

BRASILILIEN TRIFFT HÜTTEGG



CHRISTOPH SCHIFFMANN UND DAS NEUE HÜTTEGG

Seit November 2017 führt der gelernte Pillberger Gastronom das 360° Genussreich Hüttegg am Weerberg. So umwerfend der Ausblick in der Hausstatt, so himmlisch die Gaumenfreuden. Die Hauptkarte halten Christoph und sein Team traditionell, bei den wechselnden Tagesempfehlungen zeigen sie ihr Können und interpretieren Gewohntes auf frische Art. Ganz wichtig: heimische Qualität. Wann immer möglich, kocht das Hüttegg mit Zutaten von Lieferanten aus der Region.

mehr Infos unter www.huettegg.at

p.s.: Wer gerne feiert, sollte das Hüttegg rasch reservieren. Mit 150 Sitzplätzen, einem separaten Stüberl und der herrlichen Terrasse bietet das Hüttegg den idealen Rahmen für Hochzeiten, Erstkommunion oder Geburtstage.

WORT & BILD Lukas Schmied
GESTALTUNG Sandra Schmied-Rehr

HÜHNCHEN SÜDAMERIKANISCH

Hüttegg-Koch Wolfgang Rößler weiß, wie man paniertes Hühnchen frisch interpretiert. Mit südamerikanischen Gewürzen der exotischen Maniokwurzel und flotten Fingern lässt er uns das Wasser im Munde zergehen. Wer denkt da noch an den Ausblick am Weerberg?

PIMENTO HUHN FÜR 2 PERSONEN

ZUTATEN PANADE:

- # 2 Stück Hühnerbrust
- # 40g Kokos
- # 2 Messerspitzen Piment gemahlen
- # Salz und Pfeffer

ZUTATEN MANIOKGEMÜSE:

- # 1 Wurzel Maniok (ca. 300g)
- # 150 ml Weißwein
- # 200 ml Orangensaft
- # 200 ml Mangosaft
- # 200 ml Milch
- # 4 Scheiben Ingwer
- # Abrieb von einer Limette
- # Saft einer Limette
- # Prise Koriander gemahlen
- # Salz, Zucker und 3 Jalapenos Scheiben
- # Korianderblätter

ZUTATEN DIP:

- # 200 ml Sahne
- # 200 ml Kokosmilch
- # 20g Kokosraspeln
- # 3 Jalapenos gehackt
- # Salz

ZUBEREITUNG:

1. Maniokwurzel schälen, schneiden und den hohlen Kern entfernen. Die Maniok in einer Pfanne mit Öl etwas anbraten und mit Weißwein ablöschen. Orangensaft, Mangosaft, Milch zugeben und einkochen lassen. Ingwer und Limettensaft begeben und garkochen. Zum Schluss den Limettenabrieb und den frischen Koriander dazu geben. Blanchiertes Gemüse wie Zucchini, Paprika und Karotten passen wunderbar zur Maniokwurzel.
2. Für die Panade das Kokos, Piment, Salz und Pfeffer mischen und die Hühnerbrust darin wälzen.
3. Anschließend in Öl goldbraun braten.
4. Für den Dip die Sahne und Kokosmilch einkochen, Kokos und Jalapenos (je nach gewünschter Schärfe) dazu geben und im Kühlschrank kalt stellen.



GUTEN APPETIT!