

# Frühlingsfrisch: Im »Adler« schmeckt's natürlich köstlich

Klaus Sauter hebt und veredelt die Schätze der Region / Ostermenü zum Nachkochen

Von Claudius J. Erb

Die Vorbereitungen für unser Ostermenü beginnen im Wald. Klaus Sauter, Inhaber und Küchenchef im »Adler« in Ratshausen (Zollernalbkreis), hat sich aufgemacht, um dort Schätze der Natur zu heben. Wilder Schnittlauch, Schlüsselblumen und Veilchen sollen die Gerichte veredeln. So schmeckt's natürlich köstlich.

Hinein in die heimelige Stube. Der »Adler« ist ein gastronomisches Schmuckstück. Historische Aufnahmen an holzvertäfelten Wänden, urige Bauernmöbel, eine liebevolle Dekoration mit vielen nostalgischen Hinguckern: Klaus Sauter und seine Frau Martina, die den Dialekt ihrer steirischen Heimat pflegt und am liebsten im Dirndl serviert, setzen auf Tradition. Kein Wunder: Seit beinahe 140 Jahren gibt es schon Örtchen am Fuße des Plettenbergs. Diese Historie wird gepflegt. Doch die Sauters haben die Gastwirtschaft zugleich auf ein neues Tabular gehoben.

Sauter, der sein Handwerk in bekannten Häusern wie dem elässischen Drei-Sterne-Restaurant »Auberge d'Ill« der Gebrüder Haerlin und bei Olivier Roellinger im »Maison de Bricourt« in Cancale in der Bretagne gelernt hat, ist leidenschaftlicher Jäger und lebt gern auf dem Land. Um die Brücke zwischen Bodenständigkeit und lukullischer Raffinesse zu schlagen, hat er seine eigene Küchen-Philosophie kreiert.



Heimelige Stube, regionaler Genuss: Martina und Klaus Sauter pflegen Gasthaus-tradition und schlagen die Brücke zwischen Bodenständigkeit und lukullischer Raffinesse. Fotos: Kienzler/Joker

Zarenlachs mit Püree vom lein-Braten mit Bärlauchspinat, gebrannte Schlüsselblumencreme mit Veilchen: Sein Ostermenü für unsere Leser spiegelt die Grundsätze dieses Ansatzes wider.

Ein Frühlingssgericht mit regionalen Zutaten, das nach den unten stehenden Rezepten »eins zu eins umgesetzt« werden kann, hat der Küchenchef für passionierte Hobbyköche und solche, die es werden wollen, zusammengestellt. Pfiffig, aber ohne Chichi.

»Essen hat nichts mit Luxus und Dekadenz zu tun«, erläutert Sauter seinen Ansatz. »Essen soll Freude machen«. Nahrhaft und ausgewogen

müssten Speisen zuallererst Gutes bekommt, geht es ihm schon mal nicht schlecht«, sagt der »Adler«-Chef lapidar und wird dann doch fast philosophisch: »Wenn es dann auch noch gut schmeckt, trifft das den Geist und den Sinn des Lebens.« Es gelte wegzukommen von der Erwartung, dass alle Lebensmittel ständig verfügbar sein müssten, und auch mal »in Demut das zu essen, was die Natur gerade vorhält«.

Eine ganzheitliche Küche: Dazu gehört für Sauter auch, dass er genau um die Herkunft seiner Produkte weiß. Tatsächlich kennt er seine Fleischlieferanten beim Namen. Bauer Franz Schätzle

aus dem benachbarten Deilingen züchtet eigens für die Sauters Duroc-Landschweine nach biologischen Maßstäben. Eine der alten Rassen, die diese Fleischsorte, die zuletzt in der gehobenen Küche »stiefmütterlich behandelt« worden sei, wieder salonfähig mache. »Das schmeckt so, wie Schweinefleisch früher geschmeckt hat«, sagt Sauter.

Deutsch-Angusrinder bezieht Sauter vom Bioland-Betrieb des Ratshausener Landwirts Alexander Schäfer. Wild schießt der Küchenmeister selbst und kooperiert zudem mit befreundeten Jägern. Auch Gemüse bezieht er aus der Region. Spargel etwa vom Lindenhof der Steimles in Dormentingen.

Die Sauters vermitteln ihre Freude am Zubereiten und am Essen in Kochkursen, aber wie dem »Smokers Sunday« – für diese Aktion wird ein »Barbecue Smoker«, der zugleich grillt und räuchert, angeworfen. Topfgucker können Gäste beim im weiten Umkreis inzwischen legendären Kuchl-Obend spielen, bei dem die Speisen in der Küche abgeholt werden, und den ab und an sogar ebenfalls handgemachte Stubenmusik bereichert.

Eben diese Freude sollen auch Sauters Rezepte vermitteln, die zum Nachkochen und Genießen einladen. Alle Menü-Angaben sind für sechs Personen bemessen. Wir wünschen dabei viel Spaß!



Klaus Sauter, Inhaber und Küchenchef im »Adler« in Ratshausen, setzt auf natürliche Zutaten – wilden Schnittlauch sammelt er bisweilen selbst.

## VORSPESIE

### Lauwarmer Zarenlachs auf Sabayone von wildem Schnittlauch



**Zutaten Lachs:**  
1 schottisches Lachsfilet, ca. 1,2 kg schwer ohne Gräten mit Haut  
**Zum Beizen:**  
120 g Meersalz  
90 g Zucker  
5 g zerstoßene Korianderkörner, 10 g zerstoßene Pfefferkörner  
5 g Anis und Abtrieb von ½ Zitrone

**Zubereitung:**  
Lachs mit dem Beizgewürz von beiden Seiten kräftig würzen, 8 Std. im Kühlschrank marinieren lassen.

**Zutaten Kartoffelsuppe:**  
300 g geschälte Kartoffeln in Scheiben

80 g Zwiebel, 1 Knoblauch  
80 g Lauch  
60 g Butter  
1,5 ltr Geflügelbrühe  
250 ml Sahne

**Zubereitung:**  
Kartoffeln, Knoblauch, Zwiebel, Lauch in Butter andünsten, würzen, mit Brühe aufgießen, für etwa 75 Minuten köcheln lassen, Sahne zugeben, mixen und passieren, erneut aufkochen und abschmecken.

**Zutaten Schnittlauchpüree:**  
200 g grob zerkleinerten wilden Schnittlauch  
100 g Blattspinat  
100 g Creme fraîche  
100 g Joghurt

**Zubereitung:**  
Schnittlauch und Blattspinat blanchieren im Eiswasser abschrecken, fest ausdrücken. Zusammen in Joghurt und Creme fraîche in einer Mouliette sehr fein pürieren und durch ein feines Sieb streichen.

**Verarbeitung der Sabayone:**  
Kurz vorm Servieren Kartoffelsuppe aufkochen, das fertige Püree von wildem Schnittlauch und 1 Eigelb einrühren, abschmecken und passieren. In Isi-Whip (Schaumblöser, wenn nicht vorhanden Schwingbesen) abfüllen. Eine Isi-Sahnekapel aufschrauben, alles gut schütteln. Achtung: Alles gut durch feines

Sieb passieren, ehe man es in den Isi-Whip abfüllt!

**Zutaten Olivenöl:**  
750ml gutes Olivenöl  
4 Zehen Knoblauch  
6 dünne Scheiben kräftig geräucherter Bauernspeck  
1 Rosmarinzwig  
1 Chillischote mild

**Zubereitung:**  
1 Std. vor dem Servieren Olivenöl in tiefe Porzellanform geben und bei 70°C in den Backofen geben. Lachs in 6 Scheiben schneiden und im Olivenöl im Backofen abgedeckt und vollständig mit Öl bedeckt bei 70°C ca. 7-12 min garen; Kerntemperatur 56-60°C

## HAUPTGANG

### Zicklein-Braten mit Teufelssauce, Bärlauchspinat und Tomatenfocaccia

**Zutaten Braten und Sauce:**  
½ Milchkitz  
Saft von 1½ Zitronen  
¼ l trockener Weißwein  
4 cl Cognac  
1 Zweig Rosmarin  
1 ltr Fleischbrühe  
100 g Butter  
1 Bund glatte Petersilie, feingehackt  
6 Essl. Olivenöl »Extra Vergine«  
1 Essl. Weißweinessig  
½ Knoblauchzehe, sehr fein geschnitten  
Etwas Chili gehackt  
Salz, Pfeffer

**Zubereitung:**  
Das Fleisch in Portionsstücke zerteilen, in eine kalte Pfanne mit hohem Rand legen, Saft einer Zitrone, Weißwein, Cognac, Rosmarin und die Fleischbrühe zugeben, die Butter zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit so viel Wasser auffüllen, bis das Fleisch bedeckt ist. Auf größ-

ter Hitze zum Kochen bringen und ohne Deckel 40-50 min. kochen lassen. Wenn das Fleisch gar ist, sollte der Sud fast ganz reduziert sein. Backofen auf 220°C vorheizen, Fleisch in die Bratpfanne legen, leicht salzen und pfeffern und im Ofen braten, bis es knusprig braun ist. Für die Sauce die Petersilie

mit dem Olivenöl, dem Saft einer halben Zitrone und dem Essig in einer Saucière verrühren. Mit dem feingeschnittenen Knoblauch, Salz, Pfeffer und Chili würzen. Diese Sauce separat zum heißen Fleisch reichen.

**Zutaten Bärlauchspinat:**  
400 g gewaschene Bärlauchblätter



blätter  
1 Essl. Butter  
1 gehackte Schalotte

**Zubereitung:**  
In Pfanne alles andünsten, mit Salz & Pfeffer würzen.

**Zutaten Focaccia:**  
300 g 550er-Weizenmehl  
250 g 630er-Dinkelmehl  
1 Würfel Hefe  
175 ml Wasser  
75 ml Weißwein  
75 ml Olivenöl  
1 gepresste Knoblauchzehe  
1 TL Salz  
1 Rosmarinzwig  
Rosmarin und Meersalz zum Bestreuen

**Zubereiten:**  
Teig herstellen, 4 Std. langsam gehen lassen, auf geölte Backbleche formen und knusprig backen. Anschließend schneiden und rösten, mit frischem Tomatenoliven-saft beträufeln.

## NACHTISCH

### Gebrannte Schlüsselblumencreme mit Veilchen



**Zutaten:**  
250 ml Milch  
60 g Schlüsselblumenblüten  
80 g Rohrzucker  
Abtrieb von 1 Zitrone  
8 Eigelb  
750 g flüssige Sahne  
30 Veilchenblüten

**Zubereitung:**  
Milch, Großteil der Schlüsselblumen, Zucker und Zitrone aufkochen und 1 Std. abkühlen. Eigelb einrühren und passieren. Sahne unterrühren, 2 Essl. gehackte Schlüsselblumenblüten zugeben und in Porzellanförmchen

füllen. Im Ofen bei 100-110°C je nach Gefäß 2-4 Std. pochieren. Abkühlen lassen. Mit Rohrzucker bestreuen und mit Bunsenbrenner karamellisieren. Mit Veilchenblüten bestreuen und genießen.

**Tipp:**  
Pochieren – so nennt man das Garziehen in heißem, aber nicht kochendem Wasser – geht am besten in einem tiefen Backblech, angegossen mit Wasser. Nachts am besten am Abend zuvor bis auf das Karamellisieren fertig machen.