

Erzgebirge französisch

Für Küchenchef Benjamin Unger aus Aue sind Gäste wichtiger als Restauranttester. Trotzdem taucht er im Gault Millau auf.



Max is(s)t genussvoll
VON MICHAEL H. MAX RAGWITZ

In meiner Jugendzeit in Aue im Erzgebirge gingen die liebeshungrigen und -willigen Teenager immer auf die sogenannte Rennbahn. Das war eine Art Rundkurs inmitten der Stadt mit den Eckpunkten Stadtcafé, Postplatz, Milchbar und Hotel Blauer Engel, dem ersten Haus am Platze. Und Max, natürlich geschneigelt und gebügelt, immer mittenmang. Hatte man(n) auf diesem „Walk of Love“ schließlich die Dame seines Herzens blicktechnisch erreicht, wurde das finale Anbaggern manchmal mit einem Besuch in dem Hotel gekrönt. Im Restaurant versteht sich. Nicht, was Sie denken (könnten)...

Das traditionsreiche Haus wird heute von Benjamin Unger, einem der besten Köche des Freistaates, geleitet. Der hat richtig viel auf der Pfanne und schwingt natürlich

auch in der Küche des Hauses das Zepter. Sein Gourmet-Restaurant „St. Andreas“ ist immerhin mit 17 von 20 Punkten beim Restaurantführer Gault Millau bewertet. Warum das nur einen Bib Gourmand wert ist – das ist der kleine Michelin-Stern – wissen wohl nur die Küchengötter. Den jungen Küchenchef juckt das aber nicht. Für ihn zählt die Zufriedenheit seiner Gäste. Für einen Restaurant-Tester in Schönheit sterben kommt für ihn nicht infrage.

Unger sieht sich dem Anspruch verpflichtet, erzgebirgische kulinarische Traditionen neu aufzulegen und im Detail mit Elementen der sächsisch-höfischen und französischen Küche zu kombinieren. Was



Allerlei vom Reh.

Foto: Ragwitz

dabei herauskommt, ist kompositorisch beachtlich. Im aktuellen Menü bringt er Wasser, Erde, Meer und Wald zusammen und tischt Eismeersaibling, Schweinebacke und Kalbsbries mit Topinambur, Kabeljau und Reh auf. Auch dicke Milch und Frucht in Form von Käse und Birne mit Nuss fehlen nicht in der faszinierenden geschmacklichen Kombination.

Dem steht auch das Angebot in der Tausendgöldenstube in nichts nach. Hier gibt

es eher bodenständige, aber geschmacklich nicht weniger anspruchsvolle Kost. Wickelbraten, Sauerbraten, Grüne Klöße, Knödel, Kartoffelpuffer und andere Verführungen zaubert das Küchenteam traditionsbewusst auf den Teller. Wer es noch deftiger mag, für den ist der angeschlossene Brauereigasthof „Lotters Wirtschaft“ genau der richtige Ort, um Großmutter's Rezepte mit neuer Kochtechnik zu erleben. Hier kann man trefflich die kulinarische Sau rauslassen, würziges Bier und Klassiker, wie die erzgebirgische Käsespezialität Schieböcker, oder Eisbeinsülze, Strammen Max und Tatar genießen.

Als Rezept bietet Benjamin Unger ein Allerlei vom Breitenbrunner Reh an. Das vollständige Rezept ist für einen Hobbykoch zugegebenermaßen eine Herausforderung. Ich habe es aber in Familie ausprobiert. Das macht nicht nur Spaß, sondern ist im Ergebnis auch ein Hochgenuss. Trauen Sie sich etwas zu.

■ Der im Erzgebirge geborene Autor ist freier Journalist und betreibt das Portal www.kulinarische-portraits.de.

Allerlei vom Reh

■ **Zutaten:** 320 g Rehrücken, Rehleber, Niere, Rehoberschale, Zwiebeln, Möhren, Sellerie, Rosmarin, Wacholderbeeren, geräucherter Bauchspeck, Brühe, Rotwein, Tomatenmark, Pfefferkörner, Lorbeer, Toastbrot, Eier, Mehl, Pinienkerne, Parmesan, Preiselbeeren, Wildjus, Pflanzenöl, Butter, Salz, Pfeffer, Lakritzpulver und Wildgewürzmischung.

■ **Zubereitung:** Rehrücken parieren, mit Salz, Lakritzpulver und Wildgewürzmischung würzen. In einer Pfanne 50 ml Pflanzenöl erhitzen, das Fleisch von allen Seiten anbraten, sofort wieder herausnehmen und in eine kalte Bratenpfanne legen. Etwas Butter in die Pfanne geben, schmelzen, den Rehrücken damit übergießen. Den Rücken im Backofen bei 85 Grad langsam ziehen lassen, bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad.

Kolumne 04-2016 – Sächsische Zeitung (oben) – Freie Presse (unten) vom 24. Februar 2016

In meiner Jugendzeit in Aue im Erzgebirge gingen die liebeshungrigen und -willigen Teenager immer auf die sogenannte Rennbahn. Das war eine Art Rundkurs inmitten der Stadt mit den Eckpunkten Stadtcafé, Postplatz, Milchbar und Hotel Blauer Engel, dem ersten Haus am Platze. Und Max, natürlich geschneigelt und gebügelt, immer mittenmang. Hatte man(n) auf diesem „Walk of Love“ schließlich die Dame seines Herzens blicktechnisch erreicht, wurde das finale Anbaggern manchmal mit einem Besuch in dem Hotel gekrönt. Im Restaurant versteht sich. Nicht, was Sie denken (könnten)...

Das traditionsreiche Haus wird heute von Benjamin Unger, einem der besten Köche des Freistaates, geleitet. Der hat richtig viel auf der Pfanne und schwingt natürlich auch in der Küche des Hauses das

MAX IS(S)T GENUSSVOLL

Erzgebirge französisch

MICHAEL H. MAX RAGWITZ
ÜBER NEU INTERPRETIERTE GOURMET-KÜCHE
expertentipp@redaktion-nutzwerk.de



Zepter. Sein Gourmet-Restaurant „St. Andreas“ ist immerhin mit 17 von 20 Punkten beim Restaurantführer Gault Millau bewertet. Warum das nur einen Bib Gourmand wert ist – das ist der kleine Michelin-Stern – wissen wohl nur die Küchengötter. Den jungen Küchenchef juckt das aber nicht. Für ihn zählt allein die Zufriedenheit seiner Gäste. Für einen Restaurant-Tester in Schönheit sterben kommt für ihn nicht infrage.

Unger sieht sich dem Anspruch verpflichtet, erzgebirgische kulina-

rische Traditionen neu aufzulegen und im Detail mit Elementen der sächsisch-höfischen und französischen Küche zu kombinieren. Was dabei herauskommt, ist kompositorisch beachtlich. Im aktuellen Menü bringt er Wasser, Erde, Meer und Wald zusammen und tischt Eismeersaibling, Schweinebacke und Kalbsbries mit Topinambur, Kabeljau und Reh auf. Auch dicke Milch und Frucht in Form von Käse und Birne mit Nuss fehlen nicht in der faszinierenden geschmacklichen Kombination.

Dem steht auch das Angebot in der Tausendgöldenstube in nichts nach. Hier gibt es eher bodenständige, aber geschmacklich nicht weniger anspruchsvolle Kost. Wickelbraten, Sauerbraten, Grüne Klöße, Knödel, Kartoffelpuffer und andere Verführungen zaubert das Küchenteam traditionsbewusst auf den Teller. Wer es noch deftiger mag, dem ist der angeschlossene Brauereigasthof „Lotters Wirtschaft“ genau der richtige Ort, um Großmutter's Rezepte mit neuer Kochtechnik zu erleben. Hier kann man trefflich die kulinarische Sau rauslassen, würziges Bier und Klassiker, wie die erzgebirgische Käsespezialität Schieböcker, oder Eisbeinsülze, Strammen Max und Tatar genießen.

Als Rezept bietet Benjamin Unger ein Allerlei vom Breitenbrunner Reh an. Das Rezept ist für einen Hobbykoch zwar eine Herausforderung.



Für Wildliebhaber: Allerlei vom Reh aus Aue.

FOTO: RAGWITZ

Ich habe es aber in Familie ausprobiert. Das macht nicht nur Spaß, sondern ist im Ergebnis auch ein Hochgenuss. Trauen Sie sich etwas zu und probieren Sie eigene Geschmackskombinationen aus.

DER IM ERZGEBIRGE geborene Autor ist freier Journalist und betreibt das Portal www.kulinarische-portraits.de.

Allerlei vom Reh

Zutaten: 320 g Rehrücken, Rehleber, Niere, Rehoberschale, Zwiebeln, Möhren, Sellerie, Rosmarin, Wacholderbeeren, geräucherter Bauchspeck, Brühe, Rotwein, Tomatenmark, Pfefferkörner, Lorbeer, Toastbrot, Eier, Mehl, Pinienkerne, Parmesan, Preiselbeeren, Wildjus, Pflanzenöl, Butter, Salz, Pfeffer, Lakritzpulver und Wildgewürzmischung.

Zubereitung: Den Rehrücken parieren und mit Salz, Lakritzpulver und Wildgewürzmischung würzen. In einer Pfanne 50 ml Pflanzenöl erhitzen und das Fleisch kurz anbraten und in eine kalte Bratenpfanne legen. Etwas Butter in die Pfanne geben, schmelzen und den Rehrücken damit übergießen. Den Rücken im Backofen bei 85 Grad langsam ziehen lassen, bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad.