

Betreff: Sternekoch Andreas Herbst kocht im Goldener Hirsch in Utah
Unterzeile: Sensationell!

Vom Salzburger Land in die Rocky Mountains: Spitzenküche auf Reisen

Andreas Herbst kochte im Goldener Hirsch in Utah

Von Leogang nach Deer Valley: Sternekoch Andreas Herbst gastierte am 5. September im legendären Goldener Hirsch in Utah. Ein bemerkenswert österreichisches Haus in den Rocky Mountains wird damit zur Bühne für einen der profiliertesten Vertreter der modernen alpinen Küche.

Ein Michelin-Stern, ein Grüner Michelin-Stern und vier Gault-Millau-Hauben: Andreas Herbst zählt längst zur ersten Liga der österreichischen Gourmetszene. Im „dahoam“ der Riederalm in Leogang entwickelte er eine unverwechselbare Handschrift: tief im Pinzgau verwurzelt, kompromisslos beim Produkt und modern in der Umsetzung. Anfang September brachte er diese Küche in die USA – als Gastkoch im Goldener Hirsch in Deer Valley, Utah.

Alpine Handschrift trifft Utah

Für das Menü verband Herbst Produkte aus Utah mit Zutaten und Ideen aus seiner österreichischen Heimat. Auf den Tellern u.a. flambierte Tomate mit Artischocken, Shoyu und Liebstöckel, Utah rotfleischige Forelle mit brauner Butter, fermentiertem Spargel und Kaviar sowie Alpine Jakobsmuschel mit Aubergine und Kartoffel-Hollandaise. Dabei folgt er seinem Prinzip, Bekanntes nicht zu verfremden, sondern dessen Charakter herauszuarbeiten. Den süßen Schlusspunkt setzt ein Klassiker, der kaum österreichischer sein könnte: Kaiserschmarrn.

Ein Stück Österreich in den Rocky Mountains

Der Goldener Hirsch entstand Anfang der 1990er-Jahre nach österreichischem Vorbild. Die Eigentümerfamilie Eccles ließ Möbel aus Österreich importieren und sammelte alpine Antiquitäten; Inspiration war der Salzburger Goldene Hirsch. Die Lage tut ihr Übriges: Deer Valley liegt in den Wasatch Mountains, direkt an den Liften – eine Szenerie, die mit ihren bewaldeten Hängen und gepflegten Pisten erstaunlich vertraut alpin wirkt.

Genießerhotel Riederalm ***** | Familie Andrea & Andreas Herbst Rain 100, 5771 Leogang | +43 (0)6583 7342

info@riederalm.com

www.riederalm.com

www.restaurant-dahoam.com