

# JUST

*Cook together*

18. September 2023, 18:30 Uhr

**JUST**  
STORIES FOR MIND & MEANING

**merkur**   
VERSICHERUNG

ARRAVANÉ

---

# DAS MENÜ

Güssinger Garnele. Tomate. Paprika. Knoblauch.

Karfiol. Thai Erdnüsse. Dottercreme

Dry Aged Beiried. Pilzraviolo. Marillen

Zartbitter Schokolade. Joghurt. Vanille.

---

## **Güssinger Garnele. Tomate. Paprika. Knoblauch.**

Garnele schälen, säubern und mit brauner Butter kurz in einer Pfanne glasig braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Tomaten Salsa:**

200 g Tomaten

4 Stk roten Paprika

4 Stk Schalotten würflich geschnitten

3 Stk Limetten

Chili Öl

Basilikum

Salz, Pfeffer

Tomaten im kochendem Wasser kurz blanchieren, abschrecken in Eiswasser und dann schälen. Währenddessen man die Tomaten würflich schneidet, den Paprika bei 200 Grad ca. 20 min im Ofen backen. Wenn der Paprika ausgekühlt ist, diesen ebenfalls schälen und hacken.

Nun alle Zutaten miteinander vermischen und mit Basilikum, Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

---

## **Karfiol. Thai Erdnüsse. Dottercreme**

### **Karfiol:**

2 Köpfe Karfiol

1 Stk Zwiebel

100 g Butter

1 Schuß Weißwein

Salz, Pfeffer

Von dem Karfiol 8 Stk gleich große Röschen abschneiden und zur Seite geben.

Den Rest klein zusammenschneiden und in der Butter mit den geschnittenen Zwiebeln glasig anschwitzen. Bevor er Farbe bekommt mit Weißwein ablöschen, mit Wasser bedecken und weichkochen. Mit einem Stabmixer fein pürieren.

Die kleinen Röschen in etwas Olivenöl goldbraun anbraten und mit Salz würzen.

### **Dotter Creme:**

4 Stk Eier

20 g Senf

250 ml Olivenöl

Salz, Pfeffer

Die Eier für eine Nacht in den Tiefkühler legen. Am nächsten Tag die Eier aufgehen lassen, den Dotter vom Rest trennen und mit dem Senf und dem Olivenöl zu einer Creme hochziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Thai Erdnüsse:**

200 g gesalzene Erdnüsse

50 g Thaicurry Paste

Erdnüsse mit der Paste gut vermengen und bei 170 Grad ca. 10 min rösten. Wenn die Nüsse abgekühlt sind, mit einem Mörser zerstoßen.

---

## **Dry Aged Beiried. Pilzraviolo. Marillen**

Tipps zum Fleischbraten:

blutig, englisch, rare	40 – 45 Grad
halb durch, halb englisch, medium	50 – 56 Grad
durchgebraten, well done	60 – 65 Grad

### **Kurzgebratene Steaks:**

Bei 180 Grad ca. 200 g Fleisch

rare: 3 min in den Ofen und 10 min rasten lassen

medium: 8 min in den Ofen und 10 min rasten lassen

well done: 13 min in den Ofen und 10 min rasten lassen

Niedrigtemperatur – Garen:

Bei 80 Grad:

Schweinsfilet: 2 min anbraten, auf beiden Seiten 40 min.

Rinderfilet ganz: 5 min anbraten, 1,5 Stunden

Roastbeef: 10 min anbraten, 2,5 bis 3 Stunden

### **Pilz Raviolo:**

Füllung:

500 g Pilze nach Wahl

2 Stk Schalotten fein gewürfelt

4 El Creme Fraiche

Salz, Pfeffer

Zitronen Saft

Die Pilze gegebenenfalls mit einer Handbürste putzen (nicht waschen), danach kleinhacken und mit den Schalotten anbraten. Wenn die Maße ausgekühlt ist, mit der Creme Fraiche vermengen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

---

**Nudelteig:**

250 g Mehl

5 Stk Dotter

1 El Olivenöl

Salz

Zunächst sämtliche Zutaten am besten mit den Händen vermischen und ca. 10 min kneten, bis ein geschmeidiger Teig ohne Risse entsteht.

Mit Folie abdecken und 1-2 Stunden, am besten jedoch über Nacht im Kühlschrank rasten lassen.

**Marillen:**

8 Stk Marillen

Rosmarin Öl

Salz

Die Marillen mit einem Messer zu einem dünnen Carpaccio aufschneiden, auf eine Folie auflegen und mit dem Rosmarinöl bepinseln.

Tipp: Friert man die Carpaccios kurz an, tut man sich beim Anrichten leichter.

---

## **Zartbitter Schokolade. Joghurt. Vanille.**

### **Zartbitter Schokolade:**

75 g Kuvertüre Zartbitter

75 g Lea Olivenöl

75 g Zucker

3 Stk Eier

35 g Mehl

1 El Meersalz

Kuvertüre, Olivenöl und Zucker zusammen in einer Schüssel schmelzen lassen. Dann die Eier dazugeben und gut vermengen.

Zum Schluss das Mehl unterheben.

Die Schokoladenmasse in Tassen oder ähnlichem abfüllen, und bei ca. 200 Grad 6-7 min backen.

### **Vanilleschaum:**

1 Vanille auskratzen

100 ml Milch

100 ml Sahne

100 ml Soda

100 g Zucker

Alles zusammen lauwarm werden lassen, und dann aufschäumen!!!!

500 g Joghurt

2 Stk Zitronen (Saft und Zesten)

Zucker nach Belieben

Das Joghurt abschmecken und einmal durchfrieren lassen. Vor dem Anrichten mit etwas Apfelsaft im Standmixer aufmixen.

---

# ARRAVANÉ

## Thomas Galler

Der 38-jährige Steirer Thomas Galler präsentiert im Arravané am Merkur Campus weitgehend regionale Küche und verbindet reduzierten Stil mit klarer Linie. Kulinarisch orientiert er sich am Wechsel der Jahreszeiten und an einer Produktqualität, die keine Kompromisse zulässt. Der international erfahrene Küchenchef vertraut auf ein eingespieltes Team und betont gemeinsamen Genuss in Wohlfühlatmosphäre.



Die Konstante im Leben von Thomas Galler ist nicht nur Leidenschaft für Küche und Kulinarik, sondern auch die feine Klinge, sein Fokus liegt auf regionalen und hochwertigen Produkten. Und damit trifft er im Arravané am Merkur Campus auf einen kulinarischen Kraftort, der diese Gedanken auf den Teller bringt. Denn seit der Eröffnung 2020 steht das Arravané für gemeinsamen Genuss und Lebensfreude.

„Meine Inspiration hole ich mir direkt von der Natur, denn im Spiel der Jahreszeiten liegt die Veränderung, die wir im Arravané brauchen, um dafür zu sorgen, das Beste aus der heimischen Küche neu zu interpretieren“, erklärt Thomas Galler, Geschäftsführer und Gastgeber im Arravané. „Das Wichtigste in der Küche sind die Zutaten. Das, was die Natur bereithält, kommt im Arravané auf den Tisch.“

Zuletzt arbeitete Thomas Galler als Küchenchef im Sudhaus, davor war er im Carl, im Loisium Wine & Spa Resort und davor im Grazer Restaurant Aiola Upstairs mit Auszeichnung unterwegs. Internationale Ausflüge unter anderem in Berlin haben zu seiner ganz persönlichen Handschrift geführt, die er nun ins Arravané einbringt: Regionale Produktverliebtheit geleitet von natürlichen Einflüssen und einer Slow-Food-Mentalität, die auf Handwerk setzt und Genuss in allen Varianten wiedergibt.