

Wertes Forum,

nun ein aktuelles Update zu **Peter Girtler**, Stafler, Mauls. Peter Girtler hat eine unglaublich große Bandbreite an Gerichten und verbessert seine Fertigkeiten stetig. Für uns immer wieder überraschend, dass es die für uns besten Gänselebergerichte ausgerechnet in Mauls gibt. Keiner variiert die Gänseleber in solcher Vielfalt und geschmacklicher Brillanz wie der Südtiroler Koch, für uns ein Faszinosum.

Neu sind die **Vorgerichte**, die z.B. beim Kabeljau und auch beim Zwiebelrostbraten quasi als ein kleines „Magenkratzerli“ direkt vor dem Hauptgericht gereicht werden und Lust auf das eigentliche Hauptgericht machen → dies gelingt sehr gut!

Für uns kocht Peter Girtler auf klarem Zweisterneniveau. Bei manchen Gerichten kratzt er ungeniert an ganz großen Weihen.

Saiblingskaviar mit Krustentiercreme

Zitronencreme und Pumpernickel:
Saiblingskaviar wurde innen mit Krustentiercreme gefüllt und mit einer Zitronencreme serviert, welche mit Olivenöl aufgeschlagen war. Comme il faut - perfektes Magerkratzerli



Räucherfisch auf Gänseleber.

Frischer Start in das „Gänselebervergnügen“. Leicht und locker bei intensiven Räucheraromen, die perfekt aufeinander abgestimmt sind:



Garnele lauwarm, aber roh, auf Lardocreme und pikantem Tomatenchutney serviert. Ein weiteres Beispiel für den erstaunlich Varianten- und Produktkoffer von Peter Girtler. Ein Häppchen, das mit bester Produktqualität der Garnele glänzt.

Gänseleberschneeball auf Bratapfelgelee, Honig Popcorn und Gänselebereis

Ein Vorgericht zum großen Gänselebervariation. Der Gänseleberschneeball wird gefüllt mit flüssiger Gänseleber, etwas Kokosfett gespritzt, auf Bratapfelgelee serviert, Honigpopcorn und Gänselebereis mit leichtem Kaffeearoma dazu. Für uns, die wir bekennende Gänseleber Aficionados sind, eine wahre kulinarische Offenbarung. Insbesondere die winterliche Temperatur gepaart mit der sehr selten Konsistenz →wau!



Gänseleber Variation: Auszüge von 2006 – 2015 → sicherlich das Signature dish von Peter Girtler. Über die Jahre weiterentwickelt und wieder verbessert. Gänseleber gebraten mit Pastinaken - Gänseleberchartreuse mit Vanille und Apfel - Gänseleberparfait mit Balsamicohimbeeren - Gänselebermousse im Colagelee und Zitronengranitee



Gelbe Karottencremesuppe mit Graukasfagottini, geschwenkt mit Zucchini und Speckbrunoise. Ein sehr lokales und intensives Geschmackserlebnis.



"Wiener Tafelspitz in Mault" Tafelspitzravioli auf Spinatcreme Wiener Art, mit Apfelschaum und Kren, frisch gerieben. In quasi einem Bissen der volle Tafelspitzgeschmackgeschmack → so muss es sein



Aquarello Risotto mit Fenchelcreme, Lachscarpaccio, und Orangenschaum. Erstaunlich, dass nur Italiener wirklich gutes Risotto und richtig gute Pasta zubereiten können. Auch schade, dass in deutsche Sternerestaurants Risotto und Pasta eine so geringe Rolle spielen. Auch dieses Risotto glänzt mit großer Aromatik und leckerem Schmelz.



Kabeljau Wangen kurz sautiert, in Sardellenbutter. Ein weiteres Vorgericht, das durch seine Schlichtheit und Produktqualität glänzt und dem Hauptgericht die Show lässt.



Kabeljau mit Petersilie infiziert, im Vacuum Sous - vide gegart, serviert mit Erbsencreme, Petersilienspoons und sensationellem Olivenöl. Peter Girtler gelingt immer wieder eine fantastische Optik seiner Gerichte, diese wird mit einem intensiven Geschmackserlebnis zumeist noch getoppt.



Ragout vom Wipptaler Almrind, im Glas serviert, mit einer Espuma aus Schmorzwiebel aufgespritzt. Je länger ich darüber nachdenke, desto mehr gefällt mir die Idee des Vorgerichts, in dem man auf das Hauptprodukt schon eingestimmt wird. Konsistenz perfekt und mit betörenden Duftaromen.



Zweierlei vom Zwiebelrostbraten. Eine Liaison aus US Bison Rind, und dem einheimischen Wipptal Rind.

Uns geht es sehr oft im ** und *** Bereich so, dass gerade das Hauptgericht deutlich schwächer ist, als die Vorgerichte. Dies empfinden wir regelmäßig als sehr schade, weil für uns das Hauptgericht im ganz klassischen Sinne das Highlight des Menüs sein sollte.

Anders in Mauls, wo das Hauptgericht nahezu immer das Highlight ist. Auch die Soßen sind für uns mit die besten, die es in Europa zu genießen gibt. Und schade, dass oftmals der Trend weg von Soßen geht. Das Gericht schmeckte mal wieder wie es aussah → perfekt.



Winterliches Mauls. Torroneschneeball, gefüllt mit einer Canache aus Haselnussnougat, und mit weißer Schokolade gespritzt. Serviert mit Minzeparfait als Wiese, simuliert mit Honigkresse als herausstehendem Gras, was von einem aus Macadamianuss Pulverschnee bedeckt war.

Egal ob man allen einzelnen Bestandteile einzeln kostete oder alles zusammen genossen hat. Entweder hatte man einen perfekte Produktqualität oder ein Mouthfeeling, wenn verschiedenen exakt passenden Geschmacksaromen.



Sehr stark gereifter Blauschimmelkäse, serviert mit Balsamicohimbeeren, glasierte Birnen, und ein Olivenöleis. Ich bin eigentlich kein „Süßer“ und tue mich mit Desserts – aufgrund der Süße und der Opulenz – meist sehr schwer und versuchen oft das Dessert abzubestellen oder gegen ein Vorgericht zu tauschen. Es gibt seltene Dessert-Kompositionen, die auch mich begeistern. Der Blauschimmelkäse bildete mit der Säure der Himbeere ein perfektes Duett.



Praepositus Riesling Neustift 2008
Einer der besten und ausdrucksstärksten Rieslinge, die wir jemals genießen durften.



Fellis Bessererhof Chardonnay 2004

Gut, aber hattest es als zweiter Wein gegen den Riesling sehr schwer.
Comme il faut in Mauls!

KG Chess

