

# Gäste haben ein Auge auf ihn

Martin Straub kocht vor den Restaurantbesuchern / Von Rostbraten bis Glasnudelsalat

Von Ina Armbruster

Wenn Martin Straub Gemüse schneidet, Fleisch anbrät oder Teller dekoriert, hat er immer Zuschauer. Der Koch hat sich entschieden, in seinem eigenen Restaurant nicht mehr hinter verschlossenen Türen zu arbeiten. Mitten im Raum, gleich neben den Tischen, steht die Küche. »Ich rede gerne mit den Gästen«, sagt er.

So bekommen die Hobbyköche auch den ein oder anderen Tipp, etwa das Fleisch erst nach dem Braten mit Salz zu würzen, damit es saftig bleibt. Oder das Kaninchengelee in einem Einmachglas vorzubereiten, damit es länger hält. »Es kann nur sein, dass ich mitten im Satz aufhöre zu sprechen, weil ich mich gerade konzentrieren muss«, fügt er lachend hinzu.

Seit November ist Martin Straub in »Straub's Krone« in Horb-Bildechingen sein eigener Chef – und hat sich damit einen Kindheitstraum erfüllt. Bereits seine Eltern haben das Restaurant geführt, er ist in der Gastronomie aufgewachsen. »Die Mitarbeiter hatten teilweise Angst, weil ich als kleines Kind bereits die großen Messer in der Hand hatte«, erinnert er

sich. Seine Ausbildung absolvierte er im Hotel Sackmann in Baiersbrunn, es folgten verschiedene Stationen in Deutschland und der Schweiz, immer in Gourmet-

Restaurant-Küche mehr Spaß macht. Gemeinsam mit seiner Frau Heike hat er sein Elternhaus in Bildechingen neu gestaltet – modern, aber trotzdem heimelig. Diese Mi-

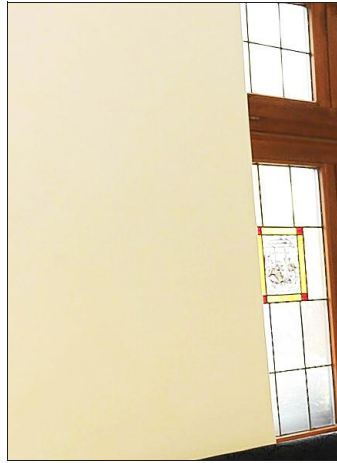
Der asiatische Glasnudelsalat kommt beispielsweise sehr gut an.«

Straub ließ sich von der gehobenen Küche der Restaurants inspirieren, in denen er gearbeitet hat. Außerdem sind viele seiner Freunde auch Koch-Kollegen. »Unter uns ist Kochen natürlich immer ein Thema. Wir tauschen Rezepte aus und entwickeln neue Ideen«, berichtet er. Zum Testen seiner neuen Kreationen ist Ehefrau Heike bestens geeignet. »Sie ist Restaurant- und Weinfachfrau und hat einen sehr feinen Geschmack. Sie kann die Gerichte abrunden und hat gute Ideen, beispielsweise für das Anrichten der Teller.«

Straub verwendet gerne frische Kräuter – am liebsten aus dem eigenen Kräutergarten hinter dem Haus. Bei seinen Zutaten richtet er sich nach der Saison. »Es ist Kaninchenzeit. Außerdem ist es ein sehr leichtes Fleisch, das zum Frühling passt«, erklärt er. Außerdem hat Martin Straub bei der Zusammenstellung seines Ostermenüs darauf geachtet, dass die Hobbyköche nicht in Stress geraten. Sowohl die Vor- als auch die Nachspeise können bereits einige Tage vorher zubereitet werden.



Mit »Straub's Krone« in Horb-Bildechingen hat sich Gourmet-Koch Martin Straub einen Kindheitstraum erfüllt. Ehefrau Heike, gelernte Weinfachfrau, gehört zum eingespielten Team. Fotos: Fritsch



und Sternerestaurants – bis auf eine Ausnahme: »In meiner Bundeswehrzeit habe ich in der Horber Truppenküche gearbeitet, wo wir für etwa 600 bis 800 Leute frisch gekocht haben. Das war eine schöne Abwechslung.« Dennoch habe er dabei gemerkt, dass ihm die

sichung liebt er auch beim Kochen. Martin Straub möchte die regionale Küche mit internationalen Elementen verbinden – und freut sich, dass seine Gäste so experimentierfreudig sind. »Ich möchte neben dem klassischen Rostbraten auch etwas bieten, was es nicht überall gibt.



Martin Straub in Aktion: Frische Kräuter sind das A und O bei der Zubereitung seiner kulinarischen Kreationen. Foto: Fritsch

## VORSPEISE

### Kaninchengelee mit Frühlingsalat und Bärlauchöl

**Zutaten**  
(Rezepte für 4 Personen/ am besten einen Tag vorher vorbereiten)  
2 Stück Kaninchenkeulen  
2 kleine Karotten  
1 mittlere Zwiebel  
2 Stück Frühlingslauch  
etwas Öl zum Braten  
150 ml Weißwein  
1,5 l Geflügel- oder Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer zum Würzen  
ca. 10 Korianderkörner  
ca. 10 weiße Pfefferkörner  
½ Teelöffel Senfsaat  
2 Thymianzweige  
1 Lorbeerblatt  
5 Blatt Gelatine (à 2g)

**Vorbereitung**  
Öl in einem mittleren Topf erhitzen und die Kaninchenkeulen darin leicht hellbraun anbraten und aus dem Topf nehmen. Eine Karotte, das Weißer vom Frühlingslauch und die Zwiebel grob würfeln und im Topf anschwitzen. Mit dem Weißwein ablö-

sen und der Brühe auffüllen. Die Keulen und die Gewürze zugeben, einmal aufkochen und dann den Herd zurückstellen und bei schwacher Hitze ca. 30 bis 45 Minuten garen, bis die Keulen weich sind. Die Keulen aus dem Topf nehmen, leicht abkühlen lassen, von Knochen und Knorpel lösen, in Würfel schneiden und kaltstellen. Die Brühe abseihen und 400 ml zur Weiterverarbeitung wegnehmen. Die zweite Karotte schälen und in ca. 5 mm große Würfel schneiden und in etwas gesalzenem Wasser weichkochen. Den grünen Teil des Frühlingslauchs waschen und fein schneiden. Die Gelatine in kaltem Was-

ser einweichen. Das Kaninchenfleisch mit den Karotten und dem Frühlingslauch mischen. Von den 400 ml Brühe 5 Esslöffel abnehmen und in einem kleinen Topf erwärmen und darin die ausgedrückte Gelatine auflösen. Die restliche Brühe und Gelatine zum Fleisch geben und gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Diese Mischung in ca. 300 ml große Sturzgläser (alternativ auch Silikon Muffinform) geben und kaltstellen, mindestens 4-5 Stunden.

**Bärlauchöl**  
1 Hand gewa-

schener Bärlauch mit ca. 100 ml gutem Sonnenblumenöl fein mixen. Dann in ein Schraubglas füllen und kaltstellen. Das Bärlauchöl passt auch sehr gut zu Gemüse, Suppen und Nudelgerichten.

**Frühlingsalat**  
4 Hand Blattsalat und Kräuter nach Marktangebot (z.B. Kerbel, Kresse, Lollo Rosso, Radicchio, Blatt Petersilie usw.)  
4 Stück Radieschen  
etwas Sprossen  
3 Esslöffel hochwertiges Öl, Olivenöl oder Sonnenblumenöl  
2 Esslöffel milder Essig, alter Balsamico oder Apfelessig  
Salz, Pfeffer, Zucker  
**Zubereitung:** Salate und Kräuter zupfen und waschen. Radieschen putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Alles zusammen in eine Schüssel geben und mit Essig, Öl und den Gewürzen abschmecken.



**Anrichten:** Den Salat auf vier Teller verteilen. Das Kaninchengelee stürzen, halbieren und auf den Salat setzen. Etwas Bärlauchöl auf dem Salat und dem Gelee verteilen, je nach Geschmack. Mit Kresse und Sprossen garnieren. Dazu Brot oder Baguette reichen.

## HAUPTGANG

### Lammkotelette mit rotem Pesto, grünem Spargel und Thymiankartoffeln

**Zutaten**  
Lammkotelette: 0,8 bis 1,3 kg Lammkotelette (je nach Knochenanteil), brautfertig  
2 Thymianzweige  
1 kleiner Rosmarinzweig,  
Salz, Pfeffer  
Öl zum Braten  
80 ml Rotwein  
150 ml Bratensoße oder dunkler Kalbsfond

**Vorbereitung**  
Lammkotelette in einer heißen Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten anbraten. Thymian und Rosmarin auf das Fleisch legen und in 150 Grad heißen Backofen je nach Dicke 15-25 Minuten garen. Dann das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Den Braten-Ansatz in der Pfanne mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen, mit der Soße auffüllen und aufkochen.

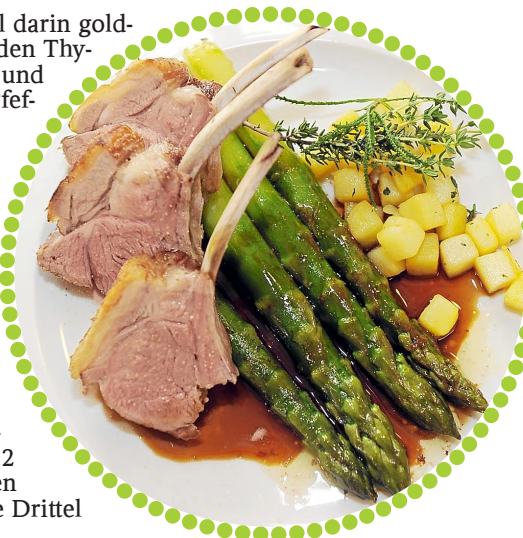
**Rotes Pesto**  
60 g getrocknete Tomaten

30 g eingelegte, gegrillte Paprika  
½ Knoblauchzehe  
1 Teelöffel geriebener Parmesan  
100 ml gutes Olivenöl oder gutes Rapsöl  
Salz, Pfeffer zum Würzen  
**Zubereitung:** Alles zusammen fein mixen und mit Salz und Pfeffer würzen. Alternativ im Feinkostladen ein Glas rotes Pesto kaufen.

**Thymiankartoffeln**  
4 große festkochende Kartoffeln  
Thymian getrocknet  
1 Teelöffel oder frisch 2 Zweige  
ca. 4 Esslöffel Öl zum Braten  
Salz, Pfeffer  
Kartoffeln schälen, in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in gesalzenem Wasser 4-5 Minuten garen.  
**Zubereitung:** Abschütten und mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen, die

Kartoffelwürfel darin goldbraun braten, den Thymian zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Grüner Spargel**  
16-20 Stangen grüner Spargel (je nach Dicke)  
2 Esslöffel Butter  
Salz, Zucker, Muskat  
Von dem Spargel die letzten 2 cm abschneiden und das untere Drittel schälen. Dann in gesalzenem Wasser 2-3 Minuten weichkochen, herausnehmen und in eine Pfanne mit der Butter geben. Mit Salz, Muskat und Zucker abschmecken und warmhalten.  
**Anrichten:** Den Spargel auf vier warmen Teller anrichten,



die Kartoffel neben den Spargel geben. Das Lamm in Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf den Spargel legen und mit etwas Soße angießen. Etwas rotes Pesto über das Fleisch und die Kartoffeln geben.

## NACHTISCH

### Rhabarberterrine mit Melisse

Rhabarberterrine am besten 1 Tag vorher zubereiten.  
**Zutaten**  
150 g eingelegter Rhabarber  
300 g Joghurt 3,5 Prozent Fettanteil  
6 Blatt Gelatine  
½ Pack Vanillezucker  
2 Esslöffel Puderzucker  
4 Esslöffel Saft vom eingelegten Rhabarber  
Frische Früchte zum Garnieren  
2 Zweige Zitronenmelisse, etwas Puderzucker

den Rhabarber unterrühren, die Masse in eine kleine mit Frischhaltefolie ausgelegte Terrinenform geben, alternativ in Silikon-Muffinformen, mindestens 3-4 Stunden kaltstellen.  
**Anrichten:** Die vier Teller garnieren. Die Terrine stürzen, in Scheiben schneiden und auf die Teller verteilen. Die Melisse in Streifen schneiden und über den Teller streuen, das Ganze dann mit Puderzucker bestäuben.

**Vorbereitung:** Rhabarber abtropfen lassen. Joghurt in eine Schüssel geben und mit Puderzucker und Vanillezucker verrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Rhabarbersaft erwärmen, und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und mit dem Joghurt verrühren. Die Joghurtmasse kaltstellen, bis sie etwas fest wird. Dann

