

REGIOKÜCHE

Zu Gast im Spessart

Im Oechsle verbindet ein Küchenteam Klassiker mit Experimentierfreude

TEXT: DOROTHEE FAUTH
FOTOS: CHRISTOF MATTES

Wer vom äußeren Erscheinungsbild auf innere Werte schließt, liegt oft daneben. So auch beim Restaurant Oechsle in Aschaffenburg mit seiner gediegenen Fachwerkfassade und den Geranien vor Buntglasfenstern. Als Florian Löffler und seine Frau Nadine Gala den alten Gasthof übernahmen, ersetzten sie Bratkartoffelküche durch Slow Food auf hohem Niveau und strichen den ehemals dunklen Gastraum in Weiß und Rot.

Florian Löffler kommt aus der Sterne-Gastronomie, hat unter anderem in Berlin gekocht und das Restaurant Alte Schule in Fürstentum aufgebaut. „In der Pampa von Mecklenburg-Vorpommern waren wir zwangsläufig auf Erfindungsreichtum angewiesen“, sagt er. „Dort habe ich auch mein Faible für Wildkräuter entdeckt.“

Hier, am Rand des Spessarts, im Unterfränkischen mit hessischem Lebensgefühl, ist er mit Katja Gernhart ins Geschäft gekommen. Die Kräuterfachfrau versorgt ihn mit allem, was auf heimischem Boden wächst, auf dem Markt aber nicht zu bekommen ist:

Persischer Ehrenpreis, Vogelmiere, Taubnessel, Löwenzahn, Wiesenschaumkraut, Hirtentäschel, Schafgarbe. Daraus macht Löffler dann Wildkräutersalate.

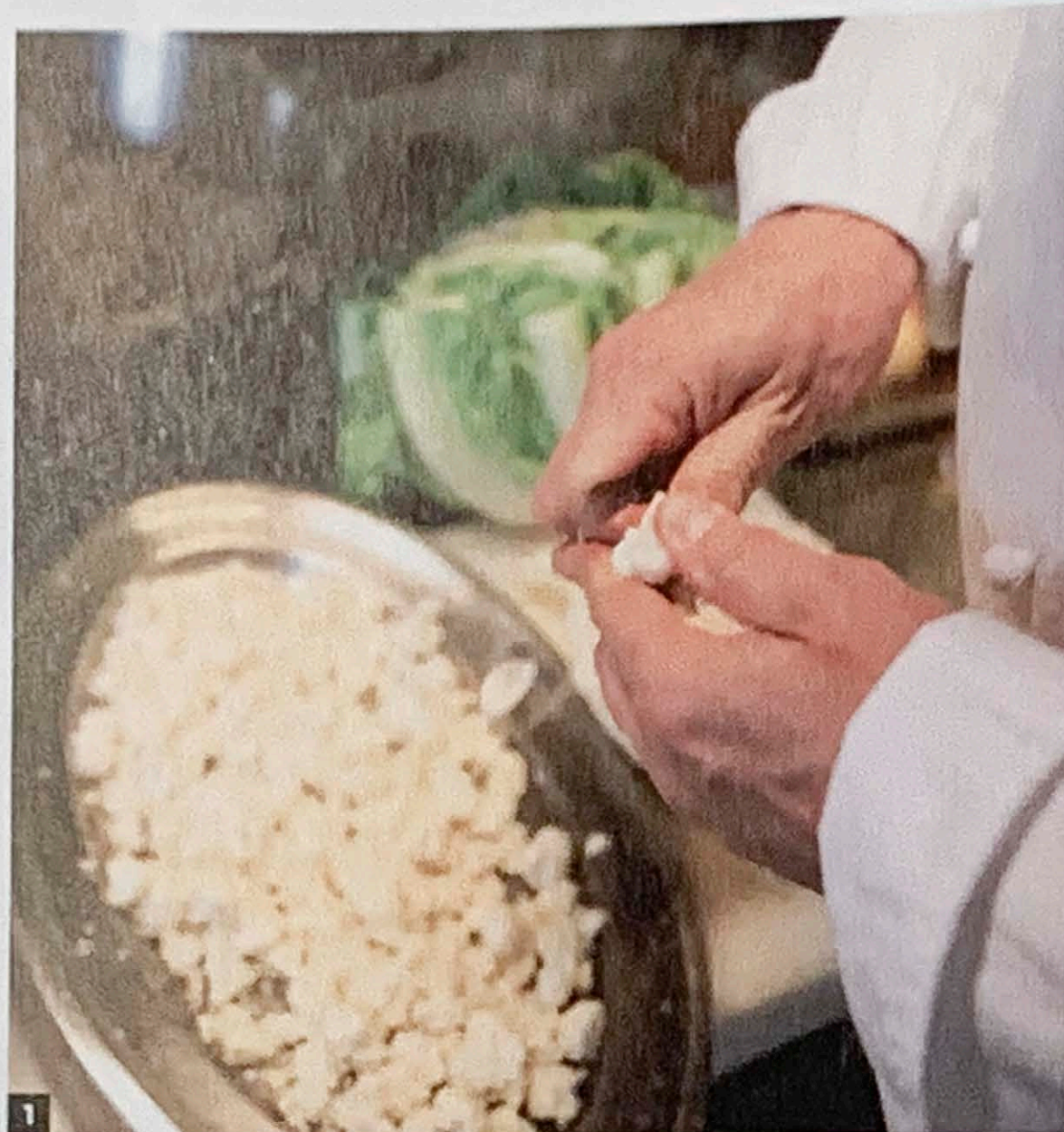
Die Lust am Experimentieren ist unverändert groß bei dem 46-jährigen Koch, der stets neue Herausforderungen sucht. Klassiker aufpeppen, Deftiges leichter machen. Jetzt hat er ein Team gefunden, „das auch Bock darauf hat“. „Mit viel Hirnschmalz“ erarbeitet dieses auch vegetarische und vegane Gerichte. „Das mit dem Abschmecken können wir ja.“ Und die Nachfrage gibt ihm recht.

Sauerbraten von der Schaufel wird besonders saftig

Heute aber kommt Sauerbraten auf den Tisch. Den bereitet Koch Pedro Friso eher untypisch aus der Rinderschaukel zu, die stark mit Sehnen durchzogen ist. Doch dadurch werde dieses Schulterstück besonders saftig und „schmackig“, schmecke also stärker nach Rind als andere Teile, sagt Florian Löffler. Pedro Friso hat das Fleisch kräftig eingesalzen und mit Lorbeer, Rotwein, Balsamico, Knoblauch, Zwiebeln und Suppengemüse

Florian Löffler kombiniert Wildkräutersalat auf Semmelknödeln zu Sauerbraten mit fermentiertem und geröstetem Blumenkohl





1. Wie Popcorn sehen die klein gehackten Blumenkohlröschen aus, die anschließend im Ofen geröstet werden. 2. Charlotte Chetin, die Vegetarierin im Küchenteam, dünst Zwiebeln für Semmelknödel an



bereits eine Woche zuvor eingelegt. Gerade hat er das dunkel gewordene Fleisch durchgebraten. Nun schmort es für drei Stunden im Bräter und erfüllt die Küche mit verführerischem Bratenduft.

Dort hört man einige Zeit nur die leisen Arbeitsgeräusche von Messern. „Tock, tock, tock.“ Florian Löffler hackt Blumenkohlröschen klein, die nun wie Popcorn aussehen und – mit Koriander, Öl, Salz und Pfeffer gewürzt – im Backofen geröstet werden. An seiner Seite schneidet Charlotte Chetin, 20 Jahre jung, Vegetarierin, trockene Brötchen in Scheiben für Semmelknödel. Dann dünstet sie Zwiebeln in einer Pfanne an und kocht diese mit etwas Milch auf.

„Am besten gelingen die Knödel, wenn man weniger Milch nimmt und die Masse dafür länger durchziehen lässt“, verrät Löffler und öffnet ein Weckglas, in dem grünes Kraut in trüber Flüssigkeit blubbert, die nun in hohem Bogen herausspritzt.

Die fermentierten Blumenkohlblätter, eingelegt wie Sauerkraut mit zwölf Gramm Salz auf ein Kilogramm Masse, gehören zu seinem Konzept, möglichst immer alles zu verarbeiten – wenn nötig für die Vorratshaltung: Röschen und Blätter, abgezogene Tomaten und deren Haut. Letztere bezieht er aus der Naturgärtnerei Peter Ludwig im nahen Waldaschaff. Wenn Florian Löffler von dem „Tomatenpapst“ erzählt, gerät er ins Schwärmen. 100 verschiedene, auch alte Sorten in allen Farben baue dieser an, ein Glücksfall für einen Koch.

Der knusprig-säuerliche Blumenkohl setzt Akzente

Kirschtomaten, süß eingelegt in Karamell und mit Vanille verfeinert, sind auch Teil des Nachtischs: Grießflammeri. „Viele Menschen behaupten, Ziegenmilch schmecke eklig. Um das zu widerlegen, koche ich damit“, sagt der Kochrebell und grinst. Angerichtet wird das weiße Dessert mit gelbem

Löwenzahnblütengelee, den roten Vanilletomaten, grasgrünem Basilikumsorbet und Tomatenhautchips – ein Augenschmaus, dessen kräuter-süße Noten auch geschmacklich harmonisieren.

Für das Hauptgericht teilt der Koch den kompakten, aber fluffigen Semmelknödel in zwei Hälften und drapiert darauf den würzigen Wildkräutersalat. Der Sauerbraten zergeht auf der Zunge, und das knusprig-säuerliche Blumenkohlgemüse setzt überraschende Akzente. Daumen hoch! Das findet auch der Guide Michelin, der das Oechsle mit seinem Bib Gourmand würdigt – eine Auszeichnung für hervorragende regionale Küche zu moderaten Preisen.

KONTAKT: Restaurant Oechsle
Karlstr. 16, 63739 Aschaffenburg
Tel. 0 60 21/2 31 32
www.zumgoldenenochsen.de

Gerichte aus dem Spressart



Sauerbraten in Balsamico

Portionen: 4
Vorbereitungen nötig

Zutaten:

Marinade
2 Stangen Bleichsellerie
¼ Knollensellerie
2 Karotten
2 große Metzgerzwiebeln
2 Knoblauchzehen
250 ml Rotwein Regent
oder Blaufränkisch
200 ml Balsamico
50 ml Tafellessig
250 ml Wasser
5 EL Pflanzenöl
1 EL Salz
½ EL Zucker
weißer Pfeffer aus der Mühle
2-3 Lorbeerblätter

Braten

1,8 kg Schaufelbug vom Rind
Salz, Pfeffer
150 g Mehl
Öl
1 EL Tomatenmark
50 g Kanten vom Frankenslaib
2-3 EL Zuckerrübensaft

Zubereitung:

Bleichsellerie, Knollensellerie, Karotten, Zwiebeln und Knoblauch jeweils schälen und würfeln. Das Gemüse mit den Flüssigkeiten und den Gewürzen in ein Gefäß geben. Das Schaufelstück längs halbieren, in die Marinade legen und drei bis acht Tage kühl stellen. Je länger das Fleisch liegt, desto mürber wird es.

Fleisch herausnehmen, die Marinade durch ein Sieb gießen und mit dem Gemüse beiseitestellen. Das Schaufelstück trocken tupfen, salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Mit Öl im Bräter rundum anbraten und herausnehmen. Im Bräter Gemüse goldgelb rösten, Tomatenmark hinzufügen. Den Braten wieder dazugeben, mit der Marinade und eventuell Wasser aufgießen, bis er bedeckt ist. Zur Bindung die Brotkanten dazugeben.

Abgedeckt im Ofen bei 170 Grad 1,5 bis 2 Stunden garen, bis der Braten butterzart ist. Fleisch aus der Soße nehmen, mit Frischhaltefolie abdecken. Die Soße durch ein feines Sieb passieren, etwas einkochen lassen und mit Zuckerrübensaft abschmecken. Den abgekühlten Braten aufschneiden und in der Soße warm machen. Schön anrichten.



Ziegenmilchflammeri

Portionen: 4
Vorbereitungen nötig

Zutaten:

Vanilletomaten
50 g Zucker
300 ml Apfelsaft
Mark von 1 Vanilleschote
2 EL Tomatenmark
100 g Kirschtomaten
Eiswasser
Einmachglas

Grießflammeri

250 ml Ziegenmilch
½ Vanilleschote
½ Zimtstange
40 g Zucker
1 Prise Salz
40 g Grieß
1,5 Blatt Gelatine
3 EL Orangensaft
Abrieb von der Orange
250 g Sahne
Dessertringe

Zubereitung:

Den Zucker im Topf unter Rühren karamellisieren. Mit Apfelsaft aufkochen. Vanillemark dazugeben und mit Tomatenmark abschmecken. Strünke aus den Tomaten schneiden. Tomaten zehn Sekunden in heißem Wasser blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken und Haut abziehen. Geschälte Tomaten in ein Einmachglas füllen, mit heißem Fond übergießen. Einige Tage ziehen lassen.

Ziegenmilch mit Vanille, Zimt, Zucker und Salz aufkochen, dann die Gewürzschote und -stange wieder herausnehmen. Den Grieß bei sanfter Hitze einstreuen, dabei rühren. Vier Minuten köcheln, dann abkühlen lassen. Eingeweichte Gelatine unter die Grießmasse rühren. Orangensaft und Abrieb hinzugeben. Sahne halbfest schlagen und unterheben. Masse in Dessertringe füllen, kalt stellen. Flammeri mit den Vanilletomaten servieren.

Auf der Suche nach den besten Wildkräutern:
Koch Florian Löffler und Kräuerfachfrau Katja Gernhart

