

KURIER

KURIER

FLEISCH

FLEISCH - DAS GENUSS-MAGAZIN



RESTAURANTFÜHRER

Wenn Sie bestes Fleisch auswärts genießen wollen, hier finden Sie ausgezeichnete Lokale

GROSSES GEWINNSPIEL

Testen Sie Ihr Küchenwissen und gewinnen Sie einen von vielen tollen Preisen

Feinspitz

Rind, Fleisch, Geflügel, Lamm und Wild: alles über die richtige Zubereitung und passende Beilagen. Plus: Rezepte von Spitzenköchen

2016

FOTO: GERHARD DEUTSCH



DER PASTETEN- MACHER

Eine der Spezialitäten von Ernst Kronreif, seines Zeichens „Hohlwegwirt“ im salzburgischen Hallein-Taxach, sind Pasteten. Deren Herstellung ist eine wahre Kunst, ihr Verzehr eine lukullische Sternstunde.



Ernst Kronreif hat ständig wechselnde Pasteten auf der Karte. Ein Stopp beim Hohlwegwirt lohnt also immer

Die Küche von Ernst Kronreif und Lebensgefährtin Biljana Pavkic ist weit über Hallein-Taxach hinaus bekannt



Pasteten: Küchenklassiker seit Jahrtausenden

Pasteten sind eine Fleischzubereitung, die aus einer Farce verschiedener Fleischteile von Rind, Schwein, Kalb, Geflügel oder Wild sowie mit einer Einlage aus Streifen oder Würfeln von Gänseleber, Trüffeln, Speck, Pistazien, Gemüse oder auch Obst zubereitet werden. Das älteste Rezept – eine Geflügelpastete – findet sich auf einer sumerischen Keilschrifttafel aus 1700 v. Chr. Um 1000 n. Chr. kamen Pasteten aus dem Orient nach Frankreich. Schon Johannes de Garlandia (1195–1272), englischer Hochschul-

lehrer, Dichter und Schriftsteller, berichtete, dass in Paris Pastetenbäcker viel Geld verdienten. Pasteten waren bei Adel und Klerus beliebt, sie bildeten häufig den Höhepunkt eines prunkvollen Festmahls. In der Renaissance erlebte die Pastetenbäckerei ihren Höhepunkt. Pasteten wurden mit damals sündhaft teuren Gewürzen aus dem Orient verfeinert und erreichten zum Teil monumentale Ausmaße oder wurden in riesigen Mengen für adelige und kirchliche Festmahle hergestellt. So wird berichtet, dass bei ei-

nem Bankett zu Ehren des Herzogs Philippe le Bon 1452 eine Pastete serviert wurde, auf der ein Orchester musizierte. 1467 servierte George Nevell, der Erzbischof von York und Kanzler von England, zu seiner Amtseinführung neben zahllosen Gerichten 4000 kalte und 1500 warme Wildpasteten. Beim Hochzeitsschmaus des Herzogs Wilhelm von Bayern im Jahr 1581 wurde gar eine riesige Prunkpastete serviert, aus der beim Aufschneiden der Zwerg des Erzherzogs Ferdinand von Österreich entstieg.

Als Ernst Kronreif 1988 den seit Generationen in Familienbesitz befindlichen Gasthof „Hohlwegwirt“ umbaute, machte er sich selbst ein Geschenk. Zusätzlich zur Hauptküche richtete er sich eine eigene Pastetenküche ein – ein kleines, feines Gourmetuniversum. Seitdem entstehen dort, wo einst der Heizraum war, Gaumenschmeichler von Weltklasse. Dazu muss man wissen: Pasteten sind die große Passion von Kronreif. „Stimmt. Sie sind eine wirklich glückselige Erfindung, der kein verwöhnter Gaumen widerstehen kann“, philosophiert Ernst Kronreif, der sich selbst gerne als „Wirt aus Überzeugung“ bezeichnet. Er ist einer der raren Köche, der noch die hohe Schule des Pastetenmachens aus dem Effeff beherrscht. Warum Pasteten, wenn gleich viele Menschen sie gerne essen, heute nur noch selten auf den Speisekarten stehen, hat zweierlei Gründe: Zum einen benötigt man dafür eine Menge hochwertiger und somit auch teurer Waren. Zum anderen sind Pasteten ziemlich arbeits- und zeitintensiv. Bis Kronreifs Meisterstücke wirklich tischfertig sind, vergehen gut und gerne vier Tage. Die Arbeit beginnt mit dem präzisen Zurichten des Fleisches – sein Wild be-

zieht Ernst Kronreif von Jägern in unmittelbarer Umgebung. In der Folge müssen eine Fülle von Kräutern geschnippelt werden. Dann erst erfolgt die Herstellung der Farce: Damit mit und ausgesuchten Fleisch-, beziehungsweise Fischstücken werden dann die Pastetenformen kunstvoll ausgelegt. Schließlich noch das Rastlassen der Pastete. Auch das braucht wieder gut 24 Stunden – erst

„Pasteten sind eine der küchenschonendsten Zubereitungen. Das ist die Oberstufe des Kochens.“

Ernst Kronreif, Hohlwegwirt und BÖG-Landesobmann

dann ist eine exzellente Pastete fertig. „Pasteten sind eine der küchenschonendsten und kapriziösesten Zubereitungen. O ja, das ist schon die Oberstufe des Kochens und des gastronomischen Könnens“, sagt Kronreif, der selbst einst begnadete Lehrmeister hatte.

„WILDE“ STERNSTUNDEN. Schon Kronreifs Mutter Ida war eine bekannte Salzburger Köchin. Sein Vater hingegen war als Mitbegründer der KTM-Werke Kronreif Trunkenpolz Mattighofen sehr erfolgreich. Die hohe Schule des Kochens hat Kronreif II. aber in Rastatt bei Rudolf Katzenber-

ger gelernt. Der war in den 1960er- und 70er-Jahren der deutsche Spitzenkoch und dessen Restaurant „Katzenbergers Adler“ 1966 mit einem Michelin-Stern prämiert. Wohl als Verneigung vor seinem Lehrmeister hat Kronreif auch „Katzenbergers Räucheraalpastete mit Sauerrahm“ auf der Speisekarte. Es ist eine von Dutzenden Pasteten-Variationen, die in schöner Regelmäßigkeit beim „Hohlwegwirt“ entstehen. Neben Bachforellenpastete mit Flußkrebschwanzern, Kalbsteakpastete mit Amarettoobers, Lammfiletpastete mit Quittefen verheißt vor allem die Wildpasteten lukullische Sternstunden. Rehfiletpastete mit Weingelee, Rehschlögelpastete mit Kirschenkonfi, Hirschsteakpastete mit Sauce Cumberland oder Preiselbeermarmelade, natürlich auch selbst gemacht, sind nur einige der Kreationen. Und ständig kommen neue dazu. Wenn Ernst Kronreif eine neue Variante kreiert, geht er fast wie ein Architekt vor. Er macht handschriftliche Ideenskizzen, schließlich sollen die Pasteten auch optisch was hermachen. Geschmacklich tun sie das sowieso. Kronreifs Pasteten zergehen förmlich auf der Zunge und werden mit herrlichen Senssaucen, Cremes, Gelees, Marmeladen untermalt. Himmlisch – das sagen jetzt wir aus voller Überzeugung. –CORDULA PUCHWEIN

FOTOS: JAMES SNAZELL/STOCKPHOTO.COM, PRIVAT, DANIEL SCHWARZ, WWW.HERRLEHMANN.COM



Ernst Kronreif stellt in seiner Küche höchst kunstvolle und geschmackvolle Pasteten her

Das Original: Ernst Kronreifs delizöse Rehrückenpastete

Zutaten für eine große Pastete

- * ½ kg ausgelöstes Rehrückenfleisch
- * ¼ kg Rehnuss
- * ¼ kg Geselchtes
- * ¼ kg Schweinefleisch
- * ¼ kg Kalbfleisch
- * ¼ kg Rehbauchlappen
- * Salz
- * Pfeffer
- * Muskatblüte
- * Wacholderbeeren
- * Walnüsse
- * Pistazien
- * Wacholderschnaps

Für die Pastete benötigt man den Rücken, die Nuss (Teil des Schlögls) und den Bauchlappen. Letzterer dient für die Farce, die Nuss zum Würfeln, der Rücken als Ganzes zum Einlegen.

Für meine Rehrückenpastete verwende ich eine Kastenform, die trapezförmig sein soll, und zuerst mit Alufolie, weiters auch mit Speck als zweite Isolierschicht ausgelegt wird.

- 1 Das ausgelöste Rehrückenfleisch würzen und anbraten. Wichtig: Das Fleisch soll innen rosa bleiben. Mit etwas Wacholderschnaps beträufeln.
- 2 Rehnuss in Würfel schneiden, ebenfalls anbraten. Beides auskühlen lassen. Geselchtes in Würfel schneiden.
- 3 Farce: Rehbauchlappen, Kalbs- und Schweinefleisch kleinwürfeln, zusammen mit den Gewürzen und Eiwürfeln im Kutter pürieren. Obers und Wacholderschnaps dazu geben.
- 4 Diese Farce einen halben Zentimeter dick auf die mit Speck ausgelegte Innenseite der Form streichen. Mit Walnüssen und Pistazien belegen. Rehnusswürfel und Geselchtes in die Form einfüllen.
- 5 Der Rehrücken, der zuvor mit heller Farce und im Speck eingewickelt wurde, mittig in die Form legen. Restliche Walnüsse, Pistazien, Rehnusswürfel und Geselchtes darauf streuen. Mit Farce zustreichen.
- 6 Im Wasserbad gut 90 Minuten bei 180 Grad garen. Form herausnehmen, beschweren, 12 Stunden erkalten lassen. Neuerlich in Alufolie einwickeln. Optimalerweise weitere 12 Stunden rasten lassen.

Für weitere Informationen zu **Gasthof Hohlwegwirt** die Seite mit der Gratis-App „Shortcut Reader“ scannen