



Das Rezept des Monats: Wildkräutersalat mit Ziegenfrischkäse, Dorade und Mandeltarte

Der Sommer auf dem Teller

Einen schöneren Ort als den Gasthof „Zum Rössle“ in Dietenbach kann man sich kaum vorstellen – und das gilt winters

VON STEPHAN ELSEMANN

wie sommers. Der schmucke Gasthof, der wie auf dem Präsentierteller im Flecken Dietenbach bei Kirchzarten im Dreisamtal gelegen ist, zieht mit seiner gediegenen und anheimelnde Gastlichkeit verbreitenden Stube Wanderer und Ausflügler sofort in seinen Bann. Und im Sommer lockt der Obstgarten, um unter den Apfelbäumen Platz zu nehmen, zu speisen und dem Rauschen des Dietenbachs zu lauschen. Doch halt, was

man hier rauschen hört, ist die Brugga, die ihr Wasser vom Schauinsland ins Dreisamtal trägt, der kleine Dietenbach befindet sich verborgen zwischen Bäumen und Gebüsch hinter dem Haus.

Seitdem die Brücke über die Brugga nach einer Sanierung vor einigen Monaten wieder geöffnet wurde, ist das „Rössle“ auch dem Auto wieder gut zu erreichen. Doch um wie viel lohnender ist die Einkehr nach einem Fahrradausflug oder einer Wanderung durchs Dreisamtal. Patrick Franke und seine Frau Vera Pallano haben das Haus vor drei Jahren übernom-

men. Für das REGIO Magazin hat er ein sommerlich leichtes Menü entworfen.

Es beginnt mit einer süß-pikanten Kombination aus Zwetschgen mit einer als Salat angerichteten Wildkräutermischung in Begleitung eines Ziegenfrischkäses, der mit Zucker karamelisiert wird – noch einmal eine süß-pikante Kombination innerhalb des Gerichts. Der Trick bei diesem Rezept ist es, beim Einköcheln der Zwetschgen den richtigen Säureton zu finden. Was hier richtig ist, entscheidet der persönliche Geschmack und man findet es nur durch Ausprobieren und Abschmecken heraus. Mit den

ESSEN & TRINKEN REGIO

Tolle Vorspeise: Wildkräutersalat mit Ziegenfrischkäse und Zwetschgen.

Zwetschgen ist es die sommerlich frühherbstliche Version dieser anregenden Vorspeise. Im Frühling und Frühsommer kann man statt der Zwetschgen auch Rhabarber nehmen. Der bringt bekanntlich genug Säure mit und somit kann man beim Einköcheln ganz auf den Essig verzichten und statt dessen einen Schuss Grenadinesirup verwenden.

Im Hauptgang gibt es Fisch, und wenn der Name des Fisches, Goldbrasse, stutzen lässt, so mag es daran liegen, dass die internationale Bezeichnung Dorade die wesentlich gebräuchlichere ist. Auch in Dorade steckt das Wort Gold im Namen und den verdankt die Goldbrasse einem kleinen goldenen Flecken zwischen den Augen. Das unterscheidet



Goldbrassen von ihren Verwandten. Doraden in der Küche sind ideale Anfängersfische. Sie haben festes und geschmackvolles Fleisch, das in Maßen auch eine Fehlbehandlung toleriert. Sie haben wenige Gräten und diese sind so gut sortiert, dass man sich auch als Hobbykoch gut mit ihrer Anatomie vertraut machen kann. Doraden leben im Mittelmeer und im Atlantik, werden aber mittlerweile

auch im großen Maßstab gezüchtet. Auch die Zuchtfische haben – anders als beim Lachs – in der Regel noch eine gute Qualität und das Beste: Sie sind sehr preiswert. Somit ist die Dorade ein idealer Fisch, um die Techniken des Fischkochens zu üben. Dampfgaren, Kochen, Garen unter Folie im Backofen mit allen Garmethoden kann man bei Doraden schöne Ergebnisse erzielen.



Rössle in Dietenbach: Die Gaststube ist einladend und eine Alternative zum Garten.

Was Patrick Franke für den Hauptgang zaubert, braucht allerdings schon ein wenig Übung – oder Mut. Das fängt schon beim Zuschneiden an, denn der Fisch wird hier in einer Weise filetiert, dass die beiden Fischfilets an der Schwanzflosse zusammenbleiben.

Man schneidet vom Kopf her an der Mittelgräte entlang. Dann werden die Bauchlappen mit anhängenden Gräten abgehoben. Die Mittelgräte wird mit einer Geflügelschere durchtrennt und die wenigen Gräten, die man ertasten kann, werden mit einer Pinzette oder Zange herausgezogen und schon sind die Filets grätenfrei.

Gesalzen und angebraten wird zunächst auf der Hautseite mit recht hoher Temperatur. Nach wenigen Sekunden wird gewendet, dann kommt der Fisch mitsamt Pfanne in den vorgeheizten Backofen mit einer Oberhitze von 200 Grad. Etwa fünf Minuten bleibt er dort. Diese Zeiten sind allerdings sehr variabel und hängen von der Stärke der Filets ab. Schon lange vor der Konzentration auf das Fischbraten hat Patrick Franke sich um die Olivenkartoffeln gekümmert, die ein besonderes Augenmerk verdienen.

Denn dies ist eine sommerlich-mediterrane Version des Kartoffelpürees. Sehr gar gekochte Salzkartoffeln werden zusammen mit feingewogener Blattpetersilie zerdrückt. Etwas Zitronenabrieb scha-

det hier nicht, bevor ganz nach Geschmack mehr oder weniger reichlich allerbestes Olivenöl dazugegeben und mit den zerdrückten Kartoffeln vermengt wird.

Es schmeckt wunderbar sowohl warm als auch kalt und eignet sich als Begleiter für viele sommerliche Gerichte. Sollte beim Hauptgang das nötige sichere Gefühl für Temperatur und Timing beim Fischbraten noch fehlen und deshalb Schweißausbrüche verursachen, so geht es beim Nachschmecken gemächlicher zu – sofern sich eine Eismaschine im Haushalt befindet. Sie braucht man für das Blaubeeren-Sorbet.

Ein Sorbet ist die sommerlichste, frischeste Art und – mit der Eismaschine – auch einfachste Art, Früchte in Eis zu verwandeln. Fast genau so einfach ist das Rezept für die Mandeltarte, denn wir kommen beim Verschlagen der Eier mit dem Zucker ohne Wasserbad aus.

Das Ganze kann man natürlich auch noch entspannter im Rössle genießen, und wer sich nach einem opulenten Mahl nicht mehr auf den Heimweg begeben will, findet sicher Aufnahme in einem der gemütlichen Gästezimmer. <

i Information

Landgasthof zum Rössle, Dietenbach 1, 79199 Kirchzarten, Telefon 07661-2240, www.zumroessle.de