

NEWS

Koch-Legende aus Strassburg zu Gast im Le Salzgries



Denis König und Emile Jung (re.) beim Erfahrungsaustausch

Jung zu Gast bei König: Le Salzgries-Patron Denis König hatte dieser Tage einen berühmten Kollegen in seiner Küche zu Gast. Emil Jung, Inhaber des fabulösen und schicken Au Crocodile in Strassburg, machte in dem Wiener Nobel-Franzosen seine Aufwartung, kochte Schulter an Schulter mit dem Chef des Hauses und kreierte ein viergängiges Menü, das die Gäste noch immer erfreut – obwohl Jung schon längst wieder hinter seinem eigenen Herd steht. Gänseleberterrinen mit Lakritzbirne, Steinbuttfilet und Jakobsmuschel mit Wermutsauce und Erbsenschoten, Rinderfilet mit Ingwer und Wacholder, Selleriepüree und Wurzeln sowie Apfeldélice aus roten, grünen und gelben Äpfeln machen Appetit darauf, die Koffer zu packen und einmal persönlich bei Emile Jung im Au Crocodile vorbeizuschauen. Der Ruf, der ihm stets vorausseilt, ist schliesslich legendär. 1966 wurde er beispielsweise vom Guide Michelin als jüngster Koch in die Welt der Sterne aufgenommen, ein weiterer Meilenstein seiner Karriere ist die Auszeichnung „Koch des Jahres 1989“. „Wir haben uns perfekt ergänzt“, schwärmt König, „Von einem so grossen Meister kann man immer noch ein paar Tricks lernen.“ (elmo/chp)

■ *Weitere Informationen: Le Salzgries, Marc Aurel-Strasse 6, 1010 Wien, Tel. 01/533 40 30, Web: www.le-salzgries.at*