Butterbrot vom Sternekoch

Erik Metzger vom Gasthaus Krone in Waldenbuch liebt es, neue Gerichte, Geschmäcker und Konsistenzen zu kreieren. Für unsere Leserinnen und Leser hat er sich ein dreigängiges Weihnachtsmenü ausgedacht.

Von Leonie Schüler

Erik Metzgers Kochkarriere begann bodenständig mit Geschirr spülen und Kartoffeln schälen. Das war mit sieben Jahren, als er in der badischen Wirtshausküche seines Vaters mithelfen durfte. Heute kreiert der Sternekoch im Gasthaus Krone in Waldenbuch siebengängige Menüs und ist weit über den Schönbuch hinaus bekannt. Und auch er selbst hat inzwischen Hilfe: Seine knapp dreijährige Tochter darf ab und an in Papas Küche mitkommen und Kirschen entkernen oder „Sachen von A nach B tragen“. „Ich gucke, dass ich an dem Tag nicht so viel zu tun habe“, sagt er und lächelt.

Bundesweite Beachtung fand Metzger, als er 2016 mit 23 Jahren Deutschlands jüngster Sternekoch wurde. Damals hatte er in der Krone gerade die Nachfolge von Küchenchef von Patrick Giboin angetreten, der die Stern-Auszeichnung des Guide-Michelin einige Jahre in Folge erkocht hatte. Schon an Metzgers drittem oder viertem Arbeitstag kam der Michelin-Tester vorbei. Auf Nachfrage, ob das Essen in Ordnung gewesen sei, meinte der Tester, es sei „schon okay“ gewesen, erinnert sich Metzger. Seither ist der Stern am Waldenbucher Gastronomiehimmel nicht untergegangen. Den Ehrgeiz, fortwährend in der Liga der Spitzenköche mitzumischen, hat Metzger immer noch, auch wenn er betont: „Wir kochen für die Gäste, nicht für den Gastronomieführer.“

„Seit ich in der Krone angefangen habe, gibt es kein Gericht, das ich so schon mal auf der Karte hatte.“

Erik Metzger, Sternekoch im Waldenbucher Gasthaus Krone

Und was isst ein Sternekoch selbst am liebsten? „Wirtshausküche“, sagt der 29-Jährige. Gerne Cordon bleu oder, „wenn’s ein bisschen feiner sein soll“, ein Boeuf Bourguignon. Wenn er für andere kocht, bereite er gerne Gerichte mit Trüffel zu, weil man damit so viele Variationen machen könne. „Ich mag eine leichte Küche“, sagt Metzger und beschreibt seine Kochweise als „klassisch französisch, modern interpretiert“. Die Sommerküche mit ihren frischen Zutaten möge er am liebsten. Ganz furchtbar finde er die Spargelzeit. „Am Anfang ist es noch gut, aber zwei, drei Monate lang jeden Tag zehn Kilo Spargel schälen, da reicht es“, sagt er und verdreht die Augen.

Erik Metzger liebt es, seine Gäste mit lukullischen Genüssen zu verwöhnen. Zu besonderen Anlässen denkt er sich Sieben-Gänge-Menüs aus. Foto: Eibner/Roger Bürke

Denn Abwechslung ist Metzgers große Leidenschaft. Alle vier bis sechs Wochen erfindet er neue Gerichte, probiert aus, wie Produkte neu kombiniert oder andere Geschmäcker und Konsistenzen kreiert werden können. „Seit ich in der Krone angefangen habe, gibt es kein Gericht, das ich so schon mal auf der Karte hatte“, sagt er. Gemeinsam mit seinen drei Küchenleuten werden Produkte bestellt, Ideen ausprobiert, verworfen und geschaut, was den Weg auf die Speisekarte findet. Dieser kreative Prozess sei ein „Team-Ding“, sagt der Küchenchef, „aber ich gebe natürlich den Takt vor.“ Wird es dabei auch mal laut? Metzger schüttelt den Kopf. Aus anderen Küchen kenne er einen rauen Ton, „aber ich will das absolut gar nicht“. Abgesehen davon, dass er nicht der Typ dafür sei, könne man sich solch einen Umgangston heute gar nicht mehr leisten. Dafür sei die Personalnot in der Gastronomie viel zu hoch. Er habe das Glück, sein Team großteils seit vielen Jahren an der Seite zu haben. Vielleicht auch deshalb, weil er nicht Feierabend macht, sobald der Hauptgang draußen ist, sondern bis zum Schluss mit anpackt und die Küche sauber macht. „Man arbeitet zusammen, man putzt zusammen“, ist sein Credo.

Im Service sei die Personalsituation allerdings angespannt, weil es in einem Ort wie Waldenbuch nicht so leicht sei, Aushilfen zu finden, sagt Metzger. Davon abgesehen sei die Lage im Schönbuch super, da die Gäste aus Stuttgart, Böblingen, Tübingen, von den Fildern, sprich, aus allen Richtungen kämen. Trotz Inflation würden die Gäste bislang weiterhin den Weg in die Krone finden. „Die Sternegastronomie hat es aktuell einfacher, weil unsere Gäste das Geld eher zur Verfügung haben“, vermutet er.

Heiligabend feiert Metzger mit seiner Frau und den beiden Kindern. Zu essen gibt es dann: „Ganz viel.“ Feldsalat, gebeizter Lachs, Lachsflädle, Ente, Rotkohl, Rosenkohl, Knödel, Spätzle, Selleriepüree, Maronen, Schokokuchen, Eis, Apfelragout. Von einem einfachen Weihnachtsessen hält er nichts. „Ich kenne das so aus meiner Kindheit.“ Ob sein Menü den Kindern schmecken wird? „Schau m’r mal“, sagt er. Deren Lieblingsgericht sei ohnehin Butterbrot. Dass ihr Papa einer der besten Köche im Land ist, wissen die Kleinen ja noch nicht.

Rehrücken mit Wildjus, Apfelchutney, Selleriepüree und Steinpilzravioli

Hauptgericht

Sehnen und Fett des **Rehrückens** entfernen, mit Salz würzen. Öl erhitzen, die Rücken von beiden Seiten kurz kräftig anbraten und in eine Ofenform geben. Die Pfanne mit Wildfond und Rotwein ablöschen und einköcheln lassen. Mit Butter sämig rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rücken in den 140 Grad heißen Ofen geben und 15 bis 20 Minuten ziehen lassen (Kerntemperatur 50 Grad). Fleisch in Alufolie einschlagen und fünf Minuten ruhen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Rosmarin, Thymian und Medaillons hinzugeben und kurz bei mittlerer Hitze nachbraten. Mit Pfeffer abschmecken.

Selleriepüree: Sellerie waschen, schälen und würfeln, ebenso die Schalotten. Beides mit Olivenöl anschwitzen und 10 bis 15 Minuten gar ziehen lassen. Mit einem Pürierstab und der Butter aufmixen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Apfelchutney: Äpfel waschen, in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne Zucker mit den gewürfelten Schalotten goldbraun karamellisieren. Mit Apfelessig und Apfelsaft ablöschen, mit einem Schneebesen glatt ziehen. Apfelwürfel, Salz und Lorbeerblätter hinzugeben, bei geschlossenem Deckel 15 Minuten köcheln. Ohne Deckel die restliche Flüssigkeit reduzieren. Chutney in ein Glas geben und eine Nacht kalt stellen.

Steinpilzravioli: Karotten, Staudensellerie und Schalotten fein würfeln. Mit gehacktem Knoblauch und einem Drittel Butter in einer Pfanne anschwitzen. Steinpilze in kleine Würfel schneiden und mit einem Drittel Butter anschwitzen. Alles mit gehackter Petersilie und Eigelb in einer Schüssel vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Holzbrett mit Mehl bestäuben und Nudelteig ausbreiten. Mit zwei Löffeln die Masse zu kleinen Nocken formen und mit zehn Zentimetern Abstand auf dem Teig verteilen. Eier verquirlen und zwischen den Nocken auf den Teig pinseln. Weitere Teigplatte auflegen und leicht festdrücken. Mit einem Schneiderad die Ravioli ausschneiden und zwei bis drei Minuten in Salzwasser köcheln. In einer Pfanne ein Drittel Butter zergehen lassen, die Ravioli darin kurz anschwitzen.

Gebeizter Lachs mit eingelegtem Muskatkürbis, Kürbismousse, Feldsalat und Apfel-Meerrettich-Vinaigrette

Vorspeise

Kürbismousse: Kürbis und Schalotten würfeln, in Olivenöl anschwitzen und 10 bis 15 Minuten gar ziehen lassen. Mit einem Pürierstab und Butter aufmixen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Püree aufkochen, gewässerte Gelatine hinzugeben und einrühren. Auskühlen lassen und geschlagene Sahne unterheben. In einer Auflaufform glatt streichen. Eine Nacht kalt stellen. Die Mousse mit einem Förmchen ausstechen.

Muskatkürbis: Kürbis waschen, in zwei Millimeter dicke Scheiben schneiden und in ein Einmachglas schichten. Übrige Zutaten im Wasser aufkochen. Den Sud in das Glas mit dem Kürbis geben und damit auffüllen. Glas verschließen, kalt stellen und eine Nacht durchziehen lassen. Kürbis aus dem Glas nehmen und in eine hübsche Form bringen.

Gebeizter Lachs: Zutaten alle vermengen, Lachsseite darin wenden, mit Frischhaltefolie abdecken, beschweren und sechs Stunden kalt stellen. Danach den Lachs abwaschen und die Beize entfernen. Trocken tupfen. Lachs in gleichmäßige Tranchen schneiden.

Feldsalat gründlich waschen. Übrige Zutaten im Pürierbecher aufmixen. Feldsalat mit der Vinaigrette marinieren. Alles zusammen anrichten.

EINKAUFSZETTEL

Kürbismousse
1 Hokkaidokürbis
3 Schalotten
1 Zehe Knoblauch
150 Gramm Butter

Muskatkürbis
1 kleiner Muskatkürbis
400 ml Wasser
200 ml weißer Essig
200 Gramm Zucker
1 kleine Ingwerknolle
3 Lorbeerblätter
5 Wacholderbeeren

Gebeizter Lachs
1 Seite Lachs
150 Gramm Zucker
150 Gramm Salz
Bund Dill, Petersilie
Abrieb einer Zitrone
1 EL Senfsaat

Feldsalat
300 Gramm Feldsalat
250 ml Apfelsaft
250 ml Sonnenblumenöl
70 ml Apfelessig
20 Gramm Honig
15 Gramm Senf
20 Gramm Meerrettich
20 Gramm Salz
10 Gramm Zucker

Rehrücken und Wildjus
900 Gramm Rehrücken
400 ml Wildfond
200 ml Rotwein
4 EL Öl
4 EL Butter
Rosmarin und Thymian

Selleriepüree
1 große Sellerieknolle
3 Schalotten
1 Zehe Knoblauch
150 Gramm Butter

Apfelchutney
5 Äpfel
3 Schalotten
100 ml Apfelessig
100 ml Apfelsaft
2 Lorbeerblätter

Steinpilzravioli
700 Gramm Nudelteig vom Bäcker
50 Gramm Mehl
500 Gramm Steinpilze
2 Karotten
3-4 Staudensellerie
3 Schalotten
2 Zehen Knoblauch
150 Gramm Butter
1 kleiner Bund Petersilie
2 Eigelb
2 Eier

Schokoladenkuchen
170 Gramm Kuvertüre
150 Gramm Butter
160 Gramm Zucker
200 Gramm Vollei
45 Gramm Mehl
eine halbe Vanilleschote

Schokoladen-Pannacotta
85 Gramm dunkle Schokolade (54%)
50 Gramm Zucker
410 ml Sahne
4 Blatt Gelatine

Birnenragout
250 Gramm reife Birnen
100 Gramm Birnenpüree
100 ml Weißwein
50 Gramm Zucker
10 ml Birnenbrand

Birnensorbet
500 Gramm Birnenpüree
30 Gramm Glukose
100 Gramm Zucker
210 ml Wasser
50 ml Birnenbrand
1 Blatt Gelatine

Tonkabohnen-Soße
500 Gramm Sahne
3 Eigelb
120 Gramm Zucker
eine Viertel Tonkabohne
lem

Schokoladenkuchen mit Birnenragout, Tonkabohnen-Soße, Schokoladen-Pannacotta und Birnensorbet

Dessert

Schokoladenkuchen: Kuvertüre mit Butter in einem Topf schmelzen. Ei mit Zucker schaumig aufschlagen. Vanille aus der Schote lösen und mit dem Mehl in den Eischnee unterheben. Die Masse in die Schokolade unterrühren. Förmchen ausbuttern und zur Hälfte füllen. Bei 190 Grad elf bis 13 Minuten backen.

Schokoladen-Pannacotta: Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne, Schokolade und Sahne in einen Topf geben und langsam erhitzen. Wenn die Masse leicht köchelt, vom Herd nehmen, die Gelatine darin unter Rühren auflösen. In eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form geben und mehrere Stunden kalt stellen.

Birnenragout: Birnen schälen und in feine Würfel schneiden. Birnenpüree, Weißwein, Zucker und Birnenbrand aufkochen und zur Hälfte reduzieren. Feine Birnenwürfel hinzugeben und fünf Minuten köcheln lassen. Ragout auskühlen lassen.

Birnensorbet: Alles zusammen aufkochen lassen, gelegentlich umrühren. Gelatine in etwas kaltem Wasser auflösen und in die Masse hineingeben. In ein Gefäß füllen, im Gefrierschrank gefrieren lassen.

Tonkabohnen-Soße: Zucker mit Eigelb schaumig aufschlagen. Tonkabohne fein reiben und mit Sahne aufkochen. Zur Eimasse hinzugeben und zur Rose abziehen. Alles anrichten.