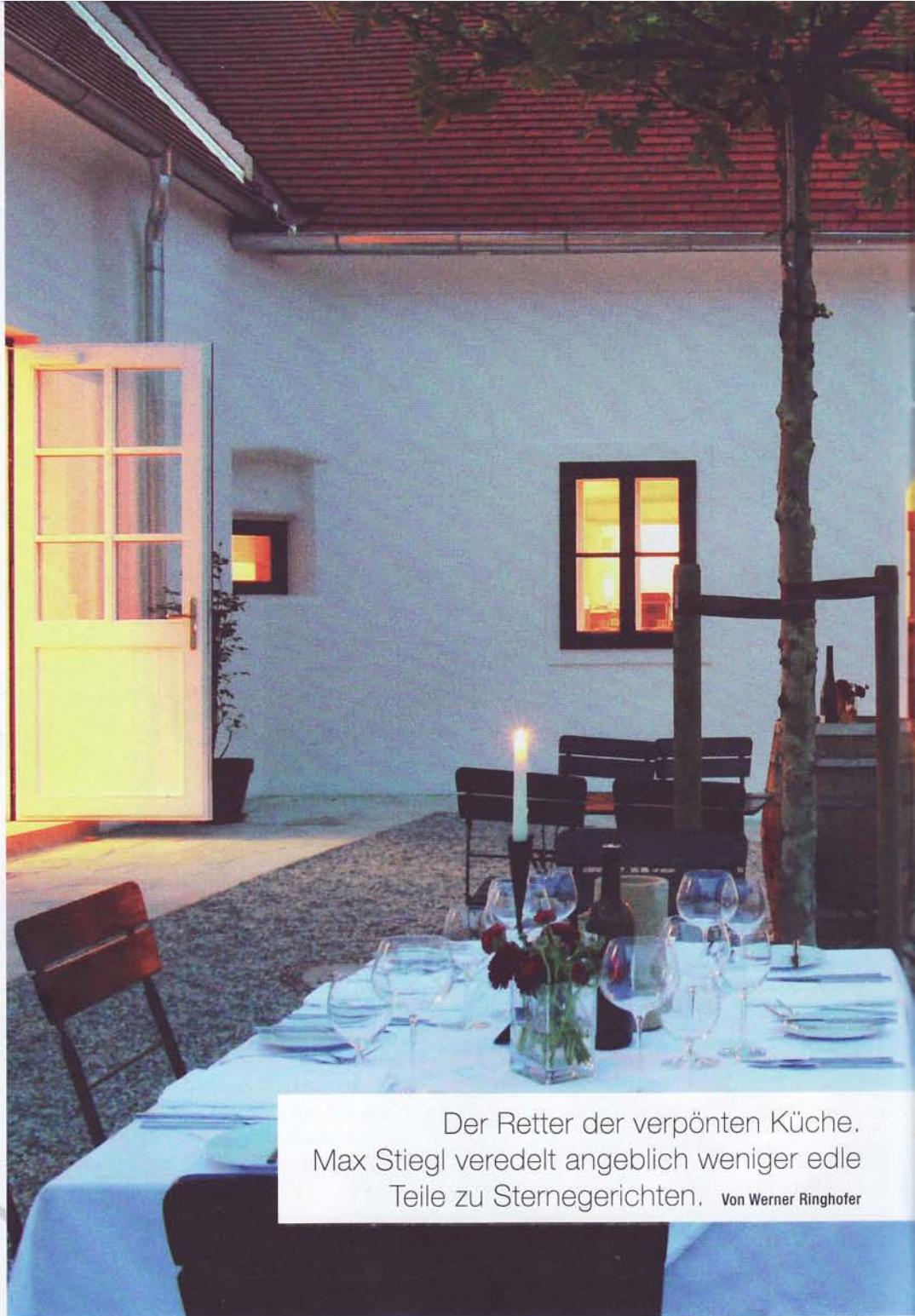



Ein Mann mit Mission



Der Retter der verpönten Küche. Max Stiegl veredelt angeblich weniger edle Teile zu Sternegerichten. Von Werner Ringhofer

„Pure Verschwendung!“ Wenn es um innere Werte geht, findet Max Stiegl deutliche Worte. „Wer nur Edelteile nimmt, missachtet das Tier.“ Darum legt er beim regelmäßigen Sautanz darauf wert, dass vom Rüssel bis zum Ringelschwänzchen auch die verpönten Teile verarbeitet werden. Das gehört zu seinem Verständnis von Tradition. Ein Mann mit Mission, der vor fünf Jahren als jüngster Michelinsternekoch der Welt mit wenigen anderen in Österreich die Innereien-Renaissance mit ihrer ganzen bunten Palette einleitete. Regelmäßig veranstaltet der 30-Jährige im Gut Purbach in Purbach kompromisslose Innereienmenüs für unerschrockene Esser. Die Teller überraschen mit sehr heutigen und leichten Kreationen, die Max

Stiegl im uralten, auf Hochglanz polierten Landhaus mit viel Weiß und Kirschholzsesseln serviert. Leber, Lunge & Co. lösen Entsetzen und Entzücken aus. Vieles spiele sich nur im Kopf ab, meint Max Stiegl. Stierhoden wurden früher unter dem harmlos klingenden Synonym „Herbstschnittchen“ serviert und fanden breite Zustimmung, „weil die Leute nicht gewusst haben, was sie wirklich essen“. Auch Innereien-Sushi, gesottenes Kuheuter, gebratene Taubenleber oder Ziegenherz in Rahm mit Lammzungen sind mittlerweile bis hinauf nach Hamburg zu einem Branding für Stiegl geworden. „Die Zeiten, als Innereien nur für Freaks etwas waren, sind vorbei. In diesem Herbst bin ich Koch des Monats im „Feinschmecker“,

einem der konservativsten deutschen Gastronomiemagazine.“ Genuss oder Ekel hängen von der Präsentation ab. Bei Wildhasenleber „orientalisch“ mit Couscous oder Pannonischer Fischsuppe mit Hechtleber können auch Gäste schwach werden, die in Innereien den Antichristen vermuten. Warum ausgerechnet Innereien? „Geht bei einem Steak etwas daneben, sind nur fünf Minuten umsonst. Bei einem Beuschel sind es gleich drei bis vier Stunden. Da musst du mit dem ganzen Herzen dabei sein.“ Als reinen Beuschel- und Kuttelkoch lässt sich Max Stiegl aber nicht abstempeln. Wie wär's mit Grammelknödeln, Zwiebelrostbraten vom Galloway-Rind oder Steinbutt in Ingwerbutter? 



Rezept Lammleber mit Fenchel, Birnen und Tomaten

Rezept für 4 Personen:

150 g Kitzleber
 ½ Fenchel
 2 EL Olivenöl
 100 g Tomaten, gewürfelt
 Thymian, Sternanis, 2 cl Pernod
 Tomatensuppe (1 l): vier Tomaten,
 geschält und gewürfelt
 1 Birne, würfelig
 ½ Knolle Ingwer
 350 ml Wasser
 350 ml Wein
 Saft einer Orange
 etwas Zucker, 1 Schuss Essig

Leber schnetzeln, Fenchel klein schneiden. Beides in Olivenöl anschwitzen. Concassé aus Tomaten und Birnen hinzufügen. Tomatensuppe mit den restlichen Zutaten zubereiten, passieren (nicht mixen) und damit die Leber ablöschen. Mit etwas Thymian würzen und mit Pernod abschmecken. Als Beilage empfiehlt sich Parmesan- oder Ingwerrisotto.

www.steierkraft.com

Es gibt nur eine Steiermark!

Steierkraft – Die Marke mit Herkunftsgarantie.

Steierkraft
www.steierkraft.com

Steierkraft

steierkraft.com