

Steckenpferd eines Sternekochs

Claudio Urru zeigt, wie eines seiner beliebtesten Gerichte zu Hause nachgekocht werden kann

KALBSLEBER MIT GEBRANNTER SELLERIECRÈME, SAUERKIRSCHSAUCE UND GRÜNEM APFEL

Für die gebrannte Selleriecrème

2 mittelgroße Sellerieknochen, etwa 1,5 kg
1,5 l Geflügelfond
1,5 l Milch
50 ml Zitronensaft
15 g grüner Tabasco
10 Tropfen Rauchöl
50 g Butter
Salz, Muskat und Pfeffer aus der Mühle

Für die eingelegten Sauerkirschen

150 g Zucker
100 ml weißer Balsamico
3 l Sauerkirchnektar
50 g frisches Zitronengras
10 g Kaffir-Limettenblätter (Asia-Shop)
10 g Wacholderbeeren
10 g Piment ganz
5 g Pfefferkörner, weiß
5 g Lorbeerblätter
10 g Fleur de Sel
1 kg getrocknete Sauerkirschen

Für die gebratene Kalbsleber

2–3 Scheiben (etwa 1 cm dick) Kalbsleber pro Person
Mehl
Traubenkernöl
Majoran
Butter
Salz und Pfeffer aus der Mühle
2 grüne Äpfel

Für das Kalbsjus

2 kg Kalbsknochen zerkleinert
100 ml Traubenkernöl
2 Karotten
1 Staudensellerie ohne Grün
3 Zwiebeln
½ Knollensellerie
100 g Champignons
50 g Tomatenmark
500 ml Rotwein
250 ml Roter Portwein
250 ml Madeira
4 Knoblauchzehen, leicht angedrückt
je 10 g Wacholder, ganzer Piment, weißer Pfeffer, 5 g Lorbeerblätter, Salz
Thymian, Rosmarin und glatte Petersilie

So einige Gäste, die sich auf den Weg in den „Grünen Wald“ nach Hamburg im südlichen Enzkreis machen, kommen wegen genau eines Gerichts: der Kalbsleber. Bei Claudio Urru, der dort neben seinem Michelin-Stern-prämierten Restaurant „Alte Baiz“ aus derselben Küche auch sein Gasthaus sowie das „Braustüble“ betreibt, ist der deftige Klassiker so etwas wie sein Steckenpferd. „Das Gericht ist der absolute Renner“, sagt der Spitzenkoch, der an einem Wochenende schon mal 20 Kilo Kalbsleber verarbeitet. Er serviert sein Gericht mit einer rauchigen Selleriecrème und



Zur Person
CLAUDIO URU

einer Soße aus Kalbsjus und eingelegten Sauerkirschen. Das grüne Apfelgelee, das er dazu serviert (siehe Foto), ist eher



Nach Rezept

Sache eines professionellen Kochs: Für das BNN-Rezept werden deshalb ganz klassisch Scheiben aus grünem Apfel in

Im beschaulichen Hamburg im Enzkreis hat der Sternekoch eine Perle der Gastronomie geschaffen. Im geschichtsträchtigen Gasthof „Grüner Wald“ betreibt er Gasthaus, „Braustüble“ und das Gourmetrestaurant „Alte Baiz“ – alle drei aus derselben Küche.
Fotos: Rake Hora



Beliebte Delikatesse: Kalbsleber steht regelmäßig auf der Karte aller Restaurants des „Grünen Wald“.



Fruchtige Überraschung: Eingelegte Sauerkirschen werden mit Kalbsjus zu einer Soße vermischt.



Reichhaltig und lecker: Die gebrannte Selleriecrème ergänzt das Gericht mit einem rauchigen Aroma.

derselben Pfanne wie die Kalbsleber angebraten.
Martha Steinfeld

Und so wird's gemacht:

Die in diesem Rezept genannten Mengen reichen für mindestens sechs bis acht Portionen. Wer für weniger kocht, kann die Reste von Selleriecrème, Sauerkirschen und Kalbsjus entweder einwecken oder einfrieren.

Zubereitung gebrannte Selleriecrème: Sellerie abbürsten, waschen, in zwei

Zentimeter dicke Scheiben schneiden und mit Salz, Pfeffer und Muskat rösten. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 200 Grad im Backofen sehr dunkel rösten (etwa 30 bis 40 Minuten). Die restlichen Zutaten zusammen aufkochen und abschmecken. Anschließend zusammen mit dem Ofensellerie sehr fein mixen. Konsistenz mit der Flüssigkeit regulieren, so dass eine glatte, fluffige Crème entsteht.

Zubereitung eingelegte Sauerkirschen: Den Zucker hell karamellisieren lassen, dann mit Essig ablöschen und mit Sauerkirchnektar auffüllen. Die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen und alle Gewürze und Aromen hinzugeben. 15 Minuten ziehen lassen, abschmecken, durch ein Sieb fein passieren und aufkochen lassen. Dann die Sauerkirschen zugeben und abermals aufkochen.

Zubereitung Kalbsjus: Die Knochen mit dem Traubenkernöl auf dem Boden eines Bräters bei 210 Grad Ober-/Unterhitze etwa 1,5 Stunden lang kräftig rösten. Das Gemüse in ein Zentimeter große Würfel schneiden, die Knochen aus dem Bräter nehmen und nun das Gemüse eine gute halbe Stunde lang rösten; zwischendurch wenden und kurz vor Schluss das Tomatenmark zugeben. Bräter aus dem Ofen nehmen. Knochen, alle Gewürze und Kräuter zugeben, mit dem Alkohol ablöschen und stark einreduzieren. Mit kaltem Wasser auffüllen und vier bis fünf Stunden kochen lassen. Immer wieder den Schaum abnehmen und den Wasserstand halten. Fond durch ein feines Sieb passieren und auf mittlerer Flamme auf etwa einen halben Liter einkochen. Bei Bedarf mit etwas Stärke abbinden.

Zubereitung gebratene Kalbsleber: Leber (darauf achten, dass der Metzger die feine Haut abgezogen hat) leicht mit Mehl überziehen und in einer heißen Pfanne mit wenig Traubenkernöl je eineinhalb Minuten von beiden Seiten braten. Kurz vor Schluss etwas Majoran und Butter dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten: Für die Sauerkirchsauce pro Person etwa 60 Milliliter Kalbsjus mit einem Esslöffel eingelegten Sauerkirschen samt Sud mischen, aufkochen und mit etwas Butter verfeinern. Selleriecrème unter ständigem Rühren erwärmen. Die Leber erst kurz vor Schluss braten, in derselben Pfanne dünne Scheiben eines entkernten grünen Apfels ebenfalls kurz anbraten. Eine große Nocke Selleriecrème auf einen Teller geben und mit der Rückseite eines Löffels durchziehen. Leber darauf positionieren und mit Majoran dekorieren. Sauerkirchsauce darüber geben und Apfelscheiben daneben drapieren.

Zwei Brüder in Frauenalb

Der Landgasthof „König von Preußen“ ist Anlaufstelle für Wanderer und Feinschmecker gleichermaßen

Es ist heutzutage nicht besonders üblich, da zu bleiben, wo man aufgewachsen ist. Schon gar nicht, wenn es sich dabei um einen Ort handelt, in dem nur ein paar Dutzend Menschen wohnen. Roy und René Rath aus Frauenalb hat das nie gestört. Ein paar versprenkelte Häuser, ein Pflegeheim und die beeindruckende Klosterruine des Klosters Frauenalb – viel mehr befindet sich nicht in dem idyllischen Ortsteil von Marxzell, wo die beiden Brüder den Landgasthof „König von



Die Herren des Hauses: Gemeinsam führen René (links) und Roy Rath die Traditionsgaststätte „König von Preußen“ im Marxzeller Ortsteil Frauenalb. Hier, mitten im Alb, wuchsen die beiden auch auf und spielten schon als Kinder in der bekannten Klosterruine des Ortes.
Foto: Rake Hora

saßen wir daheim um einen Tisch und die Eltern sagten uns: Entweder ihr übernehmt jetzt schon, oder der Betrieb geht in fremde Hände.“ Die Brüder entschieden sich für Möglichkeit eins. „Zum 1. Januar 2011 übernahmen wir den Gasthof“, erzählt René Rath. Erst ganz still und leise, „doch irgendwann haben wir dann unsere Handschrift auf alles gesetzt.“

In der Küche von Bruder Roy bedeutet das: gutbürgerliche bis gehobene badische und schwäbische Gerichte mit mediterranen Einflüssen. Und das alles aus überwiegend regionalen Zutaten. „Pflückerlinge und Wild kommen aus den umliegenden Wäldern, die Eier bekommen wir aus Schielberg, die Forellen aus dem Eyachtal und so weiter“, zählt er auf.

Außerhalb der Küche legt das Brüderpaar Wert darauf, dass der Landgasthof alle willkommen heißt: die zahlreichen Stammgäste, die Feinschmecker, die den Wildteller, die Schwarzwaldforelle oder eine der anderen Kreationen Roy Rath probieren wollen, wie auch die Ausflügler und Wanderer, die im Alb tal unterwegs sind und im „König von Preußen“ einkehren – natürlich inklusive Besuch der schönen Klosterruine.

Auch für Geschäftsleute und Brautpaare ist die Familie Rath ausgestattet. Es gibt elf Hotelzimmer, einen Tagungsraum und ein großes Zelt im Garten, in dem bis tief in die Nacht noch gefeiert werden kann. Die nächsten Nachbarn stört das nicht: Roy und René Rath selbst wohnen mit ihren Familien direkt daneben. Ob man da jemals von seiner Arbeit loskommt? „Nicht wirklich, aber das macht mir nichts aus“, sagt Roy Rath. Im Gegenteil: „Oft komme ich intuitiv genau dann rein, wenn's brennt. Dieses Gen hat auch mein Vater“, fügt er lachend hinzu. Dem es übrigens schon lange wieder gut geht: Beim Besuch der Zeitung sitzt er mit Freunden am Stammtisch in der Gaststätte und genießt seinen Ruhestand. Er weiß ja: Sein Familienbetrieb ist in guten Händen. Martha Steinfeld

König von Preußen

Der Landgasthof in Marxzell-Frauenalb, Klosterstraße 8, ist dienstags bis sonntags durchgehend ab 11.30 Uhr geöffnet. Die Küchenzeiten sind immer 11.30 bis 14.30 Uhr sowie 18 bis 21 Uhr. Reservierung unter (0 72 48) 16 17, www.koenig-von-preussen.eu



À la carte

Preußen“ betreiben. Und in dem sie aufwuchsen, als noch ihre Eltern, Hannelore und Herbert Rath, die Geschäfte führten.

„Die Klosterruine war als Kinder quasi unser Spielzimmer“, erzählt Roy Rath. Nur wenige Meter von den imposanten, jahrhundertalten Mauern entfernt, steht der 35-Jährige als Küchenchef des „König von Preußen“ hinter den Kochtöpfen. Sein jüngerer Bruder René kümmert sich um den Rest. Seit 2010 ist das so, geplant war es eigentlich erst später: „Unsere Eltern hatten den Gasthof 1990 gekauft und seitdem als Familienbetrieb geführt“, erzählt Roy Rath. „Es gab goldene Zeiten und schwierige Zeiten.“ Die schwierigste kam, als der Vater 2010 schwer krank wurde. Roy Rath war da gerade in Freiburg und auf dem Sprung, in der großen weiten Welt als Koch seine Erfahrungen zu machen. „Und plötzlich