

# NEUWIRT

Restaurant · Kitzbühel



## FREUDE AM GENUSS IM „NEUWIRT“ Mit Sternen und Hauben gekrönte Gourmetküche

Der „Neuwirt“ ist das „kulinarische I-Tüpfelchen“ des Schwarzen Adlers Kitzbühel. Ein à la carte Restaurant mit großer Tradition: Bereits vor mehr als 150 Jahren wurden hier Gäste mit Tiroler Spezialitäten verwöhnt – der Neuwirt gilt seit 1844 als „Institution“ in Kitzbühel. 1986 wurde das Gasthaus in den Neubau des Schwarzen Adlers integriert – der Name „Neuwirt“ jedoch wurde für das „Restaurant im Schwarzen Adler“ bis zum Jahr 2000 nicht mehr verwendet. Zur Jahrtausendwende besann man sich wieder auf die lange Tradition und reaktivierte den Namen „Neuwirt“ in Verbindung mit räumlichen Adaptierungen in den verschiedenen Stuben des Restaurants. Ab diesem Zeitpunkt wurde konsequent der Weg zu höchster Qualität bei Küche und Service gegangen. Mit großem Erfolg: Schon im ersten Jahr des „neuen“ Neuwirts feierte die Gourmetbibel Gault Millau den Neuwirt als Aufsteiger des Jahres in Kitzbühel und beförderte ihn von null auf zwei Hauben (15 Punkte) direkt in den Olymp der österreichischen Spitzengastronomie. In den Folgejahren wurde diese Auszeichnung immer wieder aufs Neue bestätigt und Konstanz auf hohem Niveau gezeigt. Im Jahre 2007 der vorläufige Höhepunkt der kulinarischen Kreativität von Küchenchef Stefan Hofer: Der Neuwirt wurde vom Guide Michelin mit 1 Stern ausgezeichnet, Gault Millau wertete den Neuwirt auf 16 Punkte (2 Hauben) auf. Auch der österreichische Gourmetführer „A La Carte“ prämierte Hofers Kreationen mit 4 Sternen (86 Punkten). Damit zählt der Neuwirt nun zu den drei besten Restaurants Tirols und wurde von Gourmetkritikern unter die 20 besten Restaurants Österreichs gewählt.



Der Neuwirt besteht aus drei verschiedenen Stuben mit insgesamt ca. 70 Sitzplätzen, im Sommer lässt sich auch im Freien auf der Terrasse unter Arkaden für bis zu 30 Personen bestens speisen. Im Inneren wurde einerseits helles, unbehandeltes Zirbenholz verwendet, dessen angenehmer Duft die so genannte „Zirbenstube“ auch noch nach Jahren prägt. Die beiden anderen Stuben sind in dezentem Lindgrün gehalten. Denn Lindgrün hat in Tirol Tradition: In genau diesem Farbton wurden nämlich in früher Zeit die alten Küchenmöbel der Tiroler verschönert. Allen Restaurantbereichen gemeinsam: Gewachste Lärchenfußböden und heimelige Kachelöfen, die das Gefühl ursprünglicher Tiroler Wohnkultur verströmen.

Im kleinen aber feinen Ambiente des Neuwirts zaubert das Team rund um Stefan Hofer abends ab 18 Uhr, das jedoch täglich. Eine rechtzeitige Tischreservierung wird wärmstens empfohlen, denn die Nachfrage nach den fantasiebegabten Kreationen von Stefan Hofer übertrifft das Angebot bei weitem.



## Mittelmeerküche

Der Begriff Mittelmeerküche oder mediterrane Küche wird in Kochbüchern und umgangssprachlich häufig als Oberbegriff für die verschiedenen Landesküchen der Mittelmeerregion verwendet. Diese Küchen weisen zwar einige gemeinsame Elemente auf, wie die Verwendung von Olivenöl, mediterranen Kräutern und Knoblauch, unterscheiden sich teilweise jedoch erheblich. Deshalb gibt es genau genommen auch keine „Mittelmeerküche“. Bei diesem Begriff handelt es sich primär um ein „Schlagwort“.

Als Grundelemente der Landesküchen der Mittelmeerregion gelten:

- Olivenöl und Oliven
- frisches Gemüse wie Tomaten, Auberginen, Paprika, Zucchini
- Knoblauch, Zwiebel
- Fisch und Meeresfrüchte
- Kräuter wie Thymian, Rosmarin, Oregano und Basilikum
- helles Brot, Pasta und Reis
- in einigen Ländern regelmäßiger Rotweingenuss zum Essen

Da mehrere medizinische Studien bei Bewohnern der Mittelmeerländern eine geringere Fallzahl von Herz-Kreislaufkrankungen, Bluthochdruck und Übergewicht sowie eine tendenziell höhere Lebenserwartung als in Nordeuropa und in den USA festgestellt haben, wurde ein Zusammenhang mit der Ernährung in diesen Ländern hergestellt. Das war der Anlass, Ernährungsempfehlungen zu entwickeln, die unter den Namen „Mittelmeer-Diät“ bekannt geworden sind. Diese Empfehlungen weichen jedoch von den tatsächlichen Essgewohnheiten der Mittelmeerländer teilweise deutlich ab. Die Rezepte enthalten beispielsweise meist weniger Fett als die traditionelle Kost dieser Region.

Zu den Küchen im Mittelmeerraum zählen:

- die spanische Küche
- die französische Küche (Südfrankreich)
- die israelische Küche
- die italienische Küche
- kroatische Küche
- griechische Küche
- türkische Küche
- libanesisch Küche
- syrische Küche
- nordafrikanische Küche
- zyprische Küche



## Olivenöl – vielfältig, edel und gesund

Erst in der warmen Mittelmeersonne gereift, dann kalt gepresst, so entsteht das hochwertige, (extra) native Olivenöl. Es besteht wie alle Nahrungsfette aus Fettsäuren, aber Fett ist nicht gleich Fett. Es gibt ungünstige „gesättigte“, günstige einfach „ungesättigte“ (aus diesen besteht Olivenöl) und mehrfach ungesättigte Fette.

Greift man öfter zu Olivenöl, reduziert sich auch die Menge an unerwünschten gesättigten Fettsäuren automatisch. Schon dadurch wird die Herzinfarkttrate erheblich gesenkt.

Die ungesättigten Fettsäuren wirken schützend auf die Arterienwände, da sie Ablagerungen von Cholesterin verhindern – eine der Hauptursachen für den Herzinfarkt. Olivenöl mit vorwiegend einfach ungesättigten Fettsäuren senkt aber nur das schädliche LDL Cholesterin, nicht den guten HDL-Cholesterin-Wert.

Außerdem schützt es vor Oxidation, die die Entstehung der zellschädigenden freien Radikale verursachen kann. Aber Olivenöl hat nicht nur einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren, sondern auch an sogenannten „Schutzstoffe“ wie Vitamin E und sekundäre Pflanzenstoffe, die günstig auf den ganzen Organismus wirken.

### **Kurz und gut:**

Olivenöl reduziert das Risiko der Herz-Kreislauf-Erkrankungen und ist somit ein wertvoller Beitrag zu einer gesunden Ernährung.

Olivenöl eignet sich für Salat, zum dünsten von Gemüse, aber auch zum Braten und Frittieren (bis 180°Celsius).



## Menü

Mediterrane Küchengrüße vom Schwarzen Adler Kitzbühel  
Kitzsülze mit Bärlauchmousse  
Pfefferthunfisch auf Feigen und Senf  
Tomaten-Olivenölsuppe  
Schüttelbrot

Forelle in 2 Gängen serviert „Kalt-Warm“

1. Gang:

Rohmarinierte Forelle mit gebratenem Spargel,  
Kräutersalat und Tomatenmarinade

2. Gang:

Lauwarme Forelle auf Bärlauch-Ofenerdäpfeln,  
Saiblingskaviar und Olivensabayone

\*\*\*\*

Lammrücken im Parmesanfond, Zucchini und  
gebackener Blüte

\*\*\*\*

Mürbteig-Schokotarte mit Himbeeren



## 1. Gang - Forelle

Rohmarinierte Forelle mit gebratenem Spargel, Kräutersalat und Tomatenmarinade

Rezept für 4 Personen

400 g	Forellenfilet
200 g	grüner Spargel
5 g	Petersilie
5 g	Dill
5 g	Zwiebelsprossen
5 g	Kresse
5 g	gezupfter Kerbel
1	geschälte und in Würfel geschnittene Tomate

Himbeer, Estragon, Balsamico, Nussöl, Olivenöl, Salz, Zitronenpfeffer, Traubenkern, Mazola, Rindsuppe, Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronen

### Zubereitung

Die gezupften Forellenfilets in dünne Scheiben schneiden, mit Oliven – und Zitronenöl, Salz und Zitronenpfeffer marinieren.

Bereiten Sie dann, aus den genannten Gewürzen und Öl/Essig sowie etwas Rindsuppe oder Wasser eine Marinade zu. Einen Teil davon verwenden Sie für den Kräutersalat und den Rest vermengen Sie mit den gewürfelten Tomaten.

In der Zwischenzeit den geschälten, geschnittenen Spargel anbraten und würzen. Den restlichen Kräutersalat mit dem Dressing vermengen und anrichten.

Als Garnitur empfehle ich knusprige Erdäpfelwürfel.

### Tipps:

Verwenden Sie grünen Spargel, denn der ist intensiver im Geschmack.

Wenn Sie frische Forellen gekauft haben, lassen sich die Gräten einen Tag später leichter zupfen.



## 2. Gang - Forelle

Lauwarme Forelle auf Bärlauch-Ofenerdäpfeln,  
Saiblingskaviar und Olivensabayone

Rezept für 4 Personen

400 g	gezupfte und filetierte Forellenfilets
200 g	Saiblingskaviar
50 g	Bärlauch
400 g	mehlige Kartoffeln
2	Eidotter
75 ml	Geflügelfond
65 ml	intensives und kalt gepresstes Olivenöl (empfehlenswert ist griechisches)

Salz, Pfeffer, Muskat, Zitronenöl, und Zitronenpfeffer

### Zubereitung:

Als erstes sollten Sie die Kartoffeln für ca. 1 Stunde bei 160 °C in den Ofen schieben und während dessen den Bärlauch schneiden. Dann portionieren und würzen Sie die Forellenfilets.

Jetzt bereiten Sie die Sabayone zu. Dazu schlagen Sie über Dampf das Eidotter mit dem Geflügelfond cremig. Anschließend würzen Sie mit Zitronenpfeffer Öl, Salz und Pfeffer. Nun langsam das temperierte Olivenöl dazumischen und in einem Sahneboy bei einer Patrone abfüllen und bei ca. 60°C warmstellen.

Die Ofenkartoffeln schälen und anschließend mit einer Gabel zerdrücken. Dann mit Olivenöl, Bärlauch und den Gewürzen vermengen.

Den Fisch in eine mit Olivenöl und Kräuter beölte Pfanne geben und je nach Dicke des Fisches bei ca. 120°C für 10 min. in den Ofen geben. Zum Anrichten geben Sie die Ofenkartoffeln auf den Teller, darauf die Forelle und Saiblingskaviar, und lassen die Sabayone darüber verlaufen.

### Tipps:

Die Erdäpfel können jederzeit mit anderen Kräutern verfeinert werden

Das Gericht ist leicht für mehrere Gäste vorzubereiten.

Die Sabayone ist eine leichtere Variante der Hollandaise.



## Lammrücken im Parmesanfond, Zucchini und gebackener Zucchiniblüte

Rezept für 4 Personen

ca. 600 g – 800 g	zugeputzter Lammrücken vom Metzger Ihres Vertrauens
Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss	
½ Liter	Rindsuppe
½ Liter	Sahne
Olivenöl	
200 g	gehobelten Parmesan
2 Stück	Zucchiniblüten
Tempuramehl	(gibt's schon fast in jedem Lebensmittelgeschäft)
300 g	Zucchini

### Zubereitung:

**Parmesanfond:**

Die Rindsuppe mit der Sahne auf die Hälfte reduzieren, mit 2/3 des Parmesan und Olivenöl vermischen und abschmecken.

**Lammrücken:**

Die Lammrücken würzen, heiß anbraten und bei 180°C ca. 8 – 10 Minuten ins Rohr geben. Anschließend bei 60°C rasten lassen. Kurz vor dem Anrichten nochmals in einer Pfanne mit Thymian, Rosmarin und Knoblauch übergießen.

**Zucchinipüree:**

Die klein geschnittenen Zucchini in Olivenöl mit Thymian, Knoblauch, etwas Salz und Pfeffer weich schmoren. Anschließend die Kräuter herausnehmen und kurz durchmischen.

**Gebackene Zucchiniblüten:**

Zuerst den Fruchstempel vorsichtig entfernen, dann die einzelnen Blätter im mit Wasser angerührten Tempuramehl wenden und in heißem Fett herausbacken. Danach gut abtropfen und etwas salzen.

### Tipps:

Zucchiniblüten kann man auch Füllen! Zum Beispiel mit Garnelen, Fisch, Fleischfarce oder Gemüse und anschließend backen oder schmoren.

Anstatt dem Tempurateig kann man auch einen normalen Backteig verwenden.



## Mürbteig-Schokotarte mit Himbeeren und Sorbet

Rezept für 4 Personen

Mürbteig:

225 g	Mehl
150 g	Butter
75 g	Staubzucker
evt. 1	Eidotter

Salz, Vanillezucker

Alles vermengen und ca. 1 Stunde rasten lassen.

Schokofülle:

40 g	70% Couverture
50 ml	Milch
50 ml	Crème Fraîche
30 g	Zucker
3 Stk.	Dotter

Schokolade, Milch, Crème Fraîche und Zucker aufkochen. Danach mit Dotter zur Rose abziehen.

### Tipps:

„Zur Rose abziehen“ bedeutet, die Dotter mit etwas Milch verrühren und in die heiße Flüssigkeit einrühren, dabei aber nicht kochen!

Zur Kontrolle dunkelt man die Rückseite eines Löffels oder Kochlöffels in die Flüssigkeit und bläst etwas darauf. Bildet sich die Flüssigkeit wie eine Rose, ist die Masse fertig.



# NEUWIRT

Restaurant · Kitzbühel

Himbeersorbet:

¼ l Himbeermark  
Zitrone, Zucker nach Geschmack  
evt. etwas Prosecco

Alles vermischen und eventuell in einer Eismaschine oder unter ständigem Rühren im Tiefkühler frieren.

Verbeneschäum:

¼ l Buttermilch  
Zitrone, Staubzucker  
frische oder getrocknete Verbene

Alles vermischen und mindestens 1 Tag ziehen lassen.

## Zubereitung:

Zuerst den Mürbteig dünn ausrollen, einstechen und dann in gebutterten, mehlierten Formen bei ca. 180°C Heißluft 10 – 15 Minuten Blindbacken.

## Tipps:

Blindbacken heißt, die Formen mit Mürbteig auslegen und eventuell mit getrockneten Hülsenfrüchten ausfüllen und backen.

