



WEISSE SCHOKOLADE  
KARFIOL | HASELNUSS | OLIVE



Hier geht's zum Rezept



Zubereitet mit:  
Oona Caviar N° 103-traditionnel

# BE NE U E T Y

BLACK

Kulinarischer Luxus, der oftmals besondere Anlässe adelt. Ein einzigartiges Zusammenspiel von Konsistenz und Geschmack. »Oona«, abgeleitet aus dem Keltischen, steht für das Einzige, das Wahre und lässt das Außergewöhnliche jedes Kaviarkorns erahnen. Kaviar-Kreationen von Harald Irka, die begeistern.

REZEPTE HARALD IRKA  
TEXT ALEXANDRA GORSCHÉ FOTOS PHILIPP WAGNER  
MIT FREUNDLICHER UNTERSTÜTZUNG VON  
OONA CAVIAR WWW.OONA-CAVIAR.CH



Zubereitet mit:  
Oona Caviar N° 103-traditionnel



RÜBEN-VIELFALT  
GERÄUCHERTER STÖR  
BUTTERMILCH-MOLKE I DILL



Hier geht's zum Rezept



Zubereitet mit:  
Oona Caviar »Osietra Carat«

GEGRILLTE FELSENAUSTERN  
THAI VINAIGRETTE  
MISO HOLLONDAISE



Hier geht's zum Rezept





Zubereitet mit:  
Oona Caviar »Osietra Carat«



Harald Irka verlässt für die Gier nach neuen Geschmackssynergien und die Sehnsucht nach Klarheit immer wieder seine Komfortzonen, um diese zeitgleich zu erweitern. Sein Mut schafft Entwicklung und aus seiner inneren Ruhe schöpft er Kraft für spannungsreichen Purismus am Teller. Begleitet wird er dabei von seiner Partnerin Lisa Gasser, mit der das Ausnahmetalent seit Anfang 2000 »Am Pfarrhof« in St. Andrä im Sausal führt.

CHAWANMUSHI  
WAGYU I WILDGARNELE  
SENFBLATT



Hier geht's zum Rezept