

Der Gasthof Adler in Ratshausen hat Familien-tradition. Die Sauters führen ihn seit 140 Jahren.



Die Holzverkleidung verleiht dem Stüberl seinen Charme.



Martina Sauter kümmert sich um die Gäste ...



... während ihr Mann Klaus fürs leibliche Wohl sorgt.



Alte Schätze vom Dachboden verschönern die Gaststube.



Küchenutensilien zieren die Fensterbänke.



Martina Sauter hat ein Händchen für Arrangements.



Der Wildhasenrücken mit Steinpilz-Kruste und schwarzer Nuss-Soße lässt sich gut vorbereiten. Dazu passen Apfelrotkohl und gefüllte Kartoffelpfannkuchen.

WILDHASENRÜCKEN (für 4 Personen)

Zutaten: 4 Wildhasenrückenfilets (ausgelöst und entseht), Salz und Pfeffer, Butter und Öl zum Braten
Für die Kruste: 100 g Steinpilze, 125 g Butter, 1 Ei, 1 Eigelb, 2 EL feines Paniermehl, 1 Schalotte, 1 kl. Knoblauchzehe, Thymian, Rosmarin und Petersilie, Salz, Pfeffer
Für die Soße: 125 ml Wildfond, 125 ml Rotwein und Portwein gemischt, 5 eingelegte schwarze Walnüsse mit Sud, 1 Schalotte in Scheiben, 1 Lorbeerblatt, 1 Wacholderbeere, 100 g Butter

Für die Kruste die Schalotte und den Knoblauch hacken. Mit den Steinpilzen und den Kräutern in Olivenöl anbraten, salzen und pfeffern. Nochmals fein hacken und kalt stellen. Die Butter schaumig schlagen, die Eier nach und nach zugeben, das Paniermehl einrieseln lassen. Dann die Steinpilzmasse unterrühren, abschmecken und wiederum kalt stellen. Für die Soße die Schalotte in etwas Butter anschwitzen. Die geschnittenen Nüsse, den Lorbeer und die Wacholderbeere zugeben, mit Rotwein, Portwein und dem Nussud ablöschen. Alles sirupartig einkochen lassen. Nun den Wildfond und den Rest kalte Butter zugeben und so lange bei guter Hitze reduzieren, bis eine tief glänzende homogene Soße entsteht. Eventuell noch etwas nachwürzen.

Die Hasenrückenfilets mit Küchengarn aufeinanderbinden, damit sie beim Anbraten nicht trocken werden. In einer heißen Pfanne in Butter und in Öl zwei Minuten gut anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Danach 15 bis 30 Minuten im 80 Grad vorgeheizten Backofen nachgaren. Herausnehmen, Garn entfernen, mit Steinpilzkruste belegen und unter dem Oberhitzegegrill etwa eine Minute schön braun gratinieren.

Tipp: Als Beilage passen Apfelrotkohl und Kartoffelpfannkuchen sehr gut. Dazu zwei ausgebackene Eierpfannkuchen mit 300 g Kartoffelmasse bestreichen und einrollen. Die Kartoffelmasse vorher mit angeschwitzten Speck- und Schalottenwürfeln und Schnittlauch würzen und zwei Eigelb aufrühren. In 4 cm dicke Scheiben schneiden und kurz anbraten.

Alternative bei der Soße: Statt der schwarzen Nüsse eignen sich auch Wacholderbeeren für die Soße. Dazu das Rezept mit 1 EL Wacholderbeeren, doppelter Portweinmenge und 1 TL Zucker zubereiten.

Exquisites aus dem Bauernstüberl

Land & Lecker

Zu Gast im „Adler“ in Ratshausen

Durchfährt man das beschauliche 800-Seelen-Dorf Ratshausen im Oberen Schlichemental, einem westlichen Ausläufer der Schwäbischen Alb, fällt einem das Gasthaus Adler nicht weiter auf. Eine kleine Dorfwirtschaft landwirtschaftlichen Ursprungs, wie es so viele in der Gegend gibt, denkt man. Wer sich dennoch entschließt, hier einzukehren, dem schlägt die Behaglichkeit einer schwäbischen Bauernstube entgegen. Sie rührt von der warmen Holzverkleidung der Wände her. Die detailreiche Einrichtung des Raumes tut ein Übriges. Zu Tischdecken umgearbeitete Spitzenkissen zieren die rustikalen Holztische, das Sackklein vom alten Speicher dient heute als Bezug für die Sitzkissen. Küchenutensilien mit Geschichte zieren Fensterbänke oder tun ihren Dienst als Blumenvase. Den Espresso serviert die Gastgeberin in kuriosen Sammlertassen. „In den alten Sachen auf dem Dachboden zu stöbern und damit den Gasträum zu dekorieren, macht mir riesigen Spaß. Und man merkt, dass sich die Gäste auch deshalb hier so wohlfühlen“, freut sich Martina Sauter, gebürtige Österreicherin aus der Steiermark und gelernte Hotelfachfrau. Dass sie ein Händchen fürs Einrichten hat, ist nicht zu übersehen. Gemeinsam mit ihrem Mann Klaus Sauter übernahm sie das

Gasthaus mit 140-jähriger Familientradition vor ein paar Jahren von seinen Eltern. Während die Hotelfachfrau geschickt die Gaststube umgestaltete, zettelte ihr Mann in der Küche eine regelrechte Revolution an. „Ich liebe schwäbisches Essen – mit allem, was unser Wald, die Gewässer, die Wiesen und die Felder zur Jahreszeit zu bieten haben“, erklärt er. Dennoch hat seine Küche, obwohl unverkennbar schwäbisch, mit gutbürgerlichem Essen nur noch wenig zu tun. „Ich bin beim Kochen gerne kreativ. Ich experimentiere mit Zutaten, Gewürzen, Komponenten und der Zubereitung“, so der leidenschaftliche Koch. Seine Experimente gelingen. Sie eröffnen dem Gast eine ganz neue Sicht auf Maultaschen, Schupfnudeln, Klöße und Co. Inspiriert wurde Klaus Sauter von den 3-Sterne-Köchen, bei denen er seine Ausbildung absolvierte, aber auch von Koryphäen wie Paul Bocuse. Dieser besuchte ihn vor einigen Jahren im Adler. „Mit der Zeit wurde ich mutiger. Ich setzte meine Fantasie ein und entwickelte einen eigenen Stil“, erinnert sich Klaus Sauter. Heute spielt das Wild aus den eigenen Wäldern neben den urschwäbischen Teigwaren die Hauptrolle in den Gerichten des passionierten Jägers. Und seine Kreationen munden nicht nur den Gästen. Auch die Kritiker hat der Koch überzeugt: Seit einigen Jahren schon erhält das Gasthaus Adler im Guide

Klaus Sauter erfindet im traditionsreichen Familiengasthaus Adler in Ratshausen die schwäbische Küche neu. Seine Frau Martina serviert seine Kreationen im gemütlichen Bauernstüberl.

Michelin ununterbrochen den „Bib Gourmand“. Diese Auszeichnung gibt es für besonders fein zubereitete und dabei preiswerte Mahlzeiten. Zusätzlich zum Gastbetrieb veranstalten Martina und Klaus Sauter in regelmäßigen Abständen ihre „Kuchl-Obende“. An den Küchen-Abenden lässt sich der Chef von seinen Gästen über die Schulter und in die Töpfe schauen. Bei seinen Gourmet-Kochkursen müssen die Gäste dann selbst an den Herd, um die Köstlichkeiten zuzubereiten. Und bekommen den einen oder anderen guten Tipp für die eigene Küche. Geschlemmt wird im Sommer nicht selten im „Gillabombahöfle“. Der Innenhof trägt seinen landwirtschaftlichen Ursprung noch im Namen. Diese Ursprünglichkeit wollen Klaus und Martina Sauter trotz der exquisiten Küche weiterhin bewahren: „Der Adler war immer eine Dorfwirtschaft und soll das auch bleiben – für unsere Stammgäste.“ Das sind die Familien aus dem Dorf und die Handwerker, die von der Arbeit heimkehren. Sie sollen sich hier wohlfühlen. Und das tun sie: Denn wer die Tür zum Gasthaus Adler öffnet, dem schlägt die Behaglichkeit einer schwäbischen Bauernstube entgegen. Und der Duft guten Essens. ■

Text: Kathrin Schütte, Fotos: Roland Krieg

Gasthof Adler, Martina und Klaus Sauter, Hohnerstr. 3, 72365 Ratshausen, Tel.: 07427/2260, www.adler-ratshausen.de