgetauscht wird. Zwei bis drei Monate verbringen sie dort, bevor sie die „Babystation“ verlassen und in größere Metallbehälter umgesetzt werden, die platzsparend in Regalen mit drei Etagen untergebracht sind. Wasser wird über Schläuche nach oben gepumpt und fließt kaskadenartig von einer Ebene zur nächsten hinunter; zusätzlich wird für die nötige Sauerstoffspeisung gesorgt. Haben die Rhizome ein Gewicht von vierzig Gramm und eine Länge von zwölf bis fünfzehn Zentimetern erreicht, sind sie nach burgenländischem Standard erntereif – in Japan werden sie sogar bis zu vierzig Zentimeter lang. Bis zur genussreifen Endgröße der Rhizome, die mit einer langen Wartezeit von bis zu zwei Jahren verbunden ist, werden die Blätter der Pflanze alle vier bis sechs Wochen zurechtgestutzt – auch hier mussten die Neofarmer erst Wissen aufbauen. „Es hat eine Weile gedauert, bis wir verstanden haben, wie viele Blätter man wie oft



Alle paar Wochen werden die Blätter der Wasabipflanze kontrolliert und gestutzt.

schneiden darf, um das Wachstum der Pflanze nicht zu hemmen.“

Dankbare Abnehmer der kulinarisch wertvollen, frisch geernteten Blätter und Stiele des Kreuzblütlergewächses haben Parapatis und Simon bei den Spitzenköchen des Landes gefunden, die durch den Anbau in Österreich erstmals Zugang zu den grünen Teilen der Pflanze haben. Zu den Kunden der Neofarmer gehören das japanische High-End-Restaurant *Shiki* in Wien, die Brüder Obauer in Werfen und Uwe Machreich vom *Triad* in Krumbach. Mit einem eigenen Gemüsegarten neben der Restaurantküche versuchte dieser sich sogar selbst im Anbau von Wasabi. Das Experiment scheiterte allerdings: „Zehn Pflänzchen habe ich in die Erde gesetzt und einige Blätter haben sich schon entwickelt, die ich verwenden konnte. Aber Wasabi-Rhizome

brauchen ihre Zeit, und im Sommer war es der Pflanze dann einfach zu heiß und zu trocken.“ Als Antwort auf den österreichischen Apfelkren hat sich der niederösterreichische Spitzenkoch ein Gericht ausgedacht, bei dem er die japanische Pflanze ins Zentrum rückt: „Wir gehen auch mit Blättern, Stängeln und Rhizomen zum Tisch, um zu zeigen, wie Wasabi unverarbeitet aussieht. Es ist spannend, wie die Gäste reagieren, weil das Rhizom zum Beispiel außen grün ist, aber innen weißlich.“ Klassisch wie Kren wird die Wasabi-Knolle von Machreich über ein Gericht aus Goldrübe, Ziegenkäsemousse im Wasabiblatt und Birnenkompott gerieben. „Den Unterschied merkt man sofort. Kren hat eine brachiale, erdige Schärfe – Wasabi hingegen eine feine, fruchtige“, schwärmt der Koch, der die Verarbeitungsmöglichkeiten der japanischen Spezialität noch weiter ausloten möchte.

Auch für Spitzenkoch Heinz Reitbauer lag der Gedanke nahe, Wasabi statt Kren einzusetzen. Allerdings überließ er dem Gast die Entscheidung, mit welchem Produkt sein Zitat



ADRESSEN

Phytoniq
 DI Rudolf Schober-Straße 4
 7400 Oberwart
 Onlineshop:
 phytoniq.com
 Abholzeiten vor Ort:
 Mo.–Fr. 8–12 Uhr

Restaurant Lukas
 Unterer Stadtplatz 7
 4780 Schärding
 T 0664/341 32 85
 lukas-restaurant.at

Restaurant Izakaya
 Unterer Stadtplatz 7
 4780 Schärding
 T 0664/410 72 49
 lukas-izakaya.at

Restaurant Obauer
 Markt 46, 5450 Werfen
 T 06468/521 20
 obauer.com

Restaurant Steirereck
 Am Heumarkt 2A, 1030 Wien
 T 01/713 31 68
 steirereck.at

Restaurant Triad
 Ödhöfen 25/Bad Schönau
 2853 Krumbach
 T 02646/83 17
 triad-machreich.at

auf Wiener Backfleisch finalisiert werden soll. Wie vermutet, entschied sich die neugierige Mehrheit für die japanische Seltenheit. Wie man es von ihm gewohnt ist, driftet Reitbauer mit seinem Gericht aber nicht in die asiatische Küche ab, sondern bleibt der österreichischen DNA konsequent treu. „Wir bleiben dezent in der Verwendung und haben nur ein heimisches Produkt im Rezept ersetzt.“ Die Wasabiblätter verarbeitet der *Steirereck*-Küchenchef zu farbindensivem grünen Öl, die zart-knackigen Stiele werden fein geschnitten und in eine Vinaigrette für Käferbohnen Salat eingerührt, der an Rindfleischsalat erinnern soll. Aus dem Rhizom wiederum entsteht eine sämige Emulsion, die frisch über gesottene und gebackene Short-Rib-Stücke gerieben wird – und das vor dem Gast mit einer japanischen Haifischhautreibe (*Samegawa Oroshi*): ein Holzbrett, das mit einer mit etlichen Zähnchen übersäten Haifischhaut überzogen ist. „Sie macht Sinn, weil sie viel feiner ist, die Fasern schön aufreibt und sich so der Geschmack vom Wasabi gut löst.“

Traditionelle Haifischhautreiben findet man auch im Gourmetrestaurant von Karl und Rudi Obauer im salzburgischen Werfen. Das Werkzeug gehört schon seit Jahren zum Küchenequipment dazu. Wasabi kennen die Brüder seit drei Jahrzehnten: „Wir haben nichts lieber als Freunde oder Gäste, die ins Ausland fliegen und uns Gewürze von ihren Reisen mitbringen – immerhin ist das die Visitenkarte des jeweiligen Landes.“ Auch bei eigenen Kochtouren nach Sapporo und Tokio haben die beiden Köche Wasabi kennengelernt und scheuen nicht davor

A LA CARTE



Pimientos del Piquillo

Die kleinen Paprika „Pimientos del Piquillo“ werden nach traditionellem Rezept geröstet und von Hand geschält. Mit ihrem fruchtig-süßen Geschmack und zarten Fruchtfleisch schmecken sie köstlich mit Fisch, Fleisch, Gemüse oder Käse gefüllt und sind unentbehrlich für die klassischen „Pintxos“ aus dem Norden Spaniens. Mit kleinen Holzspießen werden dafür verschiedenste Zutaten (z. B. Anchovis & Pimientos del Piquillo) auf Brotstücke gespießt und so serviert.

Schenkel Delikatessen – Aus Liebe zum guten Essen.

www.schenkel.at

PROMOTION



1/3
weniger
Sugar*

BABY!

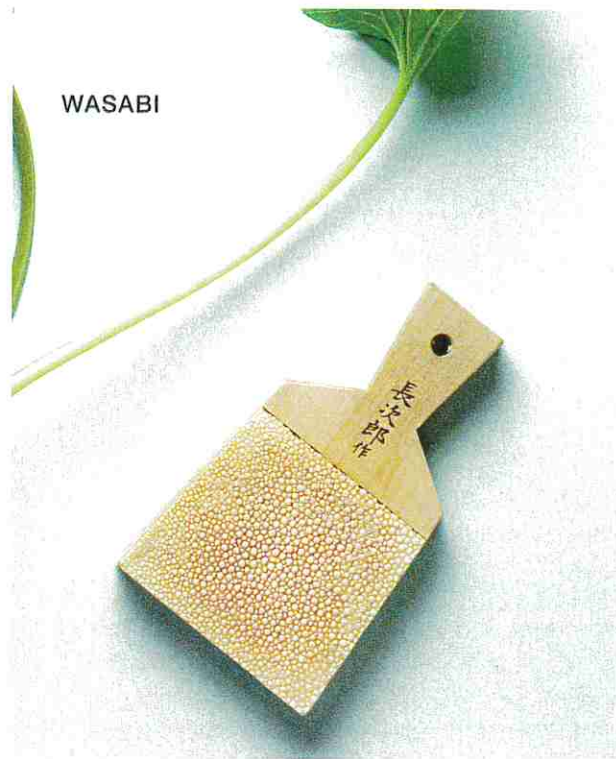


Das süße Wien.
Jetzt auch zuckerreduziert.

wenigersugarbaby.at

* Unsere neuen Fruchttautische sind fein passiert und haben ein ganzes Drittel weniger Zucker als Konfitüren. Oidat

WASABI



Auf einer traditionellen Haifischhautreibe (Samegawa Oroshi) gerieben, wird aus dem Wasabi-Rhizom eine homogene Paste.

zurück, die exotische Zutat in ihre Küche zu integrieren. Etwa für ein Gericht, für das Rudi Obauer Karfiol gart und mit Austern-Wasabi-Creme adelt. Kombiniert wird das Kohlgemüse mit eingelegten Stängeln und Blättern vom Wasabi, die der Spitzenkoch über Nacht in einer aromatischen Essenz aus Sojasauce, Mirin, Reisessig und Wermut trinkt. Alternativ zieht er Karfiol spontan auch durch Tempurateig, frittiert ihn heraus und serviert das Gemüse mit einer Honigsauce, in die ein Spritzer Apfelessig und Wasabi eingerührt sind – „das mag garantiert jeder“. Wie seine Kollegen weiß auch er zu schätzen, dass das exotische Gewächs keine Weltreise auf sich nehmen muss, sondern unmittelbar nach der Ernte von der burgenländischen Wasabifarm geliefert werden kann.

Dort arbeiten die Mitarbeiter unter Hochdruck daran, ihren Wasabi in die fünf Sorten Mazuma, Akaoni, Shogun, Mikado und Orochi zu unterteilen, die unterschiedliche Schärfegrade und ein differenziertes Geschmacksbild aufweisen. „Es gibt grüne und violette Wasabisorten, die von teilweise mehlig bis ganz süß alle Abstufungen haben“, verspricht Parapatis. In der Zukunft kann die heimische Kochelite also auch sortenspezifische Bestellungen abgeben. —

„Mit der Haifischhautreibe lösen sich die Fasern und damit der Geschmack vom Wasabi besonders gut.“

Heinz Reitbauer

Zusatz zu nachstehendem Rezept:

Backfleisch mit Wiener Garnitur, Käferbohnen & Wasabi, Steirereck Wien, von Seite 33

Zubereitung

Rippenstück (gesotten und knusprig gebraten): Rippenstück mit Suppe und Aromaten in einen Koch-Vakuumbbeutel füllen und auf Stufe 7 kräftig vakuumieren. Im Wasserbad bei 80°C 12 bis 20 Stunden garen – je nach Fleischstärke, Alter bzw. Rasse –, bis sich der Knochen ohne viel Druck aus dem Fleisch lösen lässt (Druckprobe). Im eigenen Saft über Nacht abkühlen lassen. Fleisch vom Knochen lösen und portionieren. Dabei auf ein ausgewogenes Fleisch-Fett-Verhältnis achten. Die Fleischstücke sollten butterzart sein. Die portionierten Fleischstücke in der Gewürzsuppe erwärmen. Fleisch aus der Suppe heben und mit der Senf-Wasabi-Mischung rundum großzügig bestreichen. Stücke panieren und bei mittlerer Hitze (160°C) im Butterschmalz-Öl-Gemisch goldbraun ausbacken und mit Karpatensalz würzen.

Eine Längsseite der Panier abschneiden, sodass das Fleisch zum Vorschein kommt. Mit geklärter Butter abglänzen und salzen.

Erdäpfelrollen/Rösti: Die Erdäpfel mit der japanischen Mandoline zu langen Schlangen schneiden. Diese in kaltem, gesalzenerem Wasser infundieren. Aluröhrchen mit Trennfett einsprühen und mit zugeschnittenem Backpapier umwickeln. Anschließend die eingelegten Erdäpfel-Schlangen rundum aufdrehen. Das Pflanzenöl auf 160 bis 180°C erhitzen und die gesamten Röhrchen goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier ausfetten lassen und in 5 cm dicke Stücke teilen.

Rösti-Füllung: Zwiebel und Kümmel im Pflanzenöl mit Farbe anschwitzen. Erdäpfel in der Schale kochen, schälen und durch ein grobes Lochgitter drücken. Zu den gerösteten Zwiebeln geben und wie die Rösterdäpfel bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Fertigstellen und abschmecken. In einen Spritzbeutel füllen und die Erdäpfelrollen damit befüllen.

Wasabiblatt-Öl: Die Blätter fein schneiden und mit dem kalten Öl im Thermomix möglichst kurz glatt mixen. Anschließend in einer Kasserolle auf 80°C erhitzen. Sobald diese Temperatur erreicht ist, das Öl durch ein belgisches Sieb passieren und unmittelbar auf Eis kalt rühren. Das Öl für die Wasabiblatt-Emulsion beiseitestellen.

Wasabiblatt-Emulsion: Eigelb mit Essiggurkenwasser, Dijonsenf und Karpatensalz im Thermomix für 2 Minuten auf Stufe 5 ohne Hitze aufschlagen. Das Wasabiblatt-Öl in dünnem Strahl einlaufen lassen und zu einer mayonnaiseartigen Konsistenz montieren. Bei Bedarf an Säure mit dem Weißweinessig abschmecken und mit etwas frisch geriebenem Wasabi den Wasabi-Geschmack ausarbeiten. Senfsaat 10 Minuten in Wasser köcheln und anschließend abseihen. Die Saat in noch heißem Zustand in Essiggurkenwasser lagern. Die weiße Zwiebel-Brunoise kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, sodass die Zwiebel die Schärfe verliert, aber noch knackig bleibt. Anschließend abschrecken, abtropfen lassen und kalt stellen. Essiggurken- und Senfgurken-Brunoise mit den Kapern in gleichmäßige 5 mm große Würfel schneiden und jeweils im eigenen Saft lagern. Emulsion fertigstellen (ca. 4 Portionen): Alle in Flüssigkeit eingelegten Zutaten

abseihen, trocken legen und anschließend mit der Emulsion ganz nach Art einer Sauce tartare vermengen.

Käferbohnen im Gewürzsud: Käferbohnen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Abseihen und mit frischem Wasser aufstellen. Bohnen gemeinsam mit Lorbeerblättern, Senfsaat, Kümmel, Knoblauch, Thymian und Ingwer langsam köcheln, bis sich die Bohnen mit zwei Fingern ganz leicht zerdrücken lassen. Erst jetzt kräftig salzen. Von der Hitze nehmen und unbedingt im Fond, am besten über Nacht, abkühlen lassen, sodass sich die Bohnen mit dem Bohnenkochfond ansaugen können. Unmittelbar nach dem Kochvorgang frischen Liebstöckel, Bohnenkraut und Petersilie samt Stängeln andrücken und hinzufügen, sodass der Geschmack der frischen Kräuter in die Bohnen einziehen kann. Die Bohnen im eigenen Fond bedeckt lagern und übrigen Kochfond sowie den enthaltenen gekochten Knoblauch für die Käferbohnen-Marinade beiseitestellen.

Käferbohnen-Vinaigrette: Käferbohnen-Kochfond mit Knoblauch und gekochten Käferbohnen zu einer sämigen Marinade mixen. Mit Ingwer, Balsamessig, Karpatensalz und Pfeffer zu einer kräftigen, sämigen Marinade abschmecken. Gemeinsam mit den restlichen Zutaten zu einer kräftigen Vinaigrette abschmecken.

Ofenpaprika: Ofen auf 250°C vorheizen und Paprika 6 Minuten rundum schwarz grillen. Die noch heißen Paprika in ein Geschirr mit Deckel legen und abdecken, sodass sie „schwitzen“ können. Nach 5 bis 10 Minuten herausnehmen und die Haut abziehen. Anschließend Stiele, Kerne und Kerngehäuse entfernen. In längliche Streifen schneiden und zu einer Schnecke einrollen.

Roh und sauer eingelegter Lattich: Lattich schälen und den holzigen Teil des Stamms wegputzen und schälen, sodass nur noch das grüne Herz übrig bleibt. Essiggurkenwasser vor dem Einlegen des Lattichs sehr kräftig und salzig mit Weißweinessig und den Gewürzen abschmecken, da der Lattich sehr viel Geschmack aufsaugen soll. Lattich in reichlich Gewürzwasser kräftig bei Stufe 7 vakuumieren und bis zur Verwendung gekühlt lagern.

Gegrillte Lauchherzen: Lauch waschen und den dunkelgrünen oberen Teil entfernen. Die hellgrünen Stangen bei 220°C, Deckel geschlossen, Zug offen, 15 bis 20 Minuten stark über Holzkohle grillen. Dabei mehrmals wenden. Vom Grill nehmen, kurz abkühlen lassen und noch warm in Frischhaltefolie einschlagen. 6 Stunden kühl stellen. Lauchherzen auslösen und in 20 mm lange Segmente schneiden. Im Steamer 3 Minuten bei 90°C erwärmen, anschließend salzen und mit Nussbutter nappieren.

Anrichten: Backfleisch auf den Teller setzen. Rösti mit Füllung befüllen und kurz vor dem Servieren mit Liebstöckel und jungen Herzblättern einseitig arrangieren. Ofenpaprika mit Gurke, gegrillten Lauchherzen, Käferbohnen und Erdäpfelpüree anrichten. Käferbohnen-Vinaigrette in einer Sauciere servieren. Mit Wasabiblatt-Emulsion und frisch geriebenem Wasabirhizom finalisieren.



„Wir sind der österreichischen Linie bewusst treu geblieben und haben nur den Kren durch Wasabi ersetzt.“

Heinz Reitbauer



Backfleisch mit Wiener Garnitur, Käferbohnen & Wasabi

Heinz Reitbauer, Steirerack, Wien

Zutaten für 4 Personen



Rippenstück (gesotten und knusprig gebraten)
 1.500 g Short Rib mit langen Rippenknochen
 250 ml Rindsuppe
 4 Knoblauchzehen, gedrückt
 1 Prise Kümmel, gemahlen
 1 Prise schwarzer Pfeffer
 5 Wacholderbeeren
 je 2 Thymian- & Rosmarin-zweige
 Gewürzsud (500 ml Rindsuppe, Schmorsaft von der Fleischgarung, Beinfleisch)
 2 EL Dijonsenf
 ½ EL Wasabi, fein gerieben
 100 g Mehl
 2 Eier
 100 g Pankobrösel
 500 g Butterschmalz-Öl-Gemisch (Verhältnis 1:1)
 1 Prise Karpatensalz
 Butter, geklärt

Erdäpfelrollen/Rösti
 1–2 mehlig kochende Erdäpfel (Ditta)
 Salzwasser
 Trennfett
 Pflanzenöl zum Ausbacken

Rösti-Füllung
 4 EL Zwiebel-Brunoise
 2 EL Pflanzenöl
 1 Prise Kümmelsamen
 8 EL speckige Erdäpfel, gekocht
 2 EL Knoblauchöl
 Majoran, geschnitten
 Petersilie, gehackt
 schwarzer Pfeffer (aus der Mühle)

Wasabiblatt-Öl
 20 g frische Wasabiblätter (PhytonIQ)
 200 ml Traubenkernöl

Wasabiblatt-Emulsion
 30 g Eigelb (pasteurisiert)
 25 ml Essiggurkenwasser (passiert)
 1 TL Dijonsenf
 1 Prise Karpatensalz
 150 ml Wasabiblatt-Öl
 1 EL Weißweinessig (Bertolli)

2 Msp. Wasabi
 1 EL Senfsaat
 ½ weiße Zwiebel, in Brunoise geschnitten
 2 EL Essiggurken-Brunoise
 2 EL Senfgurken-Brunoise
 2 EL Kapern in Essiglake, gehackt
 5 EL Wasabi-Emulsion
 2 EL Senfgurkenwürfel
 2 EL Essiggurkenwürfel
 2 EL weiße Zwiebel, blanchiert
 2 EL Senfsaat, gekocht
 2 EL Kapern in Essig, grob gehackt

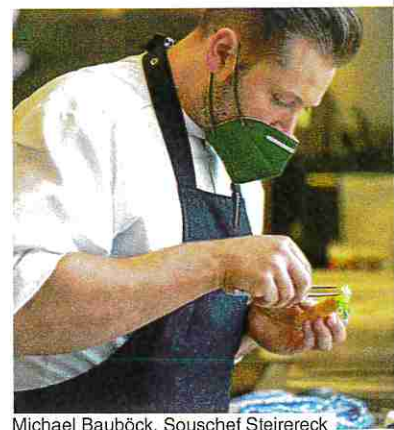
Käferbohnen im Gewürsud
 120 g getrocknete Käferbohnen
 2 Lorbeerblätter
 ½ EL Senfsaat
 ½ EL Kümmel, gemahlen
 ½ Knoblauchknolle
 2 Thymianzweige, frisch angedrückt
 20 g Ingwer, fein geschnitten
 2 Liebstöckelzweige, frisch angedrückt
 2 Petersilienzweige, frisch angedrückt
 15 g Bohnenkraut

Käferbohnen-Vinaigrette
 200 g Käferbohnen-Kochfond
 1 Knoblauchzehe, ohne Schale im Gewürsud gekocht und überkühlt
 20 g Käferbohnen, gekocht im Sud
 1 Msp. frischer Ingwer, geschält und fein gerieben
 Balsamessig
 Karpatensalz (Gölles)
 schwarzer Pfeffer (aus der Mühle)
 8 EL Käferbohnen-Marinade
 3 EL rote Zwiebel, in Brunoise geschnitten, blanchiert und abgeschreckt
 3 EL Wasabistiele (PhytonIQ)
 6 EL Kürbiskernöl
 Schnittlauch, fein geschnitten

Ofenpaprika
 2 rote Spitzpaprika
Roh und sauer eingelegter Lattich
 1 Wilder Lattich/Spargelsalat/Chinesische Keule
 Essiggurkenwasser
 Weißweinessig (Bertolli)
 Karpatensalz
 Lorbeer
 Wacholder
 schwarzer Pfeffer (ganz)
Gegrillte Lauchherzen
 6 Lauchstangen
 20 g Nussbutter

Anrichten
 Liebstöckel, junge Herzblätter
 Wilder Sellerie
 Petersilie, junge Herzblätter
 Staudensellerie
 2–4 rohe Gurken, dünn geschnitten und gesalzen
 Erdäpfelpüree
 1–2 EL Wasabiblatt-Emulsion
 Wasabirhizom (PhytonIQ)

Rezept auf Seite 30



Michael Bauböck, Souschef Steirerack

WASABI



Lachsforelle & Wasabi

Lukas Kienbauer, Lukas, Schärding

Zutaten für 4 Personen

Lachsforelle

300 g Lachsforellenfilet (ohne Haut und Gräten, sauber zugeputzt)

Wasabi-Yuzu-Eiskugeln

100 ml Sauerrahm

15 ml Yuzusaft

15 g Zucker

Wasabipulver

Sojamarinade

1 Schalotte

neutrales Pflanzenöl

50 ml weiße Sojasauce

50 ml Mirin

50 ml Reissessig

Wasabistiele

Wasabiöl (siehe unten)

Wasabiöl

100 g Wasabiblätter

200 ml neutrales Pflanzenöl

Anrichten

grobes Meersalz

frischer Wasabi

Kräuter und Wasabiblätter

Reischips



Zubereitung

Lachsforelle: Das Lachsforellenfilet einfrieren. Im gefrorenen Zustand rundherum abflämmen. Auftauen lassen und in Scheiben schneiden.

Wasabi-Yuzu-Eiskugeln: Sauerrahm mit Yuzu und Zucker verrühren. Die Masse in Eiskugelformen füllen und frieren. Kugeln aus der Form lösen. Vor dem Anrichten in Wasabipulver wälzen.

Sojamarinade: Schalotte in wenig Öl anschwitzen. Mit Sojasauce, Reissessig und Mirin ablöschen. Ein Mal aufkochen und etwa 30 Minuten ziehen lassen. Abseihen. Die kalte Marinade im Verhältnis 2 Teile Marinade zu 1 Teil Wasabiöl mischen. Wasabistiele fein schneiden und unterrühren.

Wasabiöl: Die Blätter mit dem Öl mixen, dann auf 80°C erwärmen. Durch ein Sieb passieren und auf Eis kalt stellen.

Anrichten: Die Forellenscheiben in einer Schüssel anrichten. Mit grobem Meersalz und frisch geriebenem Wasabi würzen. Mit den Eiskugeln, Kräutern und Reischips garnieren. Am Tisch die Sojamarinade angießen.



„Unser Gericht ist sehr japanisch – mit dem heimischen Fisch bleiben wir trotzdem in unserer Region.“

Lukas Kienbauer









Karfiol, Austern-Wasabi-Creme, eingelegte Wasabiblätter und -stängel

Karl & Rudi Obauer, Obauer, Werfen

Zutaten für 4 Personen

Eingelegte Wasabiblätter

12 Stück Wasabiblätter
80 ml Sojasauce
80 ml Mirinsauce (Reiswasser)
40 ml Reisessig
40 ml Noly Prät oder anderer Wermut
80 ml Kochwasser

Eingelegte Wasabistängel

20 Wasabistängel (kleinfingerlang)
2 TL Honig
6 EL Himbeeressig
4 EL weißer Balsamessig
12 Korianderkörner
25 Senfkörner
1 Lorbeerblatt
ca. 250 ml Wasser
etwas Steinsalz

Karfiol mit Austerncreme

2 mittelgroße Karfiolköpfe
12 Fines-de-Claire-Austern
2 Schalotten, fein geschnitten
¼ l Veltliner oder Sauvignon blanc
½ l Crème fraîche
frisch geriebener Wasabi
Wasabipulver
Steinsalz
Chili, gemahlen
Abrieb und Saft einer Limette

Anrichten

etwas Sesam
Nussöl

„Es muss nicht immer
Karfiol mit Butterbröseln
sein.“

Karl & Rudi Obauer



Zubereitung

Eingelegte Wasabiblätter: Die Wasabiblätter 10 Sekunden in 80 °C heißem Wasser blanchieren, anschließend zum Abschrecken in Eiswasser legen. In ein Glas füllen und mit den restlichen Zutaten vermischen. Mindestens einen Tag ziehen lassen.

Eingelegte Wasabistängel: Alle Zutaten leicht erwärmen. Die Stängel in ein Glas geben und übergießen. Das Glas verschließen und mindestens einen Tag ziehen lassen.

Karfiol mit Austerncreme: Karfiol so zuputzen, dass nur die schönen Köpfe übrig sind. Den Strunk kreuzweise einschneiden. Die dicken



Blattrippen kann man so einlegen wie die Wasabistängel. Die Karfiolköpfe in kochendes Salzwasser geben und 15 bis 20 Minuten sieden, bis man den Strunk mit einer Gemüsegabel leicht durchstecken kann. Vom Herd nehmen und im Kochwasser abkühlen lassen. Den Wein mit den Schalotten und dem Austernwasser auf die Hälfte einkochen. Von der Hitze nehmen, Austern, Crème fraîche, Wasabi, Wasabipulver, Saft und Abrieb der Limette, Chili und Salz beigegeben und zu einer glatten Creme mixen. Kühl stellen.

Anrichten: Die Karfiolköpfe vorsichtig halbieren. Mit der Austerncreme bestreichen und mit den Blättern und Stängeln garnieren. Mit etwas Sesam oder Nussöl beträufeln.

TIPP Kaviar schmeckt sehr gut dazu!



**Wasabi,
Ziegenkäsemousse,
Birne & Goldrübe**

Uwe Machreich, Triad, Krumbach

Zutaten für 4 Personen

Birnenragout

- 200 g feste Birnen, kleinwürfelig geschnitten
- 50 g Wasabistängel, klein geschnitten
- ¼ l Birnensaft
- Maisstärke

Safran-Goldrübe

- 1 Knolle Goldrübe (ca. 150 g), gewaschen und in 1-mm-Scheiben geschnitten
- 4 große Wasabiblätter, 5-cm-Kreise ausstechen
- 200 ml Wasser
- 40 ml Weißweinessig
- ca. 40 g Zucker
- 1 g Safran
- Salz, Pfeffer
- Abrieb einer frischen Wasabiwurzel

Ziegenkäsemousse

- ½ Blatt Gelatine
- 70 g Ziegentopfen
- 1 unbehandelte Limette (Schale und Saft)
- 70 ml Schlagobers, geschlagen
- 1 TL Wasabipaste (Wasabipulver mit Wasser vermengen)
- Salz

Anrichten

- etwas Wasabirhizom
- Wasabiblätter
- Senfkaviar „Sweet Honey“ (Fischerauer)

Zubereitung

Birnenragout: Etwas Maisstärke zum Abziehen mit kaltem Wasser anrühren. Den Birnensaft aufkochen, Birnenwürfel zugeben, mit Maisstärke etwas eindicken. Abkühlen lassen und die Wasabistängel unterheben.

Safran-Goldrübe: Wasser, Essig, Zucker, Safran (= Marinade) zusammen aufkochen, die Rüben in die heiße Flüssigkeit geben und etwa 10 Minuten ziehen lassen; dann kalt stellen – der Sud wird später noch zum Anrichten verwendet.

Ziegenkäsemousse: Gelatine einweichen und ausdrücken. Mit 20 g Topfen in einem Wasserbad erhitzen, den restlichen Topfen dazugeben, mit Saft und Schale einer Limette abschmecken. Geschlagenes Obers unterheben. Mit Wasabipaste und Salz abschmecken.

Anrichten: Die Wasabiblätter auf die Goldrübe legen, bis zur Mitte einschneiden und einen kleinen Trichter daraus drehen. Ziegenkäsemousse mit einem Spritzsack einfüllen und auf dem Birnenragout anrichten. Den Safransud von der Goldrübe rundherum verteilen. Frische Wasabiwurzel darüberreiben, mit etwas Senfkaviar anrichten und mit feinen Streifen vom Wasabiblatt finalisieren.

„Ausgangspunkt war für uns Apfelkren – daraus haben sich dann die Komponenten Birne, Goldrübe und Wasabi abgeleitet.“

Uwe Machreich



