



## PRESSEMITTEILUNG

### **So schmeckt der Sommer 2014: Wolfgang Weiglers kreative Neuinterpretation des Salat Niçoise**

**München, im Juni 2014 - „Einfach, aber gut“, so lautet die Devise von Eventgastronom Wolfgang Weigler. Im Handumdrehen hat er den frankophilen Klassiker „Salat Niçoise“ in ein modernes Gewand gehüllt und zeigt damit klar, wie dieser Sommer schmeckt: lecker und leicht.**

Wenn sich die Sommersonne glitzernd im Starnberger See spiegelt und die Luft erwärmt, kommt unweigerlich Urlaubsstimmung auf. Auch bei Spitzenkoch Wolfgang Weigler, der in dieser idyllischen Umgebung unermüdlich und hochmotiviert an neuen Kreationen für seine Kochschule und sein florierendes Eventcatering WHO WANTS IT arbeitet. Mit seinem diesjährigen Sommerrezept lädt der ambitionierte Küchenmeister aus Tutzing, Feinschmecker auf eine genussvolle Reise in die Provence ein – und das in Form seiner außergewöhnlichen Neuinterpretation des französischen Klassikers „Salat Niçoise“. „Frische, Qualität und Saisonalität sind in meiner Küche drei unerschütterliche Metaphern, die ich auch in diesem Gericht wieder an erster Stelle gesetzt habe“, so Wolfgang Weigler.

Er ist zweifelsohne ein Original, der selbstständige Eventgastronom Wolfgang Weigler. Unkonventionell, konsequent, bodenständig – und vor allem ein absoluter Leidenschaftstäter in seinem Beruf, in dem er seit über 25 Jahren unbeirrt seinen Weg geht. Neumodischen Trends und exzentrischen Firtelfanz bietet er mit traditionell zubereiteter, ehrlicher und produktfokussierter Küche bewusst die Stirn. Und das mit einer ausgeprägten Lässigkeit, Kreativität und Zielstrebigkeit, die seine Cateringkunden wie Kochschulteilnehmer gleichermaßen beeindrucken.

Weiglers gegrillter Salat Niçoise ist eine sommerlich-leichte Hommage an den Klassiker der provenzalischen Küche, die mit feinen Jakobsmuscheln und Garnelen vom Grill, sowie raffiniert geröstetem Thunfisch aus dem Ofen, für einen besonderen Aha-Moment sorgt. Aber auch klassische Elemente wie Bohnen, Kartoffeln und Avocado dürfen nicht fehlen und harmonieren in Weiglers Neuinterpretation hervorragend mit frischem Gemüse wie Fenchel und grünem Spargel, die geschmacklich wie optisch zum richtigen Sommergefühl auf dem Teller beitragen. „Die süße der Feigen gibt dem Ganzen noch einen belebenden Kick. So muss für mich persönlich der Sommer schmecken“, macht Wolfgang Weigler mit einem frechen Grinsen Lust aufs Nachkochen.



Der perfekte Weintipp zu diesem herrlich mediterranen Gericht kommt vom sympathischen Spitzenkoch selbst: einen aromatisch-fruchtigen Rosé vom Rotweingut Lang aus dem Mittelburgenland.

### **Gegrillter Salat Niçoise mit Jakobsmuschel und Garnele**

#### **Einkaufsliste für vier Personen:**

200 Gramm Dosenthunfisch ohne Öl  
4 Stück Salzwassergarnelen, Butterfly Schnitt vom Bauch zum Rücken, ohne Darm  
4 Stück Jakobsmuscheln  
4 Wachteleier  
4 Stangen grüner Spargel  
1 Fenchelknolle  
1 Avocado  
100 Gramm feine grüne Bohnen  
4 Stück Zwiebellauch, gewaschen, geputzt und der Länge nach halbiert  
2 mittelgroße, festkochende Kartoffeln, in 0,5cm starke Scheiben geschnitten  
1 weiße Zwiebel, in Scheiben geschnitten  
2 Stück Champignon braun, dünn gehobelt  
1 Kopfsalat  
1 Eichblattsalat  
4 sonnengereifte Kirschtomaten an der Rispe, halbiert  
1 Feige, geachtelt  
1 Zitrone, die Haut mit einem Sparschäler geschält und das Fruchtfleisch als Saft gepresst

#### **Außerdem:**

Sehr gutes Olivenöl  
Aceto Balsamico 12 Jahre  
Meersalz  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
Brauner Rohrzucker

#### **Zubereitung:**

Den Thunfisch abtropfen und auf ein Blech geben. Mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Meersalz und braunem Rohrzucker würzen. Bei 175 Grad Umluft im Ofen goldgelb backen. Die Wachteleier ca. 2,5 Minuten wachsw weich kochen und in Eiswasser abschrecken. Anschließend schälen, halbieren und bei Seite legen. Aus dem Olivenöl, Balsamico, Meersalz, schwarzem Pfeffer und braunem Rohrzucker ein Dressing zubereiten. Die Fenchelknolle waschen und das Fenchelgrün zum Ausgarnieren bei Seite legen. Den restlichen Fenchel blätterartig schälen und die Fäden ziehen, sowie anschließend auf dem Grill goldgelb grillen.

Die Avocado schälen, halbieren und in 4 mm feine Scheiben schneiden.

Die Bohnen putzen und kurz blanchieren. Kopf- und Eichblattsalat waschen und in einer Schleuder



trocknen. Nun die Kirschtomaten, weißen Zwiebeln, grüner Spargel, Kartoffelscheiben, Feigen als auch den Zwiebellauch auf einem Gasgrill grillen. Anschließend in einem Gefäß mit etwas Olivenöl, Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken, inklusive dem Fenchel.

Die Jakobsmuschel sowie die Garnele ungewürzt auf dem Rost glasig grillen. Anschließend mit Olivenöl, Meersalz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Alle Zutaten auf einem Teller dekorativ anrichten, mit dem Dressing abschmecken und mit Fenchelgrün sowie den Zitronenschalen und den Champignonscheiben aus garnieren.

#### Informationen zu Wolfgang Weigler und seiner Eventgastronomie WHO WANTS IT

Seit 2003 kocht und begeistert Wolfgang Weigler mit seiner Eventgastronomie WHO WANTS IT. Bodenständigkeit und Kreativität zeichnen den Eventgastronom genauso aus wie Qualitätsbewusstsein und Perfektion. Individuelle Firmenveranstaltungen, Road Shows und Familienfeiern für bis zu 2.500 Personen sind kein Problem für Wolfgang Weigler und sein top-ausgebildetes Team. Professionalität ist ihm nicht nur beim Service wichtig, sondern auch bei der Wahl seines hochwertig-technischen Equipments. Wolfgang Weiglers EVENTROTUNDE in Tutzing ist mit rund 2.000qm und der großzügigen Sonnenterasse mit Seeblick nicht nur die ideale Eventlocation, sondern auch eine erstklassig ausgestattete Küche, die er u.a. als Kochschule nutzt. Ein Highlight der WHO WANTS IT Eventgastronomie ist der W.U.F.O. – Weiglers Ultimate Food Orbiter: Ein silberglänzender Airstream mit hochwertiger, professioneller und multifunktionaler Küchenausstattung ermöglicht dem Eventgastronom, mobil zu sein und überall erstklassiges Catering zu präsentieren – ab voraussichtlich Mai 2014.

#### WHO WANTS IT

Wolfgang Weigler Eventgastronomie

Bahnhofstrasse 9-15 / 82327 Tutzing

[info@whowantsit.de](mailto:info@whowantsit.de)

T +49 (0)8158 90 73 27

#### Pressekontakt:

Barbara Hundlinger, Public Relations

[b.hundlinger@m-manufaktur.de](mailto:b.hundlinger@m-manufaktur.de)

T +49(0)89 – 7 16 72 00 14