



# Herbstliche Verzückung

DAS GASTHAUS GOLDASSE STEHT FÜR KLASSISCHE ÖSTERREICHISCHE KÜCHE, DIE JE NACH JAHRESZEIT UM EINIGE SPANNENDE SAISONALE GERICHTE ERWEITERT WIRD. PRÄDIKAT: ÄUSSERST PHANTASIEVOLL UND EBENSO SCHMACKHAFT.

FOTOS ANDREAS KOLARIK TEXT MARKUS DEISENBERGER





**BODENSTÄNDIG  
UND ZUGLEICH  
RAFFINIERT**



„Klassisches Wurzelgemüse“, erklärt Küchenchef Philippe Sommersperger, als wir einen ersten Blick auf die Zutaten werfen, die er für uns vorbereitet hat. Pastinakken, übereinander gestapelt sind da zu sehen, und Schwarzwurzeln. „Das erste, was der Herbst bringt.“ Aber auch ein Kürbis, Rotkraut und eine Hand voll Navetten liegen bereit, um verkocht zu werden. Eine beeindruckende Farbenpracht aus Orange, Rot, Rosa und Gelb entfaltet sich. Da sage noch einer, der Herbst sei nicht bunt.

Sommersperger, der seit bald zwei Jahren erfolgreich die Küchenlinie des Gasthauses Goldgasse vorgibt, lässt es sich nicht nehmen, zu den Klassikern der österreichischen Küche, für die das Gasthaus bekanntermaßen steht, auch saisonale Höhepunkte zu zelebrieren. Das heißt: Zu Wiener Schnitzel vom Kalb mit Rahmgurkensalat und Petersilieerdäpfel oder „Gekochtem vom Simmentaler Weiderind“, das nach „Tafelspitzart“ zubereitet und wie schon zu Kaiser Franz Josephs Zeiten mit Cremespinat, Erdäpfelrösti, sowie Apfeln und Schnittlauchsauce gereicht wird, gesellen sich je nach Jahreszeit einige Besonderheiten. Und genau dieser Besonderheiten wegen sind wir heute gekommen.

Der erste Gang: Kürbisravioli mit sautiertem Rotkraut und schwarzem Trüffel. Für die Fülle hat der Chefkoch einen Kürbis geviertelt, mit Salz, Kümmel und Olivenöl beträufelt und in Alufolie gewickelt etwa eineinhalb Stunden im Backrohr

vor sich hin schmoren lassen. „So karamellisiert er im eigenen Saft.“ Der gegarte Kürbis wird sodann mit Bauerntopfen vermengt und mit Trüffelöl und Zitrone verfeinert. Damit füllt Sommersperger seine selbstgemachten Ravioli. Nach dem Kochen noch kurz in Butter geschwenkt bettet er sie dann liebevoll auf Rotkraut, das in schmale Streifen geschnitten, kurz sautiert und mit Apfel-, Zitronensaft und Preiselbeeren mariniert wurde. Darüber wiederum wird – und zwar nicht zu sparsam – der schwarze, aus Alba stammende Trüffel gehobelt. Perfetto!

**SAIBLING, AUF SALZSTEIN GEGART**  
Den zweiten Gang bestreitet ein Saibling, auf Salzstein gegart, mit Schwarzwurzeln, Pastinakken und Navetten. Mit Schafgarbe und Gebirgsmajoran vom Maierlgut in Flachauwinkl bestreut, wo Katharina Schmidt wohl eine der interessantesten Kräuter-Manufakturen des Landes betreibt, wird der Fisch mit der Hautseite auf den vorgeheizten Stein gelegt und mit Olivenöl beträufelt. Die Zubereitungsart auf dem Stein, erzählt uns Sommersperger, sei besonders schonend: Von unten zieht der Fisch langsam das Salz. Von oben wird er im so genannten „Salamander“ noch ein wenig angegrillt. Serviert wird das Filet schließlich auf dem Stein.

Dazu gibt es weißen Polenta und Schwarzwurzeln. Letztere hat Philippe geschält und (ähnlich dem Kürbis) in Alufolie gewickelt im eigenen Saft schmoren lassen. Eine Rote Bette-

Creme und eine selbst gemachte Kren-Mayonnaise sorgen nicht nur für optisch eindrucksvolle Farbtupfer, sie sind auch geschmacklich das Tüpfelchen auf dem I.

Den dritten und heute letzten Gang hat Chefkoch Sommersperger der Jahreszeit entsprechend einem Wildgericht vorbehalten: Hirschrücken, rosa gebraten, mit Topinambur, Steinpilzen und Navetten soll uns endgültig verzücken. Ob das gelingt?  
Wir werden sehen. Kurz und so heiß angebraten, dass es in der Kirche raucht und zischt, kommt der Hirsch in den Ofen, wo er langsam vor sich hinzieht, bis er den optimalen Garungsgrad erreicht hat. Um den festzustellen, braucht Sommersperger kein Thermometer, ein kurzes prüfendes Tasten reicht. Das unterscheidet die Profis eben von uns Hobbyköchen. Man kann es auch Fingerspitzengefühl nennen.

**HIRSCH MIT SCHWARZEN NÜSSEN**  
Das fertige Fleisch wird noch kurz in einer mit Speck und Knoblauch verfeinerten Nussbutter geschwenkt und kurz in geröstetem Mohn gewendet. Dazu wird zweierlei Topinambur gereicht, einmal als herzhaftes Creme, einmal „sous vide“ mit Nüssen und Olivenöl gegart. Die Navetten werden roh gehobelt und mit ein paar Tropfen Zirbenessig gewürzt. Die kurz gebratenen Steinpilze kommen aus den Wäldern Salzburger Lungaus. „Wir wissen bei allen Produkten, wo sie herkommen oder produziert werden, wie sie produziert

und wie sie verarbeitet werden“, erläutert Sommersperger das Credo, das für wirklich alle im Gasthaus Goldgasse verarbeiteten Lebensmittel gilt. Ein Höhepunkt aber sind die schwarzen Nüsse, Das sind unreife, ganze Walnüsse, die süß-aromatisch eingelegt werden, um zu fermentieren. Dünn geschnitten bilden sie eine weitere ungewöhnliche Beilage, die einfach perfekt zum kräftigen Wildgeschmack passt.

Und? Philippe Sommersperger sieht uns erwartungsvoll an. Ja! Es ist gelungen. Wir sind verzückt. Aber Moment, eines fehlt noch, denn was wäre ein mehrgängiges Menu ohne Nachspeise? Tatsächlich haben wir immer noch nicht genug. Und weil wir uns nicht entscheiden können, vertrauen wir zwei Klassikern: Einmal den Salzburger Nockerln, die herrlich luftig und leicht den Tisch erreichen, und schließlich den Palatschinken, die ebendort vor unseren leuchtenden Augen flambiert werden. So lässt sich der Herbst in vollen Zügen genießen.

**GASTHOF GOLDGASSE**  
Goldgasse 10, Tel. 84 82 00, [www.gasthofgoldgasse.at](http://www.gasthofgoldgasse.at)  
ÖFFNUNGSZEITEN: Täglich von 12:00 bis 23:00 Uhr,  
warme Küche 12:00–22:00 Uhr