



Michael Kiesel,
Koch und Gastwirt
im Gasthof Adler.

Wo die Region auf den Tisch kommt

Schlemmen im Gasthof Adler

Wo soll man denn hier gut essen können?, mag sich so mancher fragen der über die gewundene Landstrasse aus Richtung Weinstadt im Norden oder Esslingen im Süden kommt. Rechts und links nur dichter Mischwald, ein plätschernder Bach und vereinzelt Wanderer – nichts was auf nahe Spitzengastronomie hindeutet.

Doch dann weicht der Wald, und ehe man sich versieht, ist man in Baach. Ein Weiler mit gerade einmal 90 Einwohnern, aber zwei Restaurants. Eines davon ist der Gasthof „Adler“. Die urig, schwäbische Gemütlichkeit aus dunklen Holzbänken, Ziertellern und kleinen Blumenväschchen, steht norma-

lerweise für bodenständige Küche und einfache Hausmannskost. Das „Bodenständig“ passt. Wirt und Chefkoch

Michael Kiesel ist im Remstal verwurzelt und liebt die regionalen Spezialitäten. Fast alles, was bei ihm auf den Tisch kommt, stammt aus nächster Nachbarschaft.

„Die Forellen fangen wir oft erst, wenn der Gast sie bestellt hat“, erzählt er und lächelt verschmitzt. Dem ungläubigen Besucher erklärt er, dass die Forellenteiche nur zwei Häuser neben dem Gasthof liegen. Auch heute soll es Forelle geben und jetzt wird deutlich: Man hat es bestimmt nicht mit „Hausmannskost“ zu tun.



Ein Koch im Gasthof
beim fachmännischen
filetieren eines Fisches.

Während einer der Köche den Fisch fachmännisch filetiert, widmet sich Kiesel der Vorspeise. Rehterrine mit Orangengelee und marinierten Steinchampions an Rucola. Vorsichtig wickelt er die Rehterrine aus der Frischhaltefolie. „Die habe ich schon gestern zubereitet, da sie ja über Nacht kühl stehen muss“, erklärt er und schneidet zwei Scheiben ab. Das Rehfleisch bezieht er vom Jäger am Ort. Der Wald, aus dem die Tiere stammen, beginnt fünfzig Meter hinter dem Haus. Dann werden Gelee und Rucolablätter kunstvoll drapiert und mit den Pilzen verziert. Wir setzen uns an einen Eckstisch im Gasträum.





gewinnspiel

Das Remstal Magazin verlost ein lukullisches Erlebnis:
2x2 Abendessen im Gasthof Adler.

Gewinnspielfrage:
**Wo findet man den
„Gasthof Adler“?**

Einsendeschluss ist der 30. November 2009

Antworten bitte per Post an:
Tourismusverein Remstal-Route e. V.
Endersbacher Bahnhof
Bahnhofstraße 21
71384 Weinstadt

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Die tiefhängenden Lampen verbreiten ein gemütliches Licht. Zu meiner Rehterrine gibt es einen kräftigen Lemberger und eine weitere Geschichte. „Früher war das hier mal ein Stall“, sagt Kiesel und weist durch den Gastraum. „Wir essen also im Stall?“ Michael Kiesel zeigt erneut sein Lausbubengrinsen. Im Stall zu essen stört heute aber niemanden mehr. Schon gar nicht die Prominenten, die es regelmässig in diesen „Stall“ zieht, wie den



Volksschauspieler und ehemaligen Tatort-Kommissar Dietz Werner Steck. Der schätzt neben dem Essen, besonders die gekonnte Auswahl regionaler Weine. Aus der Küche kündigt der Duft von gebratenem Fisch, dass die Lachsforelle fertig ist. Umrahmt von frischen Bandnudeln liegt sie in



Der Adler weist den Weg zu Gaumenfreuden.

„Die Forellen fangen wir oft erst, wenn der Gast sie bestellt hat“

einer milden Fenchelsoße. Dazu gibt es einen Korb mit selbst gebackenem Brot.

Vor einigen Jahren wollte Kiesel schon einmal mit dem Brotbacken aufhören, aber da haben ihm seine Gäste gesagt, dass das Brot bleiben müsse. Er habe es sich also noch einmal überlegt und weitergebacken. »Das war eine gute Entscheidung«, sagt er und scheint es auch zu meinen. Spätestens jetzt weiß auch der Gast, dass es eine gute Entscheidung war, den langen Weg durch den Wald

zu fahren, während er das frische Brot ein letztes Mal in die Fenchelsoße dippt und das Menü mit einem Schluck Riesling abschliesst.



Filet von der Lachsforelle mit Fenchelsoße

Rezept für 1 Person:

- | | |
|---------------------|-------------------------|
| 1 Lachsforelle | 0,2l trockener Weißwein |
| ½ Zwiebel | ½ Karotte |
| Das Weiße vom Lauch | Pfefferkörner |
| Salz | Sahne |
| 1 Fenchel | |



Die Forelle filetieren, die Gräten zerkleinern und im Topf mit etwas Butter anschwitzen. Das Röstgemüse, Salz und Pfefferkörner dazugeben. Mit dem Weißwein und etwas Wasser ablöschen. Kurz aufkochen und dann 10 Minuten ziehen lassen. Anschliessend passieren und noch etwas reduzieren. Eine leichte Mehlschwitze herstellen, mit dem Fond ablöschen und mit Sahne verfeinern. Den Fenchel in sehr feine Würfel schneiden und kurz vor dem Servieren zur Soße geben. Lachsforellenfilet anbraten und mit der Soße und den Nudeln anrichten.

Guten Appetit!

Restaurant Adler, Weinstadt-Baach (mehr Infos auf S. 49), www.adler-baach.de

nachkochen

