



Zum Goldenen Ochsen Volle Rakete im Oechsle

Gastlichkeit hat Tradition im „Goldenen Ochsen“ Schon im 164 Jahrhundert bot das heutige Haus mit der pittoresken Fachwerkfassade Herberge und Rast Seit 2011 führt Florian Löffler das Hotel-Restaurant zusammen mit seiner Frau, ihrerseits Köchin und Hotelbetriebswirtin Der gebürtige Würzburger hat sein Können in Cuxhaven, im „Le Canard“ in Hamburg und in Berlin unter Beweis gestellt. In der Hauptstadt lernte er auch seine Kumpels, die Fernsehköche Kolja Kleeberg und Ralf Zacherl kennen.

Übrigens verurteilt er die Kochshows nicht. Im Gegenteil: Der Boom der Fernsehkulinarik habe zu einer höheren Wertigkeit für das Essen und die Kochkunst geführt, Für Löffler selbst war das TV Kochen jedoch nichts. Er will sich ganz auf seine „echten „ Gäste“ konzentrieren und sie im Restaurant „Oechsle“ verwöhnen, wie er den Gastraum des Hotels nennt. Das Innere des „Oechsle“ ist eine Referenz an die Region.

Boden und Möbel sind aus Spessarteiche die rot und weiß gestrichenen dicken Wände erinnern an das Aschaffener Pompejanum in der Nachbarschaft. Ein schweizer Stubenofen und Trachten-Gemälde von Katharina Schmidmayer machen den Restaurantbesuch zu einem stimmungsvollen Erlebnis

Seine Küche charakterisiert Löffler als „fränkisch-mediterran- alpenländisch“. Dabei interpretiert er bewährte Gerichte neu auf fränkische Art, zum Beispiel „Vitello Forelle“, Statt Kalbfleisch serviert er Forelle aus dem Spessart. Kornelkirschen aus Waldaschaff ersetzen die klassischen Oliven. Die Kapern werden zu Löwenzahnknospen, und die Krostini verwandeln sich in Brot-Chips der Bäckerei Hench aus Aschaffenburg. Als Teilnehmer an der Slow-Food-Bewegung achtet Löffler sehr auf kurze Lieferwege und Regionalität

Spezialität des Hauses Sind die Innereien. Mal zaubert Löffler ein Kalbsbries, mal Kutteln mit grünem Spargel.

Aber auch Löfflers Faszination für Fisch hebt das „Oechsle“ von anderen Häusern ab können stets zwischen vier Fischgerichten auf der Karte Wählen.

Seine Kunst hat Löffler auch den Bib Gourmand von Michelin beschert. Besondere Geschmackserlebnisse verspricht der kulinarische Kalender mit monatlich wechselnden Köstlichkeiten. Im Herbst locken zum Beispiel Zicklein Wild und Gänse, im Sommer Matjes- oder Bratwurstwochen.

Löffler in Aktion zu sehen, ist ein Erlebnis und fernsehreif. Er selbst koche „immer volle Rakete“. Jeder Arbeitsgang wird witzig kommentiert. Mit viel Selbstironie begleitet er das Anrichten. Der Fisch muss beißenden Kommentare beim Entgräten über sich ergehen lassen. Zwischen Sud und Schwarzwurzel frotzelt er mit seinem Koch, und die Rote Bete wird mit österreichischer Parodie verspottet Irgendwie hatte er doch in eine „TV-Kochshow gepasst. Zum Glück hat er sich dagegen entschieden h so bleibt er den Aschaffenburgern vorbehalten.



GEBRATENES SAIBLINGSFILET AUF GERÄUCHERTEM WINTERSPARGEL MIT BRUNNENKRESSE

Das wichtigste für einen Koch ist, dass der Ablaufgut geplant ist. Starten wir also mit dem Einkauf Mittwoch und Samstag ist Wochenmarkt, da gibt's alles. Bei dem Gemüsehändler Marx holen wir 8 finger- dicke Winterspargel (Schwarzwurzel),

3 mittelgroße Rote Bete, 1 Bund Brunnenkresse (vorbestellen), 1 Zitrone.

Nun weiter zum Fischmann

Ich gehe da immer zur Familie Grimm aus dem Hafenlohrthal, da hole ich alle regionalen Fische. Frischer geht's nicht und mit dem Vorteil einer bereits filetierten Ware. 150 –180 g Saiblingfilet pro Person.

Den Rest hat man ja meistens eh Zuhause: Pflanzen-, Raps oder Sojaöl, Milch. Butter, Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat. Zurück in der Küche stellen wir zuerst die Rote Bete, bedeckt in gut gesalzenem Wasser und mit Deckel, bei mittlerer Hitze auf den Herd. Die Garzeit beträgt ca. 60 Min. Zur Probe mit dem Messer reinstechen. Es muss locker rein und rausgleiten.

Weiter geht ,s mit den Schwarzwurzeln Unter fließendem Wasser waschen und schälen. Sofort in einen flachen, aber breiten Topf geben, in dem sich ein Gemisch aus halb Milch und Wasser befindet,

gut salzen. Die Milchmischung soll die Wurzeln gerade bedecken, dann weich kochen. In gesalzenem Eiswasser abschrecken. Die kalten Schwarzwurzeln längs vierteln und quer in 6 cm lange Stifte wie Pommes schneiden. Für die cremige Soße Abschnitte der Schwarzwurzeln mit 1/3 der Milch Wassermischung weichkochen und pürieren; je nach Geschmack.

2 – 3 El. Sahne zugeben und mit weißem Pfeffer. Muskat und Salz sowie ein paar tropfen Zitronensaft abschmecken.

So, jetzt wird geräuchert

Die gekochte Rote Bete schälen oder die Schale abreiben und in 1 cm dicke Würfel schneiden. Die Würfel in ein Sieb geben. In einen Topf ein Stück Aluminiumfolie legen, etwa 3 El. Buchenmehl (gibt's beim Metzger) darauf streuen und Vollgas geben. Sieb mit der Rote Bete hinein hängen und Deckel drauf (Vorsicht, starke Rauchentwicklung!). Nach ca. 10 Minuten sollte genug Rauchgeschmack in die Bete übergegangen sein.

Zur Brunnenkresse Paste

Die Blätter von Stielen zupfen und die Stiele sowie ein Drittel der Blätter verwahren. Zwei Drittel der Brunnenkresse in reichlich gesalzenem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Stiele der Kresse in etwas Gemüsebrühe weich kochen. Die Stiele und den Fond im Thermomix pürieren bis eine sämige Masse entsteht. Die gut ausgedrückten Brunnenkresseblätter dazu geben und wieder pürieren. Am Schluss die frischen Blätter mitpürieren, dies ergibt Schärfe und Frische. lecker pur. Vielleicht noch etwas Salz, fertig!

Jetzt braten wir den Fisch

Zuerst prüfen, ob die Filets auch wirklich grätenfrei sind. Falls nicht, mit dem Finger von Kopf zum Schwanz über das Filet streichen und die Gräten mit einer Pinzette rausziehen.

Eine Pfanne erhitzen und Pflanzenöl reingeben. Das auf der Hautseite leicht melierte Filet bei mittlerer Hitze braten. Drei Töpfe auf den Herd stellen. In einen kommt die warme Brunnenkressenpaste, in den anderen die Schwarzwurzeln, in den dritten die geräucherte Rote Bete mit etwas Gemüsefond und einem Stich Butter.

Alles anrichten und mit den Brunnenkresseblättern dekorieren. Für ganz ambitionierte Köche: mit dem Sparschäler längs Streifen von den Schwarzwurzeln runterschälen, frittieren und auf dem Essen garnieren.