

# Trio culinaire

Die [edition] rombach präsentiert mit „Drei Köche“ ihr drittes regionale Kochbuch / Von Maikka Kost

Das Genießerland Baden von seinen besten Seiten zu zeigen – das ist das erklärte Ziel des neuen Freiburger Verlags [edition] rombach. Zwei hochwertige Erstlinge („Sommerküche“ und „Mein täglich Brot“) sind vergangenes Jahr bereits erschienen. Nun liegt mit „Drei Köche“ ein weiteres regionales Kochbuch im Großformat vor. Mit diesem ist dem Verlag aber nicht nur optisch ein Coup gelungen: drei Küchenkünstler in einem Buch, das ist etwas Besonderes in einer Zeit, in der fast jeder, der mehr kann als ein Ei in die Pfanne zu schlagen, mit einer eigenen Rezeptsammlung punkten will.

Bernd Lutz von der Sternen Post in Oberried, Klaus Ditz vom Hugenhof im Simonswäldertal und Martin Schlegel vom Schlegelhof in Kirchzarten sind anders: stille Künstler, denen es weniger ums sich selbst als um das Wohl ihrer Gäste geht. Auch deshalb können sie sich in diesem Buch auf Augenhöhe begegnen. Denn als Vertreter einer modernen, kreativen Küche, die ihre regionalen Wurzeln kennt und doch auch mit Freude die Herausforderungen der Hochküche annimmt, haben sie sich – jeder für sich – in der Region ein Renommée erkocht. Dabei sind ihre Prinzipien identisch: Perfektion im Handwerk und höchste Ansprüche an die Zutaten ist allen drei Pflicht.

Was sie darüber hinaus verbindet, umschreibt Herausgeber Christian Hodeige so: „Jeder von ihnen hätte das Zeug zum Michelin-Stern, aber sie haben sich irgendwie dagegen entschieden. Statt abzuheben, vermitteln sie lieber die herausragende Gasthauskultur, für die unser Südbaden weit und breit bekannt ist.“

Von herausragender badischer Gasthauskultur wird in der Tat viel



Bernd Lutz

erzählt in diesem Buch, aber – keine Sorge! – ohne lange Prosa. Denn auf der Textebene gibt es lediglich eine Seite zu jedem Koch – danach dominiert das Visuelle in prachtvollen Bildern von Michael Wissing. Der preisgekrönte Fotodesigner aus Winden hat die drei Köche über Monate beobachtet

und einen Fotoreigen vorgelegt, der seine Wirkkraft nicht verfehlt: Stilleben aus den Küchen und den Gasträumen wechseln sich ab mit Nahaufnahmen von knackigen Gemüsen, saftigem Fleisch, aufplatzenden Brotkrusten, schaumgekrönten Süppchen und pudersüß bestäubten Desserts.



Klaus Ditz

Man möchte sich reinlegen in diese Speisen, die einem förmlich entgegenduft! Wissing präsentiert sie bevorzugt auf weißem Porzellan und dass er dabei mit Schärfe und Unschärfe spielt, ist Teil seiner unverkennbaren Bildersprache. Mitunter aber zoomt die Kamera auch vermeintlich Unwichtiges auf nächste Nähe heran: Die Tischstickerie in der Sternen Post, die gemusterten Hosen von Hugenhof-Chef Klaus Ditz oder die Blumendeko im Schlegelhof sagen viel bis alles aus über die Persönlichkeit ihrer Besitzer und den Charakter der jeweiligen Betriebe.

Ja, dieses Kochbuch lädt zum Blättern und Staunen ein – aber natürlich auch zum Selbstkochen mit mehr als 70 Rezepten. Dabei hilft, dass die drei Köche ihre Kompositionen bewusst einfach und die Zutatenlisten überschaubar gehalten haben. Das meiste ist leicht zu beschaffen, vielleicht abgesehen von Trüffeln (die aber sicher durch Steinpilze ersetzt werden könnten) und Tintenfischtinte. Dass jeder Koch Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts vorstellt, lässt in der Hobbyküche absolut authentische Menüfolgen zu. Oder wie wäre es mit einem „Best-of“ aus drei perfekten Küchenwelten? Als Vorspeise könnte es da eine Terrine aus marinierten Gemüsen à la Schlegelhof (rechts) geben, gefolgt vom Kalbsfilet auf Morchelragout mit Spargelstrudel aus dem Hugenhof (links unten) und einer Roten Grütze mit Vanilleeis nach Vorgaben der Sternen Post (links oben). Zum Credo des Buches passt's optimal: Es will die drei Köche nämlich keineswegs als Trias der badischen Kochkunst anpreisen, sondern vielmehr als kulinarischen Dreiklang. Was für ein großartiger Gedanke!

– Drei Köche. Edition Rombach, Freiburg 2013, 256 S., 29,90 Euro.



Martin Schlegel



Aus Martin Schlegels Küche frisch auf den Tisch: Terrine von gebratenen und marinierten Gemüsen an Ruccolasalat. FOTOS: MICHAEL WISSING

## TERRINE VON GEBRATENEN UND MARINIERTEN GEMÜSEN

(4 Portionen)

**Zutaten:** 1 Zucchini, 3 Paprika (je 1 gelbe, rote, grüne), 4 Schalotten, 1 Aubergine, 1 Fenchelknolle, 5 EL Olivenöl, 1 Thymian- und 1 Rosmarinzweig, 1 Knoblauchzehe, 500 ml Tomatenfond (selbst gemacht oder gekauft), 1 EL weißer Balsamico, 6 Blatt Gelatine, Salz, Pfeffer, Zucker

**Zubereitung:** Das Gemüse waschen, putzen und in 2 x 2 cm große Stücke schneiden. Einen breiten Topf erhitzen, das Olivenöl begeben und das Gemüse darin anbraten. Alles würzen, die Thymian- und Rosmarinzweige sowie den frisch gepressten Knoblauch begeben. Das Gemüse bissfest schmoren, dann auf ein Blech geben und abkühlen lassen. Den Tomatenfond mit weißem Balsamico, Salz, Pfeffer und Zucker kräftig abschmecken. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken. Ein Drittel des Tomatenfonds erwärmen und darin die Gelatine auflösen. Dann das Tomatengelee wieder dem Fond begeben. Eine Terrine mit Frischhaltefolie auslegen, das Gemüse einlegen und mit dem Tomatengelee auffüllen. Danach die Terrine 4 bis 5 Stunden kühl stellen.