

Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs 2011

Der nationale Kochwettbewerb der Chaîne des Rôtisseurs.

Vor kurzem fand die Österreichausscheidung in der Hotelfachschule Schloss Klessheim in Salzburg statt, für deren tolle Unterstützung wir uns ganz herzlich bedanken.

Am Freitag trafen sich die Teilnehmer im Hotel Crown Plaza „The Pitter“ in Salzburg zu einem ersten Kennenlernen. Küchenchef Ranstl vom Restaurant „Imlauer“ begeisterte die Teilnehmer und den Organisator Herrn Dr.h.c OSR Dipl.paed Harald Fargel mit einem Überraschungsmenü.

Am Samstag ging es dann bereits ganz in der Früh nach Klessheim, wo sich die Teilnehmer erst einmal mit der ungewohnten Küche vertraut machen konnten. Um 8.30 Uhr gab es dann einen Mystery-Warenkorb mit verschiedenen Produkten, aus denen die Teilnehmer dann ein entsprechendes Menü zaubern sollten. Genau 3 Stunden hatten Sie hierfür Zeit. Um Punkt 12.00 Uhr wurde dann der 1. Gang der hochkarätigen Jury präsentiert. Jeweils um 12.15 Uhr und 12.30 Uhr kam Gang 2 und 3. Es stellte sich schnell heraus, dass die Teilnehmer auf einem sehr hohen Niveau kochten und es aufgrund der geringen Unterschiede der Jury bei der Bewertung nicht leicht gemacht wurde.

Hier die Menüs und Bilder der einzelnen Teilnehmer:

Richard Bracklow vom Wellnesshotel & Residenz Vier Jahreszeiten**** in Maurach am Achensee (Gault Millau 14 Punkte/1 Haube, Falstaff 84 Pkt., A la Carte 76 Pkt.)

*Roulade vom Waller und Flusskrebse
Fenchelmousseline & Kerbelschaum*

*Rosa Lammkarree unter der Morchelkruste
Schalottenjus, Artischockenrisotto mit Kräutersaitlingen*

*Schokoladentartelette
Khaki-Topfenmousse mit scharfen Himbeeren*



Hartwig Stödtner aus Niederösterreich

*Wallerterrine mit Mangold auf Safran-Flußkrebseis
Fenchel-Artischockengemüse*

*Gebratener Lammrücken
mit Erdäpfelsouffle, Gemüse und Pilzen*

*Schokoladenauflauf mit Vanille-Limettenparfait
Auf marinierten Khaki und Himbeeren*



Daniel Fleckinger vom Grandhotel Europa***** (Gault Millau 15 Punkte/2 Hauben, Falstaff 83 Pkt., A la Carte 76 Pkt.) aus Innsbruck. Erreichte beim Bundeslehrlingswettbewerb 2011 die Goldmedaille.

*Flußkrebssrisotto in der Artischoke
Mit Welsroulade und Fenchelcreme*

*Zweierlei vom Lamm mit Salbeijus
Schmorzwiebel und Walnußpolenta*

*Vanille-Topfensouffle mit Erdbeerterrine
Und Balsamicohimbeeren*

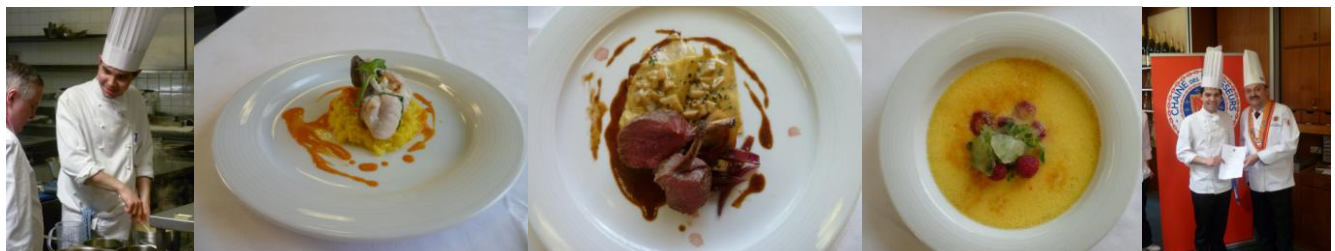


Marcel Ribis von „Alfred Millers Wirtshaus Schöneck“ aus Innsbruck (Gault Millau 15 Punkte/2 Hauben, 2010 1 Michelin Stern, Falstaff 88 Pkt., A la Carte 76 Pkt.).

*Mit FlusskrebSEN gefülltes Wallerfilet
Safranrisotto
Senfspinat und Tomatenschaumbutter*

*Rosa Lammkarree mit Artischocken
Offene Lasagne mit Kräutersaitlingen*

*Gebrannte Creme mit Himbeeren
und Zitronen-Basilikumgranitée*



Gewinnen konnte nur einer. Richard Bracklow hat mit seinen Kreationen die Jury am Besten überzeugen können und vertritt nun die Chaîne des Rôtisseurs Austria beim Weltfinale im September in Istanbul, wo er sich hoffentlich gegen die internationalen Mitbewerber behaupten wird können.

Auf Platz 2 noch ein Tiroler mit Marcel Ribis, der Richard Bracklow schon stark an den Fersen hing. Platz 3 teilen sich der Niederösterreicher Hartwig Stöttner und der 3. Tiroler im Bunde Daniel Fleckinger. Wir wünschen Richard Bracklow ein tolles Weltfinale in der Türkei wenn er die Fahnen Österreichs vertritt.