

Der Meister der Pasteten

Kochkunst. Ernst Kronreif, „Hohlwegwirt“ aus Hallein-Taxach, macht die Besten weit und breit

Für echte Feinschmecker: Diese Rehrückenpastete nach einem Rezept von Ernst Kronreif ist ein wahres Gedicht



DANIEL SCHWARZ

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 Pasteten-Küche ein – ein kleines, feines Gourmetuniversum, denn seither 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 wahrlich glückselige Erfindung, der kein verwöhnter Gaumen widerstehen kann“, sagt

Kronreif, der sich selbst gerne als „Wirt aus Überzeugung“ bezeichnet. Und einer, der die hohe Schule des Pastetenmachens beherrscht. Warum diese heute so selten auf den Speisekarten zu finden sind, hat mehrere Gründe: Man benötigt hochwertige, damit auch teure Ware. Und: Pasteten sind ziemlich arbeitsintensiv. Bis Kronreifs Meisterstücke tischfertig sind, vergehen bis zu vier Tage. Das Zurichten des Fleisches – sein Wild bezieht er von Jägern in unmittelbarer Umgebung – das Schnippeln der Kräuter, die Herstellung der Farce, das kunstvolle Auslegen der

Formen mit Fleisch und Farce, schließlich das Rastenlassen der Pastete über 24 Stunden – all das braucht es für exzellente Pasteten. „Sie sind tatsächlich eine der küchene fachlich interessantesten und kapriziösesten Zubereitungen. Das ist die Oberstufe des Kochens und gastronomischen Könnens“, sagt Kronreif, der begnadete Lehrmeister hatte.

„Wilde“ Sternstunden

Schon die Mutter Ida war eine bekannte Salzburger Köchin. Sein Vater hing mehr am Motorsport und war Mitbegründer der KTM-Werke Kronreif Trunkenpolz Mattighofen.

Zurück ins Hier und Heute, und zur Pastete. Die große Schule des Kochens hat Kronreif II. in Rastatt bei Rudolf Katzenberger gelernt. Der war in den 1960er- und 70er-Jahren der deutsche Spitzenkoch und dessen Restaurant „Katzenbergers Adler“ schon 1966 mit einem Michelin-Stern prämiert. Als Verneigung vor seinem Lehrmeister hat Kronreif wohl auch „Katzenberger's Räucheraalpastete mit Sauerrahm“ auf der Speisekarte. Es ist eine von Dutzenden Pasteten-Variationen, die in schöner Regelmäßigkeit beim „Hohlwegwirt“ entstehen. Neben Bachforellenpastete mit Flußkrebsschwanzern, Kalbssteakpastete mit Amarettoobers, Lammfiletpastete mit Quittensenf verheißen 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 Kronreif eine neue Va-

riante kreiert, geht er fast wie ein Architekt vor. Er macht handschriftliche Ideenskizzen, denn schließlich sollen die Pasteten auch optisch was hermachen. Geschmacklich tun sie das sowieso. Die Pasteten zergehen förmlich auf der Zunge und werden mit herrlichen Senfsaucen, Cremen, Gelees, Marmeladen untermalt. Himmlisch – das sagen jetzt wir aus voller Überzeugung. – CORDULA PUCHWEIN

Für weitere Informationen zum **Gasthaus Holwegwirt** die Seite mit der Gratis-App „Shortcut Reader“ scannen

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

Das Original: Ernst Kronreifs delizöse Rehrückenpastete

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 Schlögl) 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. Das ausgelöste Rehrückenfleisch würzen und anbraten. Wichtig: Das Fleisch soll innen rosa bleiben. Mit etwas Wacholderschnaps beträufeln. Rehnuss in Würfel schneiden, ebenfalls anbraten. Beides auskühlen lassen. Geselchtes in Würfel schneiden. Farce: Rehbauchlappen, Kalbs- und Schweinefleisch kleinwürfeln, zusam-

men mit den Gewürzen und Eiswürfeln im Kutter pürieren. Obers und Wacholderschnaps dazu geben. 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. 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. 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.



WWW.HERBERTLEHMANN.COM