

Deutschland

ISBN 978-3-938662-38-0  
gebundener Verkaufspreis: **24,90 EUR**

DER KULINARISCHE REISEFÜHRER

# Gusto

2017



Die besten Restaurants  
und Landgasthäuser



aktuell getestet und bewertet



mit  
Hotel-Tipps



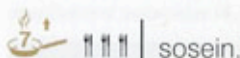
Moderne, transparente Restaurantkritik - von ambitionierter Landküche bis zu Deutschlands Gourmet-Highlights

Wenn also etwas mit Bratwürsten oder Blutwurst auf der Karte steht: greifen Sie zu! Überhaupt Fleisch: natürlich war auch der mit süßlichem Ochenschwanzragout gefüllte Raviolo-klasse, der in Kombination mit Senfrüchten, Dörreigencreme und säuerlich abgeschmecktem Wurzelgemüse-Brunoise als Graß aus der Küche gesendet wurde. Und selbstredend die ganz klassische, so kraftvoll wie möglich und so zurückhaltend wie nötig gewürzte Kalbfleischpastete mit zartem Kalbsleberaroma, die mit Hagebuttencreme, karamellisierten Äpfeln und Mesclun-Salat schnörkellos präsentiert wurde.

Aber Hans-Jürgen Freihardt und sein Team können auch Fisch. Nachzuschmecken beim optimal in Nussbutter gebratenen Kabeljau, der „à la Leipziger Allerlei“ mit Erbsencreme, ganzen Erbsen, kleinen Flusskrebsschwänzen, Morcheln und Beurre blanc serviert wurde. Das war als Ganzes durchaus sehr schmackhaft, wenngleich nicht begeisternd – schmeckte eben so gut, wie ein eigentlich ja von den Produkten her frühlinghaftes Leipziger Allerlei im Herbst und mit konservierten Flusskrebsschwänzen bestenfalls schmecken kann.

Überhaupt nicht aus der Jahreszeit gefallen war indes der auch produktmäßig absolut erstklassige Rehrücken. Dieser war mit knackigen Schwarzwurzel-„Fettucine“ getoppt und auf seidig-glattes, überhaupt nicht mehliges oder sonstwie breites und plumpe Kürbispuree gebettet. Dazu eine ebenfalls ganz hervorragende, dichte Cassis-Wildjús. Einziger kleiner Kritikpunkt: durch die kompakte Anrichtweise in einem tiefen Teller vermischte sich zwangsläufig alles recht schnell mit der Kürbiscrème, die dann allgegenwärtig wirkte.

Nicht nur beim Dessert – fluffigen Quarkkeulchen mit feinstwürzigem Apfelkompott, Apfelsorbet und hauchdünnen, knusprigen Apfelchips – fiel auf, dass in diesem Jahr alles wieder etwas schlichter, produktbezogener und weniger verspielt angerichtet war. Was ja beileibe kein Nachteil sein muss. Der langjährige Restaurantleiter Silvano Deak und der junge Sommelier Patrick Neuhäuser haben sich zu einem nicht nur sehr sympathischen, sondern auch kompetenten und gut eingespielten Team zusammengefunden.



sosein.

Hauptstr. 19, ☎ 90562 Heroldsberg, ☎ 0911-95699680,  
www.sosein-restaurant.de, Di-Sa Einlass ab 19 Uhr (Menüstart 20  
Uhr), So u. Mo RT, M: 115, ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎

So weit draußen im Niemandsland liegt es gar nicht, das Restaurant, wo unser letztjähriger „Newcomer des Jahres“ kocht, von dem in Franken und weit darüber hinaus seit Monaten alle sprechen. Gerade mal eine Viertelstunde von der Nürnberger Innenstadt entfernt, lockt dieser historische Gasthof wie aus dem Bilderbuch – Fachwerk und Sandstein, altes Holz und elegante Gewölbe. Noch viel wichtiger natürlich: Mit einem kulinarischen Angebot, wie es individueller und spannender kaum sein könnte.

Felix Schneider, der bei Thomas Kellermann auf Burg Wernberg die Grundlagen der klassischen Hochküche bei einem

Meister seines Faches kennenlernte, hat sich entschieden, mutig einen gänzlich anderen Weg einzuschlagen. Den der radikalen Regionalität und Nachhaltigkeit in einem ebenso eigenständigen wie mutigen (großstädtischen) Restaurantkonzept auf dem Dorfe. Die Pfeiler: Tiere werden komplett eingekauft und vom Kopf bis zum Schwanz verarbeitet, Gemüse baut der Küchenchef weitgehend selbst an oder bezieht es regional von Kleinproduzenten, Kräuter, Pilze, Beeren, Wurzeln und Wildsalate sammelt er mit seinem Team wöchentlich stundenlang in den Wäldern rund um Heroldsberg.

Etwa vier- bis fünfmal im Jahr wechselt das Menü, immer im Einklang mit den saisonalen Gegebenheiten. Bei unserem Besuch trug es den Titel „brachfeld & einkehr“ – und es startete mit einem programmatischen „Prolog“: Eine dicke Scheibe von der Sandmöhre, im eigenen Saft geschmort, mit dick eingekochtem Rahm, Möhrensaat und einem selbstgezogenen Möhrengrün-Keimling. Sodann eine luftig ausgebackene Brotstange und dazu ein samtiger Dipp aus Champignoncreme und schwarzem, verzuckertem Knoblauch, gefolgt von einem hausgemetzerten Dreierlei: Mangalica-Schweinbake nach Art der Guanciale, trockengebratene Entenbrust sowie ein Schinken von der Mangalica-Keule. Anschließend zwei abgeflämte Quadrate vom Rückenspek des gleichen Tieres, einmal mit leicht scharf eingelegter Rapsblüte und einmal mit etwas Senfsaat...

Dies alles kam auf ausgesprochen schönen, handgemachten Schalen und Tellern – und vor allem: völlig dekorationsfrei! Hier stand das jeweilige Produkt im Fokus und sonst nichts. Übrigens auch geschmacklich, man sollte den zelebrierten Purismus also nicht im Rausch der Begeisterung zur großen Kochkunst aufblasen, vielmehr in ihm eine hochspannende Möglichkeit zur fast meditativen Auseinandersetzung mit den verschiedenen Produkteigenschaften und Qualitäten sehen. Ganz anders da schon die folgende kleine Frühkartoffelscheibe auf fermentiertem Rotkohlsaft und Schweineblut, kräftig gewürzt durch gebeizte, getrocknete und geräucherte Schweineleber in hauchfeinen Spänen. Ein ebenso mutiger wie hocharomatischer und handwerklich wie geschmackskompositorisch anspruchsvoller Gang!

Dem folgt das hausgemachte Brot aus 65stündiger Teigführung: warm aus dem Ofen, mit krachender Kruste und gereifter Sauerrahmbutter. Ein Hochgenuss! Etwas schwächer nach dem furiosen Auftakt dann eine etwas schlichte und geschmacksarme Kombination von confierter und abgeflämter Schwarzwurzel, eingelegten Holunderblüten, Joghurt und Meerrettich-Trieben – die uns bei aller Liebe dann doch stark an Schonkost erinnerte... Ganz anders der folgende Saibling und seine Leber, roh als Tatar, mit allerlei gelben Gemüsen (Kürbis, Steckrübe, gelbe Beete) sowie unreifer Chili. Es handelte sich bei genauer Betrachtung um eine Art regionaler „Ceviche“, deren Säure von der Zierquitte stammte und die von duftigem Koriander aromatisch gehoben wurde.

Erdig wurde es dann bei der folgenden, äußerst minimalistischen aber in der Zubereitung zweifellos aufwendigen „Infusion von gerösteten Gemüseschalen“ auf Basis einer Geflügel-Consommé mitsamt einer Einlage aus gebeizten



Salatblättern, deren Füllung wir im Detail nicht identifizieren konnten, die aber mittels brauner Butter und Zitrusnoten für Schmelz und Duft sorgte. Schön kräftig und inhaltlich exemplarisch geriet die Begleitung eines abgeflämten, sehr knapp gegarten Flusszanders: eine Umami-Sauce auf Basis einiger Abschnitte des getrockneten Fisches und Algen (Dashi-Prinzip), mit Zander-Leber gebunden. Dazu schwarze, verzuckerte Zwiebeln für die Süße sowie gebratener Grünkohl und Rauchöl. Ein ebenso logischer wie stimmiger Teller, der das Gesamtkonzept des Restaurants bestens repräsentiert.

Im Fleisch-Gang gefiel uns ein vergleichsweise konventionelles, kräftiges Stück vom Nierenzapfen eines Wagyu-Rindes mit Blumenkohl (roh, als Crème, gebacken und frittiert) sowie einer rauchigen Emulsion von Räucheraal. Sehr schön! Die Desserts schließlich erinnerten uns stark an ihre norddeutschen und skandinavischen Vorläufer – sei es ein Malto-„Meisenknödel“ aus allerlei Kernen, Nüssen und Samen mit Schleisensorbet oder eine Kombination von Sanddorn, Dill-Eis, Baiser und Gurke mit Butterkaramell – wo uns (bei aller Qualität der genannten Kompositionen) die eine oder andere Neuentdeckung der an Kostlichkeiten wahrlich nicht armen fränkischen Nachspeiseküche doch weitaus näherliegend erschienen wäre...

#### ■ Herrieden (Kreis Ansbach)

#### || | Gasthaus Limbacher

Vordere Gasse 34, ☎ 91567 Herrieden, ☎ 09825-5373,  
www.gasthaus-limbacher.de, Mi-So 11.30-14 Uhr u. ab 18 Uhr, Mo  
u. Di RT, HG: 14-19, M: 29-39, ☎

Im der netten Gastwirtschaft an der Ortsdurchfahrtsstraße von Herrieden bekoht Paul Limbacher seine Gästen weiterhin nicht nur auf einem sehr soliden Niveau, sondern auch zu günstigen Preisen. Hier gibt es eine vergleichsweise schlichte, aber fundiert zubereitete Klassikerküche aus regionalen und internationalen Produkten, die zwar nicht