

Le Salzries Paris
1010 Wien, Marc-Aurel-Straße 6
T: 01 533 40 30
www.le-salzries.at



Délicieuse Côte d'Azur

Die blaue Küste reicht von Menton bis Saint-Tropez, punktet mit mediterranem Klima, traumhafter Landschaft, reizenden Städten und wundervollem Essen. Ein Rendezvous mit Denis König im Le Salzries wird zum französischen Kochevent, er zelebriert die Küche seiner Heimat auf höchstem Niveau.

Von Barbara Knapp Fotos von Dieter Brasch

GUSTO **INTERNATIONAL** *Richtig gut kochen*

PISSALADIÈRE

Denis König bereitet ein ganzes Blech von der Zwiebeltarte zu, wem das zu viel ist, halbiert die Zutaten.
Rezept auf Seite 83.



„Die Pissaladière darf in Nizza bei keinem Aperitif fehlen, sie schmeckt heiß, lauwarm und kalt. Dazu wird abhängig von der Uhrzeit Rosé aus der Provence, Pastis oder Champagner getrunken. Die Franzosen verstehen keinen Spaß, füllen die typischen kleinen Gläser richtig voll.“



„Ich mache die Fischsuppe in einem Riesentopf, da braucht es zum Umrühren den vollen Körpereinsatz. Dazu trinke ich gerne einen Rosé aus der Provence oder einen kräftigen Weißwein aus Bellet in Nizza.“

Knurrhahn-Suppe

8 Portionen, Zubereitung ca. 1 ½ Stunden

2,5 kg Knurrhahn
100 g Karotten
100 g Sellerie
1 mittlere Zwiebel
½ Stange Lauch
3 Paradeiser
100 ml Olivenöl
2 EL Paradeismark
4 cl Pastis
1 Stk. Fenchelkraut (getrocknet)
1 EL Fenchelsamen
6 Knoblauchzehen (zerdrückt)
½ EL Anissamen
1 Sternanis
2 Lorbeerblätter
0,5 g Safran

Sauce Rouille:
2 Dotter
1 EL Dijon Senf
100 ml Rapsöl
200 ml Olivenöl (püriert)
1 TL Pimentpüree (oder Sambal Olek)
0,5 g Safran

Meersalz,
Cayennepfeffer

1. Von den Fischen jeweils 1 Filet abschneiden und entgräten. Gemüse putzen und evtl. schälen. Karotten und Sellerie in ca. 0,5 cm große Würfel, Zwiebel fein, Lauch in Ringe schneiden. Paradeiser grob würfeln.
2. In einem Topf Gemüse (bis auf die Paradeiser) im Olivenöl ohne Farbe anschwitzen. Fische zugeben und kurz dünsten. Paradeismark zugeben und unter Rühren anrösten (es darf nicht schwarz werden). Mit Pastis ablöschen, ca. 2,5 l Wasser zugießen, Suppe bei starker Hitze aufkochen. Hitze reduzieren, Suppe salzen. Fenchelkraut und -samen, Knoblauch, Anis, Sternanis und Lorbeer zugeben, Suppe ca. 1 Stunde köcheln.

3. Dotter und Senf mit dem Schneebesen verrühren, 50 ml vom Rapsöl unterrühren, restliches Rapsöl langsam unter Rühren zugießen, danach das Olivenöl langsam unterrühren. Knoblauch, Piment, Safran, Salz und Pfeffer einrühren. Die Sauce soll sehr scharf sein! Falls die Sauce noch immer sehr dick ist, kann man sie mit ein wenig Fischsuppe verdünnen.
4. Suppe durch die Flotte Lotte pressen und durch ein grobes Sieb passieren. Safran zugeben, Suppe evtl. nachwürzen und aufkochen. Filets einlegen und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Suppe mit Sauce Rouille, Croutons und geriebenem Gruyère servieren.

Pro Portion: 962 kcal; 61 g EW; 77 g Fett; 7 g KH; 0,6 BE; 320 mg Chol.



Denis König verwendet am liebsten kleine Knurrhähe, die lässt er ganz, größere Exemplare zerteilt er grob.

Je ein Fischfilet wird abgelöst und als Einlage serviert: Schnitt unter der Kieme ansetzen, Filet entlang des Rückgrades Richtung Schwanzflosse abschneiden. Gräten mit einer Pinzette entfernen.



PATRON UND KÜCHENCHEF

Küche, die nach Sonne schmeckt

So die Definition von Denis König – er kommt aus Nizza.

Kleine Portionen sind verpönt, gekocht wird für Familie und Freunde, Essen wird zelebriert. Am liebsten sitzt man draußen, genießt den Blick auf das blaue Wasser und den Hafen, schlürft ein paar Austern, nippt an einem Glas Pastis oder Rosé – Lebensart à la française. So auch die Philosophie im Le Salzgries, einzig das Meer fehlt. Denis König liebt die Küche seiner Heimat, frische Zutaten, gute Weine und ein bisschen Lebensgefühl à la parisienne.

„Basilikum, Thymian, Knoblauch, Tomaten, Salat, Olivenöl, und natürlich Zitronen aus Menton“, so beantwortet der Spitzenkoch die Frage nach den Basics. Eine wichtige Rolle spielen Oliven, sie kommen in den Salat, ins Ragout, in die Tapenade und werden zum Aperitif geknab-

bert. Selbstredend Cailletier, die kleinen schwarzen aus Nizza.

Dem Maitre in die Töpfe zu sehen macht Spaß und ist sehr lehrreich: Fische filetieren, in Sekundenschnelle Knoblauch zu Püree hacken, das Gemüse in Brunoise (Würfel) schneiden, die Beurre manié (Bindung) zubereiten. Daneben plaudern wir über die wunderschöne Côte d'Azur. Wobei sich die Frage aufdrängt, wie es Denis König nach Wien verschlagen hat. „Ich kam 1995, um Hochbau zu studieren, wobei mir die Büroarbeit keinen Spaß machte, auf der Baustelle bekam ich eine Allergie ... Chaos im Kopf. Schon mit 13 Jahren habe ich für 20 Leute gekocht ...“ In eineinhalb Jahren absolvierte er die Kochlehre im Intercont mit Bravour. Seit 2005 ist er Patron und Küchenchef des Le Salzgries, dem Wiener Hotspot für Frankophile.



Pan Bagnat – Salade niçoise

8 Portionen,
Zubereitung ca. 40 Minuten,
zum Ziehenlassen ca. 1 Stunde

3 Baguettes	20 g Basilikum
1 Kopfsalat	4 mittlere Eier <i>(hart gekocht)</i>
2 Paradeiser	24 schwarze Oliven <i>(entkern)</i>
6 Radieschen	20 Sardellenfilets <i>(in Öl)</i>
½ roter Paprika	1 Dose Thunfisch <i>(ca. 200 g)</i>
½ gelber Paprika	50 ml Olivenöl
½ Fenchelknolle	
½ rote Zwiebel	<i>Salz, Pfeffer aus der Mühle</i>
2 Jungzwiebeln	
½ Gurke	
1 Stange Sellerie	

1. Baguettes halbieren und etwas aushöhlen. Salat und Gemüse putzen und evtl. schälen. Paradeiser und Radieschen blättrig, Paprika, Fenchel und Zwiebeln in sehr dünne Streifen schneiden, Jungzwiebeln schräg schneiden. Gurke und Sellerie in Scheiben schneiden. Salat zerpfücken. Basilikum klein schneiden. Eier schälen und in Scheiben schneiden.
2. Alles außer Eier und Paradeiser in eine Schüssel geben, mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen.
3. Paradeiser auf die Baguettes legen, Salat darauf verteilen und mit Eiern belegen. Mit der zweiten Brothälfte bedecken, in Alufolie wickeln und mindestens 1 Stunde anziehen lassen.

Pro Portion: 739 kcal; 32 g EW; 24 g Fett; 98 g KH; 8,1 BE; 150 mg Chol.



„Original wird rundes Pan Bagnant Brot verwendet, mittlerweile hält Baguette hier Einzug. Klassisch werden entweder Sardellen oder Thunfisch verwendet. Ich liebe beides, darum ist auch beides drinnen. Es soll auf keinen Fall gekochtes Gemüse hineinkommen. In der richtigen Jahreszeit sind Poweraden und Favabohnen mehr als willkommen, roh selbstverständlich. Dazu muss ein Rosé aus der Provence getrunken werden!“



Pissaladière – Zwiebeltarte

8 Portionen,
Zubereitung ca. 2 Stunden

250 g glattes Mehl	10 Sardellenfilets
250 g griffiges Mehl	100 ml Olivenöl
½ TL Salz	5 g Thymian <i>(getrocknet)</i>
1 Pkg. Trockengerm	2 Lorbeerblätter
300 ml Wasser <i>(lauwarm)</i>	
	Garnitur:
	20 Sardellenfilets
	20 schwarze Oliven
	<i>Grobes Meersalz, Pfeffer</i>

1. Für den Teig Mehl, Salz und Germ auf der Arbeitsfläche vermischen. In die Mitte die Hälfte vom Wasser gießen, mit den Fingerspitzen im Kreis rühren, so dass immer mehr Mehl gebunden wird, restliches Wasser nach und nach untermischen. Teig kurz und kräftig kneten, zudecken und bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde rasten lassen.
2. Für den Belag Zwiebeln und Knoblauch schälen, Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden, Knoblauch und Sardellen hacken. Öl, Thymian, Lorbeer, Knoblauch, Zwiebeln und Salz in einem Topf köcheln; dabei öfter umrühren. Nach ca. 45 Minuten Sardellen zugeben, nach ca. 15 Minuten ist die Flüssigkeit verdampft, das Zwiebelkonfit fertig.
3. Rohr auf 180°C vorheizen, Backblech mit Backpapier belegen. Teig zwischen Frischhaltefolie ca. 0,5 cm dick ausrollen, auf das Blech legen und im Rohr (mittlere Schiene) ca. 8 Minuten anbacken.
4. Teig herausnehmen, mit Zwiebelkonfit, Sardellen und Oliven belegen und im Rohr weitere 15 Minuten backen. Pissaladière herausnehmen und portionieren.

Pro Portion: 412 kcal; 11 g EW; 17 g Fett; 53 g KH; 4,4 BE; 1 mg Chol.



„Dieses Gericht kann im Voraus gemacht und am nächsten Tag erhitzt werden. Klassisch werden dazu Erdäpfel, Gnocchi oder Bandnudeln serviert. Es lohnt sich, einen guten Kochwein auszusuchen, denn spätestens jetzt sollten Sie ihn auch trinken! Einen kräftigen Rotwein – Côtes du Rhône z.B. oder Madiran. Eine Flasche ist ein guter Richtwert, mehr falls Sie Durst haben ...“

Daube Nizza Art

8 Portionen, Zubereitung ca. 2 ½ Stunden

1,5 kg Wadschinken
1 Zwiebel
3 Paradeiser
50 ml Olivenöl
2 EL Paradeismark
6 cl Cognac
750 ml Rotwein
80 g schwarze Oliven
3 g Thymian <i>(getrocknet)</i>
3 Lorbeerblätter
3 Knoblauchzehen <i>(fein gehackt)</i>
2 EL Demi Glace <i>(eingekochter Kalbsjus)</i>
60 g Karotten
60 g Knollensellerie

Beurre manié:
20 g glattes Mehl
20 g weiche Butter

Salz, Pfeffer

1. Fleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein schneiden. Paradeiser in kochendem Wasser blanchieren, enthäuten und würfeln.
2. Fleisch und Zwiebel bei starker Hitze im Öl anschwitzen. Paradeismark zugeben und rösten, bis der Ansatz braun ist. Mit Cognac ablöschen und flambieren. Mit Wein bedeckt aufgießen. Hitze reduzieren, Paradeiser, Oliven, Thymian, Lorbeer, Knoblauch und Demi Glace zugeben. Ragout köcheln, bis das Fleisch weich ist (ca. 2 Stunden); übrigen Wein nach und nach zugeben.
3. Karotten und Sellerie schälen und in ca. 0,4 cm große Würfel schneiden. Gemüse ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit zugeben.
4. Für die Beurre manié Mehl und Butter verkneten. Daube abseihen, Sauce in den Topf geben und erhitzen. Beurre manié mit dem Schneebesen einrühren, Sauce unter Rühren ca. 5 Minuten köcheln. Fleisch und Gemüse zugeben und kurz ziehen lassen. Daube mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pro Portion: 464 kcal; 41 g EW; 20 g Fett; 8 g KH; 0,6 BE; 137 mg Chol.