



Königliches Dinner

NOAN, bekannt durch sein exklusives Olivenöl, hat sein Sortiment um Macadamias erweitert. Die NOAN-Gründer Margit und Richard Schweger feierten den Launch mit einem fulminanten Dinner. Robert Letz, Chef de Cuisine im Restaurant Schlosspark Mauerbach, setzte die „Königin der Nüsse“ kulinarisch in Szene, um ihre vielseitige Einsetzbarkeit zu zeigen.



ROBERT LETZ HAT SPASS AN DEN VARIATIONEN MIT DER MACADAMIA UND INTERPRETIERT DIE „KÖNIGIN DER NÜSSE“ IN GESCHMACKVOLLEN KOMBINATIONEN. LINKS: CARPACCIO VOM MARIAZELLER SEESAIBLING MIT MACADAMIA, BASILIKUM UND LIMETTE

Bilder: Camilla Kaiser

Das auf Olivenöl spezialisierte österreichische Familienunternehmen NOAN punktet neuerdings auch mit der australischen „Königin der Nüsse“.

„Für unsere Sortimentserweiterung haben wir uns eine Farm in der Heimat der Macadamias gesucht, in Australien“, erzählen Margit und Richard Schweger. An der Ostküste des Kontinents werden die Nüsse unter optimalen Bedingungen angepflanzt. „Unseren Grundsätzen entsprechend wird in nachhaltiger Landwirtschaft produziert und den Angestellten ein faires Arbeitsverhältnis geboten. Die Bio-Zertifizierung wird noch etwas Zeit in Anspruch nehmen, eine hohe Qualität können wir allerdings durch die Überwachung der Produktion vor Ort garantieren.“

Zum Launch „Ihrer Macadamia“ lud das Ehepaar in die modernen, hellen Räume des Wiener Rough Cut Blog-Studio ein. Mit der langen Holz-Tafel und der geräumigen Küche bot sich die Location als passender Rahmen für die Präsentation an.

Macadamia-Inszenierungen

In der coolen Küche nahm das Dinner seinen Anfang. Robert Letz, Chef de Cuisine im Restaurant Schlosspark Mauerbach, lud nämlich zum „Guss IN der Küche“ ein, um eine feine Mangosuppe mit Spicy Macadamia zu servieren. Insgesamt sieben Kreationen hat er sich einfallen lassen, um zu zeigen, wie raffiniert und vielseitig sich die Nuss einsetzen und kombinieren lässt: Mit geschmortem Hokkaido ebenso wie als Begleitung zur Topinambur (abgerundet mit Marillen), oder auch zum Carpaccio vom Mariazeller Seesaibling ebenso wie zu gebratenem Zander, zu dem Robert Letz ein Macadamia-Heidelbeerrisotto kreiert hat. Ihre Eignung als Komponente für Desserts und Mehlspeisen beweist die Macadamia in Form eines herrlichen Brownies mit Mascarpone.

Superfood-Charakter

Abgesehen von der vielseitigen Einsetzbarkeit punktet die im Geschmack buttrig-milde Nuss als sogenanntes „Superfood“. Ihr sehr hoher Fettanteil, von dem her die crunchy-cremige Konsistenz rührt, besteht zum überwiegenden Teil aus gesunden gesättigten Fettsäuren.

Da Macadamias den Blutzucker senken, sind die Nüsse auch für Diabetiker geeignet und passen in die Ernährung von Vegetariern, Veganern und für Paleo.

www.noanoliveoil.com

