



Kulinarischer AUSFLUG zu Peter Troißinger ins Restaurant Malerwinkl

Das Malerwinkl der Familie Troißinger besteht nicht nur aus einem besonders charmanten Restaurant, sondern auch aus dem ersten Kunsthotel des steirischen Vulkanlandes. Beides zusammen ist ein wahres Kunstwerk, das garantiert nicht alltäglich ist und mit Sicherheit seinesgleichen sucht. Ein Besuch im Restaurant ist ein wahrlich eindrucksvolles Erlebnis.

FOTOS Nadine Poncioni

Kunst und Kulinarik – das sind die beiden Eckpfeiler im Malerwinkl der Familie Troißinger. Egal ob Sie im sogenannten „Herzstück“, im neuen Wintergarten, auf der Terrasse oder im Stüberl sitzen, überall treffen kulinarische Erlebnisse auf künstlerische Akzente. Rund ums Haus stehen Skulpturen, Figuren und eine riesige Kaffeetasse, aus dem Boden ragen zwei überdimensionale Gabeln. Drinnen hängen Acrylbilder von Kochkollegen und überall kleine Accessoires. Im Wiesenzimmer leuchtet uns ein gemaltes Blumenmeer als Panoramabild entgegen. Peter Troißinger Senior hat dem Hotel-Restaurant mit seinen Werken einen unübersehbaren Stempel aufgedrückt. Er leitet nämlich zusammen mit seinem Sohn, Peter Troißinger Junior, nicht nur die Küche im Familienbetrieb, sondern ist auch Künstler. In Sachen kulinarischer Kreativität steht der Junior seinem Vater in nichts nach. Er konnte sich bereits mit 23 Jahren jüngster Küchenmeister der Steiermark nennen und trotz seiner Jugend reichlich Berufserfahrung sammeln. Verfeinert hat Peter seine Kochkunst in den besten Hauben-Restaurants, etwa im Steirereck in Wien, bei den Brüdern Obauer in Werfen oder in Shanghai, wo er ein Jahr als Küchenchef arbeitete. Seit 2018 führt er den elterlichen Betrieb. Schlü und Peter Jr. lernten einander 2015 im Zuge einer Rezeptgeschichte kennen, denn Peter war neben seiner Tätigkeit als Küchenchef auch Foodstylist und Rezeptautor für GUSTO. →





**„Gut kochen zu können,
bedeutet nicht schnell
aufzufallen, sondern lange in
Erinnerung zu bleiben!“**

Peter Troißinger zitiert seinen Kollegen Michael Simon Reis

GEDÄMPFTES REHFILET

mit Maroni-Misoglasur und Fisolenpäckchen

4 Portionen, Zubereitung ca. 2 Stunden, zum Kühlen ca. 1 Stunde

- 800 g vom Rehrücken (mit Knochen)
- 50 g Preiselbeermarmelade
- 50 g weiße Ribiseln (gerebelt)
- 4 Mangoldblätter (rot und grün)

Sauce:

- 100 g Zwiebeln
- 50 g Champignons
- 70 g Frühstücksspeck
- 3 EL Öl
- 250 ml Rotwein
- 250 ml Karottensaft
- 60 ml Balsamico
- 2 l Wasser
- 1 Schalotte
- 1 TL Erdnussöl

Maroni-Misocreme:

- 100 g Maroni (essfertig)
- 100 ml Schlagobers
- 20 g helle Misopaste
- 20 g Butter

Fisolen-Kohlrabipäckchen:

- 300 g breite Fisolen
- 300 g Kohlrabi
- 80 ml Gemüsesuppe
- 10 g Butter

Polentaschnitten:

- 250 ml Gemüsesuppe
- 20 g Butter
- 80 g Maisgrieß
- 10 g Parmesan (gerieben)
- 3 EL Olivenöl

- Salz, Pfeffer, Öl

1. Vom Rehrücken die Filets auslösen und eventuell vorhandene Häutchen entfernen. Für die Sauce Knochen klein hacken. Zwiebeln, Champignons und Speck in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Knochen in Öl rundum dunkelbraun rösten. Zwiebeln, Champignons und 20 g vom Speck mitrösten. Mit Wein, Karottensaft und Balsamico ablöschen und einkochen lassen. Wasser zugießen und die Sauce ca. 1 Stunde köcheln.

2. Für die Polentaschnitten eine eckige Auflaufform mit Frischhaltefolie auslegen und die Folie dünn mit Öl bestreichen. Suppe mit Butter aufkochen, Maisgrieß einrieseln lassen und unter Rühren ca. 3 Minuten köcheln. Masse vom Herd nehmen, salzen, pfeffern und Parmesan einrühren. Masse im Teller glatt verstreichen, mit Frischhaltefolie zudecken und zum Festwerden kühlstellen.

3. Für die Creme Maroni klein hacken, mit Obers und Misopaste vermischen und aufkochen. Butter zugeben und die Masse fein pürieren.

4. Marmelade und Ribiseln vermischen. Salzen und pfeffern.

5. Für die Päckchen Kohlrabi schälen und mit dem Spiralschneider in dünne Schnüre schneiden. Fisolen putzen, in Salzwasser bissfest kochen, abseihen, abschrecken und trockentupfen. Je 3 bis 4 davon bündeln und mit den Kohlrabi-schnüren eng umwickeln. Enden fixieren.

6. Sauce abseihen und auf ca. 200 ml einkochen lassen. Schalotte schälen. Schalotte klein würfeln und mit dem restlichen Speck in Erdnussöl anbraten. Sauce zugießen und kurz köcheln lassen.

7. Filets salzen, pfeffern und im Dampfgarer (85°C) ca. 5 Minuten dämpfen. Filets mit der Misocreme einstreichen. Filets mit je einem roten und grünen Mangoldblatt umwickeln. Filets noch eine Minute dämpfen.

8. Polenta aus dem Teller stürzen, Folie abziehen. Polenta in Rechtecke schneiden und in einer beschichteten Pfanne in Olivenöl beidseitig goldbraun braten.

9. Suppe mit Butter aufkochen, Fisolenpäckchen einlegen und darin bei schwacher Hitze ca. 3 Minuten dünsten. Salzen und pfeffern.

10. Rehfilets mit der Marmelade dünn bestreichen und mit Sauce, Polenta-schnitten und Fisolenpäckchen anrichten.

Pro Portion: 1003 kcal | EW: 48 g | Fett: 62 g | KH: 60 g | BE: 2 | Chol: 158 mg

Weintipp

Zu diesem Gericht sollten Sie ein Glas Zweigelt vom Schloss-Weingut Thaller im oststeirischen Vulkanland probieren.



Verantwortungsvolles Genießen ist ihm ein Anliegen, großen Wert legt er auch auf Herkunft und artgerechte Tierhaltung. Die Qualität der Produkte steht im Vordergrund, deshalb werden auch regionale Produzenten aus dem Vulkanland bevorzugt. Gemüse und Kräuter stammen zum Teil aus dem eigenen Kräuter- und Raritätengarten oder aus der Region. Vulcanoschinken und Fleisch bezieht er von den ortsansässigen Fleischern. Seine kreative Ader spiegelt sich aber nicht nur in seinen Gerichten wider, sondern auch in vielen anderen Dingen. So erfand er etwa eine Würzsauce aus Süßlupinen, die steirische Antwort auf Sojasauce. Seine Holzbretter namens Woodi wurden prämiert, und sein Kochbuch „Zeit für Fleisch“ holte den ersten Platz beim Prix Prato 2019! Mutter Gabi Troiöbinger fungiert als Hotelgastgeberin, ist die gute Seele des Hauses und sieht auch mal im Gemüse- und Kräutergarten nach dem Rechten. Peters Schwester Anna ist angehende Jungsommelière und die richtige Ansprechperson, um aus der großen Auswahl den passenden Tropfen zum Essen zu finden. Ein Highlight ist übrigens auch die Vinothek, die Feines von regionalen Spitzenweinen bis zu steirischer Feinkost zum Verkosten und Mitnehmen anbietet.

MALERWINKL

.....
Restaurant+Kunsthôtel

Restaurant: Mi. bis Fr. ab 14 Uhr,
 Sa., So. & an Feiertagen ganztägig
Hotel ganzjährig geöffnet

Malerwinkl
 8361 Hatzendorf 152
 03155 2253
www.malerwinkl.com

Welche Zutaten hast du immer bei dir zu Hause im Kühlschrank?

Mein Kühlschrank ist die meiste Zeit über leer. Wenn ich etwas einkaufe, dann nur so viel, dass nach dem Essen nichts übrigbleibt.

Wie oft kochst du zu Hause?

Selten bis gar nicht. Gerne gehe ich ganz gewöhnlich essen, das muss gar nichts Spektakuläres sein. Bodenständige, regionale Küche liebe ich besonders.

Dein größtes Küchenmissgeschick?

Es sollte eine wunderbare Schokomousetorte werden. Aber leider gelang sie mir auch beim dritten Anlauf nicht. Meine Rettung war mein damaliger Lehrling, dem sie erstaunlicherweise auf Anhieb gelang.

Was sind deine Zukunftswünsche?

Das Einzige, was ich mir wirklich wünsche, ist, dass meine Familie und ich gesund bleiben!

Drei Gerichte, aus denen deine Henkersmahlzeit bestehen würde:

Ich bräuchte eigentlich nur ein Gericht: klassische Marillenknödel mit Butterbröseln. Damit die Mahlzeit auch ausgiebig ist, dürfen es durchaus 35 Stück davon sein.

