

Badisch-mediterran und richtig lecker

Halden-Wirt Martin Hegar stellt einige seiner Gerichte vor / Achim Käflein hat sie fotografiert

Wer gerne leicht und unkompliziert kocht, sollte lieber die Hände davon lassen. Die meisten Rezepte, die Martin Hegar, der Wirt der Halde auf dem Schauinsland, in seinem Buch „Badische Küche“ vorstellt, erfordern Zeit, Geduld und ein wenig Übung. Dafür schmecken die Speisen dann aber umso besser.

Schon das Blättern im Buch macht Appetit. Der Freiburger Fotodesigner Achim Käflein versteht es, die Menüs so zu arrangieren, dass man sich am liebsten sofort an den Herd stellen und sie nachkochen möchte. Dazwischen streut er Bilder in Schwarz-Weiß, die dem Koch beim Zubereiten der Gerichte in der Küche zeigen. Oder mit seinem Küchenteam vor dem typischen mit Holz verkleideten Schwarzwaldhaus, das die gemütliche Wirtsstube beherbergt.

Typisch für viele Rezepte ist, dass sie zwar die alte badische Kochkunst widerspiegeln. Doch Hegar bleibt da nicht stehen. Er erweitert die Klassiker um neue ungewohnte Elemente, etwa aus der mediterranen Küche. Zum gefüllten Ochsenschwanz reicht er ein Parmesan-Risotto. Ein gutes Beispiel sind auch die Spinatknödel mit Salbeibutter auf Pilzgemüse. Oft schmecken klassische Knödel ja etwas



Knödel mit Salbeibutter und Pilzen FOTO: KÄFLEIN

fad und trocken. Nicht so die von der Halde. Den Weißbrotteig frischet Hegar mit kleingeschnittenen getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen und Spinat auf. Dazu gibt es Gemüse, das alles andere als verkocht ist. Dafür sorgt die Art der Zubereitung. Es wird kurz im Wasser gekocht und dann mit Butter in der Pfanne geschwenkt. Das herrliche Geschmackserlebnis lohnt den etwas größeren Aufwand. Das gilt auch für die vielen leckeren Fleischrezepte, etwa das gefüllte Kalbschnitzel mit Rahmkohlrabi und

Bandsnudeln oder die Ente im Ofen gegart mit Rotkraut und Kartoffelterrine.

Auch die Süßspeisen und Kuchen bieten einen besonderen Genuss. So zart, so lecker sind Käsekuchen selten wie der nach Hegars Art. Ein wenig aufwendig ist die Zubereitung allerdings schon. Unter den Quark wird nicht einfach Puddingpulver gerührt. Hegar bereitet einen Pudding mit echter Vanille zu und mischt die sen dann unter die Quarkmasse. Für die Leichtigkeit sorgt geschlagener Eischnee, der zum Schluss untergehoben wird. Damit der Kuchen nicht zusammenfällt – wie oft bei Käsekuchen üblich –, wird er mehrfach aus dem Herd genommen und abgekühlt. So viel

Aufwand mag nicht allen Bäckerinnen und Bäckern gefallen. Das Endergebnis lohnt jedoch die Mühe.

Wer also seiner Familie und seinen Gästen eine etwas ambitioniertere badische Küche bieten möchte, ist jetzt mit diesem Kochbuch von der Halde bestens bedient.

Annesmarie Rösch

Martin Hegar/Achim Käflein: Badische Küche. Die schönsten Rezepte aus dem Hotel „Die Halde“. Edition Käflein, Freiburg 2014. 168 Seiten, 34,90 Euro.