

# UNSER *look!* SALZBURG

Juli/August 2020  
6. Jahrg. • € 3,60

Gössl macht  
Lust auf Dirndl

## 100 JAHRE JEDERMANN

Caroline Peters  
über ihre Rolle als  
Jahrhundert-Buhlschaft

# HALLO SOMMER!

**WELCHE TRENDS UNS DURCH DIE HEISSE  
JAHRESZEIT BEGLEITEN UND WAS UNS DEN  
KRISENSTRESS VERGESSEN LÄSST**



# SPINAT

## Tarte

Redaktion Elisabeth Trauner  
Foto Thomas Kirchmaier

*Wir von Unser look! Salzburg haben ein köstliches Rezept aus der Küche vom Gasthof Goldgasse nachgekocht, das leicht schmeckt und perfekt zum Sommer passt.*

### ZUBEREITUNG

Tarte mit Spinat und Frischkäse schmeckt himmlisch und ist einfach und schnell gemacht. Außerdem kann sie saisonabhängig zubereitet werden: im Sommer mit Spinat, im Herbst mit Kürbis, im Winter mit roter Rübe und im Frühling mit Spargel.

Viel Spaß beim Nachkochen und gutes Gelingen! ●

### ZUTATEN

#### TEIG

- 220 g Mehl glatt
- 1 Prise Salz
- 100 g Butter
- 1 Ei
- Etwas Olivenöl

#### BELAG

- 500 g junger Blattspinat
- 1 Stange Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 400 g Frischkäse
- 3 Eier
- 250 ml Schlagsahne
- 100 g frisch geriebener Parmesan
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Muskat
- Butter für die Form
- 150 g Frischkäse

**1.** Den Backofen vorheizen. Das Mehl auf die Arbeitsfläche häufeln, mit Salz mischen und in die Mitte des Mehls eine Mulde drücken. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden, um die Mulde herum verteilen, das Ei in die Mitte geben, 2–3 EL lauwarmes Wasser zugeben und sämtliche Zutaten mit dem Messer gut durchhacken, sodass kleine Teigkrümel entstehen. Mit den Händen rasch zu einem Teig verkneten, zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kühl stellen.

**2.** Für den Belag den Spinat waschen, putzen und grob hacken. Den Lauch waschen, putzen und klein würfeln. Die Knob-

lauchzehen schälen und fein hacken. Den Frischkäse mit den Eiern, der Sahne und der Hälfte von dem Parmesan glatt rühren. Den Spinat, den Knoblauch und den Lauch untermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

**3.** Den Teig zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie ausrollen und die gebutterte Form damit auskleiden. Dabei einen Rand hochziehen. Die Füllung auf den Teig geben und glatt streichen. Mit dem Ziegenfrischkäse bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, vorsichtig aus der Form lösen und in Stücke geschnitten servieren.





# *Kulinarischer Genuss in der Goldgasse*

Nach dem langen Corona-Stillstand ist der Gasthof Goldgasse wieder mit vollem Elan und Begeisterung für seine Gäste da. Regionale und saisonale Küche versprechen sommerlichen Genuss für Gaumen und Sinne.

Der Gasthof Goldgasse ist längst kein Geheimtipp mehr und seit Langem ein Fixpunkt für die Salzburgerinnen und Salzburger. Er befindet sich in einer der romantischsten Gassen Salzburgs, mitten im Herzen der Altstadt, und bietet feine Salzburger Küche mit neu interpretierten Gerichten.

**Regional und saisonal.** Einige ausgewählte Gerichte stammen aus dem Originalkochbuch von Conrad Hagger – „Neue Salzburger Küche“, anno 1719. Das Küchenteam hat diese Rezepte unter Verwendung bester Zutaten von ausgesuchten regionalen Lieferantenbetrieben neu interpretiert. So entstehen einzigartige Gerichte. Klassiker wie das Backhendl im Kupferpfandl oder das Wiener Schnitzel vom Kalb, aber auch moderne Interpretationen wie der gebratene Fuschsee-Saibling in Kerbelsud und Kohlrabi-Erbsen-Ravioli oder das gegrillte Kotelett vom Duroc-Freilandschwein auf gegrilltem Sommergemüse, Oliven-Polenta und Thymianjus bis hin zum barocken Eierschwammerltascherl mit Sellerie, Apfel-Junglauch-Vinaigrette und Bergkäse verwöhnen den Gaumen.

**Romantischer Gastgarten.** Der Sommer ist nun endlich angekommen und die warmen Temperaturen laden zu einem Besuch im Gastgarten im Gasthof Goldgasse ein. Hier kann man vom Alltag abschalten, entspannen und genießen. ●

## KONTAKT

### GASTHOF GOLDGASSE

Goldgasse 10 • 5020 Salzburg  
Bitte um Reservierung vorab unter:  
Tel.: 0662 / 84 82 00  
info@gasthofgoldgasse.at  
www.gasthofgoldgasse.at  
Öffnungszeiten:  
Täglich von 7 bis 23 Uhr  
(warme Küche bis 22 Uhr)  
Vorübergehend Di und Mi Ruhetag