



# Lasset die Spiele beginnen!

In der Küche der Tourismusschulen MODUL treffen heute zwei Meister aufeinander: Leichtathletik-Weltmeister **GÜNTHER MATZINGER** und Küchenmeister **GOTTFRIED A. GANSTERER**. Die beiden kennen sich bereits seit den Paralympics 2012. Dort stand Gansterer mit seiner Mannschaft am Herd – heute kochen die beiden erstmals gemeinsam.

**I**m lässigen T-Shirt wartet Doppel-Paralympics-Sieger Günther Matzinger darauf, dass es anfängt: „Ich bin schon gespannt, wie das heute wird. Von mir aus kann’s losgehen!“ Dagegen hat auch Küchenchef Gottfried Gansterer nichts. Die Freude bei der Begrüßung ist groß. Gansterer, der bereits in China, Serbien und Italien unterrichtet hat, zeigt heute einem alten Bekannten die richtigen Kochkniffe: „Ich war bei den Paralympics in London kulinarisch für das Österreich-Haus verantwortlich und Günther war bei seinen Siegesfeiern mein Gast.“ Bereits zum fünften Mal hatte Gansterer dort die kulinarische Leitung bei Olympischen bzw. Paralympi-



schen Spielen. Doch genug des Wiedersehensplauschs, jetzt wird gearbeitet, sonst wird das Ribiseleis für die Holunderblüten-Joghurt-Mousse nicht rechtzeitig fertig. Die große Lehrküche gehört heute den Meistern allein, denn die Schüler sind noch in den Ferien. Das sieht auch die elektrische Küchenwaage so, sie macht ebenfalls frei und besteht auf „ERROR“. „Na dann muss halt die klassische Waage





GÜNTHER MATZINGER

\* 16.5.1987 in Tamsweg/Sbg. Seit Jänner lebt der Leichtathlet in Krems. Er ist Doppel-Paralympics-Sieger 2012, Weltmeister 2009 und 2013 sowie Staatsmeister 2013 (Nichtbehinderte) und Weltrekordhalter über 400 und 800 Meter. Seine Lieblingsküche ist die „heimische Mamaküche“. Am liebsten ist er die Marillenknoedel seiner Mutter. Seit er in Krems wohnt, bringt er ihr dafür immer Wachauer Marillen mit.



GOTTFRIED A. GANSTERER

\* 1.8.1957 in Kirchberg am Wechsel. Seit 2013 lehrt er an der Privatschule der WKW (MODUL) und war davor Gastlehrer an internationalen Tourismusschulen im Iran, in China, Serbien, Italien und den Niederlanden. Bei Olympia hat er als kulinarischer Leiter bereits 5-mal das Team MODUL unterstützt. Von der WKW wurde ihm der Titel „Conseiller Culinaire de la Chambre de Commerce de Vienne“ verliehen.

➔ her.“ Gansterer wiegt die Zutaten ab, Matzinger schreit ihm durch die – wirklich große – Küche die Mengen zu und staunt nicht schlecht über die Zutatenmassen, die so für den Lehrbetrieb verwendet werden, als der Chef de Cuisine den Zucker aus einem Container nimmt: „Ja, ja, da passen ca. 25 Kilo rein“, schmunzelt er. Doch dieser Kalorienberg kann den Weltrekordhalter über 400 bzw. 800 Meter nicht erschüttern: „Das ist das Gute daran, Leichtathlet zu sein: Ich kann z. B. auch sieben Kardinalschnitten essen, wenn ich mag“, freut er sich. Nach den Vorbereitungen erwärmt Günther Holundersirup, um die davor in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine darin aufzulösen: „Holundergummibärli!“

In der Zwischenzeit kümmert sich Gottfried Gansterer um die Joghurtmasse. Das Schlagobers dafür schlägt er mit der Hand: „Ich bin da auch recht sportlich“, zwinkert er seinem Assistenten auf Zeit zu. Der will wissen, ob das Schlagobers bereits fürs Eis benötigt wird: „Geduld, beim Eis sind wir noch lange nicht!“ Zuerst muss noch die Masse in die Terrinenform gefüllt werden. Dabei ärgert sich der Küchenmeister über sich selbst: „Ich bin wie Jamie Oliver, der patzt auch so viel!“ Kein Problem: Die Schürze wird gewechselt und weiter geht's. Jetzt machen sich die beiden endlich ans Eis. Doch Günther hat sich darauf ein bisschen zu früh gefreut, denn nachdem alle Zutaten mit einem überdimensionalen Mixer vermischt worden sind, geht es jetzt ans Rühren in der Eismaschine. Und das darf gleich der Spitzensportler übernehmen, der nach kurzer Zeit schon stöhnt: „Um Gottes willen, da krieg ich ja einen Muskelkater!“ Gottfried Gansterer kümmert sich daneben um die Dekoration. Dazu gehört auch das Stachelbeerenmus seiner Frau. „Ich glaub, jetzt ist es fertig!“, freut sich Günther und der Küchenchef gibt ihm nach einem prüfenden Blick recht: „Wir können anrichten!“ Die durchgekühlte Holunderblüten-Joghurt-Mousse wird portioniert und aufgrund der riesigen Vorfreude aufs Probieren scheint Matzinger seinen Sinn fürs Teilen gleich ganz zu verlieren: „Das halbe Stück für dich, das Ganze für mich.“ Das Portionieren des ersten selbst gemachten Eises seines Lebens lässt sich der Spitzensportler nicht nehmen. Konzentriert setzt er die Kugeln zu der Mousse, der Küchenmeister verfeinert die Optik mit Minze und frischen Beeren. Fertig, endlich darf gekostet werden!

„Um Gottes willen, da krieg ich ja einen Muskelkater!“

GÜNTHER MATZINGER



## Steirischer Vulcano-Schinken mit Kürbisterrine, Feldsalat mit Himbeer-Walnuss-Dressing

4 Portionen

350 g Hokkaidokürbis, entkernt, geschält  
80 g Zwiebeln  
20 g Sonnenblumenöl  
0,1 l Obers  
6 Blätter Gelatine  
100 g Vulcano-Schinken  
30 g Kürbiskerne, gesalzen  
1/32 l Walnussöl  
4 Portionen Feldsalat, gemischt  
Salz, weißer Pfeffer, etwas Honig  
Himbeeressig, Gemüsebrühepulver  
1/16 l Gemüsegelee  
10 g Aspikpulver für 1/8 l Gemüsesuppe  
Schnittlauch

Kürbis in Würfeln schneiden. Zwiebeln schälen und fein hacken, Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Salate waschen, trocknen und klein zupfen, Schnittlauch schneiden. Aspikpulver in kalter Suppe 5 Minuten einweichen, Rest der Suppe aufkochen und über das angesaugte Aspik gießen. Zwiebeln in etwas Öl rösten, Kürbis dazugeben und mit Wasser bedecken, mit Gemüsebrühepulver, weißem Pfeffer und Salz würzen. Zugedeckt weich kochen, danach das Wasser abgießen und mit Obers weiterkochen. Einkochte Kürbismasse pürieren und die Gelatineblätter unterrühren, auflösen, danach kühlen. Terrinenform mit Plastik auslegen, das Gemüsegelee eingießen und mit Schnittlauch bestreuen, stocken lassen. Überkühlte Kürbismasse einfüllen und kalt stellen, danach stürzen und Plastik abziehen. Dressing mit Himbeeressig, Walnussöl, etwas Honig, Salz und Pfeffer zubereiten. Kürbisterrine portionieren und mit frisch geschnittenem Vulcano-Schinken anrichten. Blattsalate à la minute marinieren und mit gerösteten Kürbiskernen dekorieren.

**Weintipp:** Sauvignon blanc oder Weißburgunder

## Gebratene Bergforelle mit Thymian, Emmer-Reis-Risotto und Wurzelgemüse

4 Portionen

2 Bergforellen (4 Filets)  
40 g Olivenöl  
4 Thymianzweige  
160 g Emmer Reis  
100 g Karotten, 100 g Gelbe Karotten  
100 g Sellerieknolle, 100 g Topinambur  
1/2 Lauchstange  
80 g Schalotten  
10 g Petersilie, 10 g Dille  
10 g Sonnenblumenöl  
20 g Butter  
1/2 l Gemüsesud  
50 g Parmesan  
1/8 l Schlagobers  
Thymian zur Dekoration

Fischfilets von Haut und Gräten befreien, portionieren. Wurzelgemüse waschen, schälen, in Würfeln schneiden und 5 Minuten vordämpfen. Petersilie und Dille hacken, Gemüsefond vorbereiten. Lauch in Ringe schneiden, Parmesan reiben, Schalotten kleinstwürfelig schneiden. Schalotten in Öl anrösten, den Emmer Reis dazugeben und mit der doppelten Menge Gemüsefond aufgießen. Zugedeckt ein paar Minuten köcheln lassen und danach zur Seite stellen (zugedeckt nachziehen lassen). Lauch in Butter anschwitzen, vorgedünsteten Emmer Reis dazugeben und mit Obers, Gemüsesud und Parmesan zu Risotto fertig garen. Petersilie und Dille einstreuen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fischfilets mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen und im Olivenöl mit Thymian braten. Vorgegarte Gemüswürfel in Olivenöl knusprig braten. Bergforellenfilets mit Röstgemüse und Emmer-Reis-Risotto anrichten und mit Thymian dekorieren.

**Weintipp:** kräftiger Grüner Veltliner oder Weißburgunder

## Holunderblüten-Joghurt-Mousse mit Stachelbeeren und Ribiseleis

4 Portionen

150 g Joghurt, 40 g Topfen  
40 g Sauerrahm, 1/2 Biozitrone  
2,5 Blätter Gelatine, 0,05 l Holundersirup  
1/16 l Obers, 30 g Kristallzucker  
1/32 l Holundersirup für Gelee  
1/2 Blatt Gelatine  
4 Portionen rotes Stachelbeermus  
Minzeblätter  
0,3 l Schwarze-Ribisel-Nektar  
60 g Rote-Ribisel-Marmelade  
1 Zitrone, 20 g Zucker, 5 g Eisbindemittel  
Rote Ribisel, Himbeeren und Heidelbeeren zur Dekoration

Alle Rezeptbestandteile abwiegen, Fruchtnektar vorkühlen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Terrinenform mit Plastik auslegen. Joghurt mit Topfen und Sauerrahm vermischen, mit Zitronenzesten und Salz würzen. Holundersirup erwärmen (45 °C) und eingeweichte Gelatineblätter darin auflösen. Schlagobers schlagen und unter die Masse heben. Holundersirup für Gelee erwärmen und das Gelatineblatt darin auflösen. Form mit Gelee ausgießen, überkühlen lassen und die Joghurtmasse einfüllen (kühlen). Alle Rezeptteile für die Eisproduktion mit dem Stabmixer mixen und danach frieren. Joghurt-Mousse aus der Form stürzen (eventuell mit in Likör getränktem Biskuit belegen). Mousse portionieren, anrichten und mit Ribiseleis, Stachelbeermus und Beeren dekorieren.

**Weintipp:** Beerenauslese



Holunderblüten-Joghurt-Mousse mit Stachelbeeren und Ribiseleis