NACHRICHTEN
Österreich

10. Juni 2025

Kulinarische Fusion: Beef Tatar und Hummer im „Goldenen Hirschen“!

Entdecken Sie die kulinarische Vielfalt von Christoph Parzer im Boutique Hotel Zum Goldenen Hirschen in Gmunden. Rezepte und Tipps!

Linzer Straße 4, 4810 Gmunden, Österreich - Christoph und Ulrike Parzer, die Betreiber des Boutique Hotels und Restaurants Zum Goldenen Hirschen in Gmunden, haben sich der Herausforderung verschrieben, verschiedene Esskulturen und Traditionen geschickt miteinander zu verbinden. In ihren gastronomischen Betrieben, Hirschenstube und Aurum, kombinieren sie kreative Küche mit einem einladenden Ambiente, das die Gäste begeistert. Laut **oe24** arbeiten sie daran, ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten, das sich durch Qualität und Innovation auszeichnet.

Ein herausragendes Gericht, das die Gäste des Hauses probieren können, ist das Beef Tatar mit Senf-Kaviar. Mit einer Mischung

aus frischen Zutaten wird hier das klassische Rezept neu interpretiert. Die Zubereitung erfolgt mit Sorgfalt und Hingabe, was den hohen Standard der Gastronomie in Gmunden unterstreicht.

Rezept: Beef Tatar mit Senf-Kaviar

Die notwendigen Zutaten für das Beef Tatar umfassen:

- 300 g Rinderfilet
- Senf
- Ketchup
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- fein geschnittener Schnittlauch

Für die Zwiebelmarmelade benötigen Sie:

- 250 g fein geschnittene Zwiebeln
- 250 ml dunkler Balsamico
- 200 g Zucker

Und die Zubereitung des Senf-Kaviars erfordert:

- 100 g Senfkörner
- 50 g Zucker
- 50 ml weißer Balsamico
- Maisstärke

Die Zubereitung des Beef Tatars erfolgt in mehreren Schritten. Zunächst wird das Rinderfilet in feine Würfel geschnitten und mit Salz, Pfeffer, Ketchup, Senf und Olivenöl gewürzt. Der fein geschnittene Schnittlauch wird untergehoben, bevor das Gericht kunstvoll angerichtet wird. Zudem steht die Zwiebelmarmelade, ein wichtiger Bestandteil für die Geschmackskomposition, auf dem Menü. Während die Zwiebeln in einem Topf anschwitzen und mit dunklem Balsamico und Zucker einkochen, wird der

Senf-Kaviar zubereitet, der dem Gericht einen besonderen Akzent verleiht.

Das kulinarische Erlebnis erweitern

Darüber hinaus begeistert das Restaurant auch mit einem exquisiten Gericht: Hummer mit Spargel und Krustentiersauce. Die Kreation ist ebenso aufwändig und zeigt den hohen kulinarischen Anspruch von Christoph Parzer.

Besonders im Kontext der aktuellen kulinarischen Trends zeigt **zenchef**, dass der gastronomische Sektor durch Innovationen maßgeblich geprägt wird. Gastronomen müssen sich ständig anpassen und kreativ bleiben, um im wettbewerbsintensiven Markt erfolgreich zu sein. Trends wie „Slow Food“ und „Street-Food“ gewinnen zunehmend an Bedeutung, wobei die Verbindung von traditioneller Küche und neuen Ideen stets im Fokus steht.

Christoph Parzer und seine Frau Ulrike sind ein Beispiel für diese Entwicklung in der Gastronomie. Sie schaffen es, die unterschiedlichen Esskulturen in ihren Menüs zu vereinen und bieten gleichzeitig ein kulinarisches Erlebnis, das sowohl lokal als auch innovativ ist. In der heutigen Zeit, in der Genießer mehr denn je Wert auf Qualität und Originalität legen, dürfen Restaurants wie Zum Goldenen Hirschen nicht fehlen.

Details	
Ort	Linzer Straße 4, 4810 Gmunden, Österreich
Quellen	• **www.oe24.at** • **www.worldsoffood.de** • **blog.zenchef.com**

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at