

# Eine kulinarische Entdeckung

## Das Restaurant „Topinambur“ im Prinzhotel Rothenburg



Fotos: Funkfeuer

Rothenburg - das verbindet man mit mittelalterlichem Flair, stimmungsvollem Weihnachtsmarkt, bodenständiger Gastronomie. Einen etwas anderen Eindruck gewannen wir bei unserem Besuch im Prinzhotel, das seit gut zwei Jahren ein eigenes Restaurant betreibt. Auch ohne Navi lässt sich das Haus leicht finden: Einfahrt in die Altstadt durch das Rödertor, dann zweimal rechts abbiegen, und schon sieht man das große Anwesen unweit der Stadtmauer. Schon seit den 70er Jahren gibt es den Betrieb, nach der Übernahme durch einen neuen Eigentümer hat man in einem 7-Jahresplan ganz systematisch die Renovierung und Modernisierung in Angriff genommen. Das Haus wurde in diesem Zeitraum komplett entkernt, und nun wurde in einem letzten Schritt auch eine eigene Gastronomie geschaffen.

### Frischer Wind in alten Mauern

Nur äußerlich fügt sich das Haus nun noch in seine mittelalterlich anmutende Umgebung ein, drinnen hat die Neuzeit Einzug gehalten. Klare Strukturen, dezente Farben, multifunktionale Raumaufteilung zeigen sicheren Geschmack und gute Planung eines renommierten Hoteleinrichters. 35 Plätze hat der eigentliche Restaurantbereich, durch Veränderung der Trennwände lassen sich aber auch größere Räume für Festlichkeiten, Tagungen etc. schaffen. Schlicht und funktional ist das Mobiliar gehalten, erdige Farben und gute Ausleuchtung mit indirektem Licht schaffen eine gemütliche Atmo-

sphäre. Besonderer Blickfang ist der in warmem Rot gehaltene Barbereich, der die Verbindung von der Rezeption des Hotels zum Gastraum herstellt. Sparsam eingesetzte, ausgewählte Dekorationselemente fügen sich harmonisch ein, spezielles Geschirr in nicht alltäglichen Formen

und Farben, feine Damastläufer und -servietten auf den Tischen vermitteln einen sehr gepflegten Eindruck.

### Die „unbekannte“ Pflanze

Warum wurde der etwas sperrige Name „Topinambur“ für das Restaurant gewählt? Weil man etwas Besonderes wollte, was aber zugleich auch Bodenständigkeit zeigt, denn die zur Gattung der Sonnenblumen gehörende (und mit ihrer leuchtend gelben Blüte recht bekannte) Pflanze besitzt eine der Kartoffel ähnliche Knolle, die in der Küche vielseitig verwendbar ist und auch in der Region angebaut wird, wie man uns erzählte.

### Kleine, aber feine Karte

Die schön gedruckte und im dekorativen Stoffeinband gereichte Speisekarte ließ Vorfreude aufkommen: Da fand sich neben einem saisonal angehauchten Menü eine übersichtliche Auswahl nicht ganz alltäglicher Gerichte, die vom vegetarischen Angebot bis zu verschiedenen Fisch- und einigen Fleischgerichten reichte, alle zwei Monate erfolgt hier ein totaler Wechsel. Außerdem werden in der sogenannten „Schmankerl-Karte“ Klassiker wie ein gebackenes Kotelett, Rindsgulasch, Braten und Ähnliches angeboten. Alles trägt die Handschrift von Küchenchef Christoph Friese (Bild S. 7 rechts), der sich zuletzt im (nicht mehr existierenden) Sternelokal Villa Mittermeier in Rothenburg verdient gemacht hat. Acht Jahre war er dort und auch vorher arbeitete er bei

besten Adressen: Ursprünglich aus Leipzig stammend, absolvierte er seine Lehre im Steigenberger Frankfurter Hof, wechselte dann zum Grand Hyatt am Potsdamer Platz in Berlin und in die Bülow Residenz in Dresden. 37 Jahre jung, aufgeschlossen und talentiert möchte er nun das „Topinambur“ zu einer festen Marke machen, bei einer Neugründung ist das nicht ganz einfach. Vom Eigentümer des Hauses mit viel Freiheit ausgestattet, ist er doch schon jetzt mit dem Zuspruch recht zufrieden, obwohl die eingeräumte „Vorlaufzeit“ von 2-3 Jahren noch nicht ausgeschöpft ist.

### Kreative und delikate Küche

Und nun zum eigentlichen Essen: Ein „Gruß des Hauses“ stimmte uns auf weitere Köstlichkeiten ein, denn die kleine Portion der gebratenen Geflügel-leber auf Apfelchutney zerging auf der Zunge und schmeckte überaus fein. Danach wählten wir das Topinambur-Menü für 29,50 €, das schon eine ziemliche Bandbreite der Küchenfertigkeiten abdeckte. Zunächst wurde da eine (reichliche) Portion Schaumsuppe vom Muskatkürbis mit steirischem Kernöl serviert, fein, aber mit leichter Schärfe gewürzt und dekorativ mit den dunklen Ölschlieren abgeschmeckt, sehr gut. Nicht weniger schmackhaft war der Hauptgang: gegrillter Schwertfisch mit Gewürztabbouleh und Kokosschaum. Die zarte und saftige Scheibe Fisch war perfekt gegrillt, knusprige Thymianstängel lagen oben drauf. Dazu versteckte sich darunter ein delikates Couscous mit verschiedenen Gemüsegewürfeln, Mandelstiften und Rosinen, das dem Ganzen, zusammen mit dem Kokosschaum, eine herrlich orientalische Note verlieh. Auch das hausgemachte Tiramisu mit Pfefferminz zum Nachtisch ließ nichts zu wünschen übrig.

Ein Menü kann man sich natürlich auch individuell zusammenstellen, so zum Beispiel mit einer Cremesuppe und Krustelion vom Blumenkohl (6,50 €), einem Sauerbraten vom Bürgermeisterstück mit Rotkohl und gebratenem Semmelknödel (15,50 €) und einem „Kaffee-Set“ mit zweierlei hausgemachter Eiscreme oder Sorbet (6,-€) zum Dessert. Die Suppe



Das „Topinambur“-Team

mit zartem Blumenkohlgeschmack wurde auf einem Tablett mit einem raffinierten Gebilde gereicht, dem Krustelion, das aus einem mit knusprigen Blätterteigstreifen ummantelten und frittierten Kohlröschen bestand und wie ein kleines Vogelneest aussah. Das Bratenfleisch war herrlich zart, die Semmelknödelscheiben bildeten eine willkommene, da einmal andere Beilage. Der Nachtsch mit einem Kaffee nach Wahl und je einer Kugel Pfirsich- und Nougateis diente als erfrischender Abschluß. Von der Optik her schien das – natürlich hausgemachte – Pfirsicheis zu dunkelrot, die Erklärung der Bedienung, die Farbe werde aus der Schale gewonnen, wurde allerdings durch das feine Fruchtaroma beglaubigt. Das Nougateis war eine zart-schmelzende Verführung, gekrönt von einem leckeren Gitter aus weißer und dunkelbrauner hochwertiger Schokolade. Eine ganz andere Speiserichtung wird mit dem monatlichen „Retrogericht“ angeboten. Da sollen alte Klassiker, die schon quasi „aus der Mode“ gekommen sind (wie z.B. Pastetchen, Toast Hawaii) „wiederbelebt“ werden. Bei unserem Besuch waren es Königsberger Klopse mit Petersilienkartoffeln und Kapernäpfeln. Eigentlich wirkte die Portion – 2 Klopse, 3 Kartoffelstücke, 6 frittierte Kapernäpfel auf wunderbar schaumiger Soße mit intensivem, leicht säuerlichem Geschmack – sehr überschaubar, aber nach genussvollem Verzehr fühlte sich der Magen gefüllt an, ohne belastet zu sein. Sie ging also glatt als nicht nur sehr wohlschmeckend, sondern auch satt-machend durch. Mit 17,50 € waren wir dabei. Nachmals Fisch wählten wir mit pochiertem Wallerfilet auf Topinambur-salat mit Kartoffel-Mohn-Roulade und

milder Safransauce (19,80 €). In der Mitte des Serviertellers präsentierte sich das ausgezeichnete Fischfilet, umgeben von drei vegetarisch aus Kartoffel und Mohn komponierten, wohlschmeckenden Rouladen, alles hübsch arrangiert. Doch die Neugier des Gastes richtete sich vor allem auf den ihm noch unbekanntem Salat aus Topinambur. Die knollenförmige Wurzel der Pflanze wurde hier in fein geschnittener Form geboten, der artischockenähnliche Geschmack war eine glückliche Ergänzung, ihr fester Biss ein reizvoller Gegensatz zum übrigen Gericht. Die anschließend bestellte Beerengrütze mit Vanilleeis (4,50 €) war eine fruchtig-cremige Gaumenfreude.

#### Gut sortierte Getränkekarte

Neben einer reichen Auswahl an Bieren der Engelbrauerei Crailsheim gibt es eine erfreulich große Anzahl von Frankenweinen, auch offen als ordentlicher Schoppen mit 0,25 l ausgeschenkt, dafür mit Preisen von 7 € und 8 € allerdings nicht gerade ein Schnäppchen. Wir versuchten den Franken Cuvée aus Silvaner-Riesling-Müllerthurgau-Bacchus namens FLINT von Jürgen Hofmann, ein trocken-vielfruchtiger Weißwein, der sowohl zum Essen, als auch fürs Alleintrinken hervorragend passte. Er zeigte eine zart-gelbe Farbe, duftete verheißungsvoll nach reifen Früchten und widerlegte wieder einmal das Vorurteil, dass ein Cuvée eher ein „billiger“ Verschnitt einzelner Traubensorten ist. Auch das Viertel 2013er Silvaner trocken vom gleichen Weingut schmeckte frisch und süffig. Unser Fazit: Im „Topinambur“ isst man überdurchschnittlich gut, Ambiente und Preis-Leistungs-Verhältnis stimmen, die Bedienung war sehr freundlich und auch fachkundig. Reservierung ratsam!

Hotel Prinzhotel Rothenburg, An der Hofstatt 3, 91541 Rothenburg o.d.Tauber,  
Tel. 09861/975-0, Fax 09861/975-75,  
e-mail: info@prinzhotel.rothenburg.de,  
www.prinzhotel.rothenburg.de

Öffnungszeiten: Montag bis Samstag,  
Warme Küche von 18 bis 22 Uhr,  
Happy-Hour 17–18 Uhr.

## Rezept

### Liebe Funkfeuerleser(innen),

hervorragend geeignet ist folgendes Rezept, wenn man Gäste ungezwungen zu einem Glas Wein oder so bekommt. Es lässt sich gut vorbereiten und sollte lauwarm gegessen werden, nämlich die

#### Elsässer Winzerpastete:

7-8 Platten TK-Blätterteig auftauen lassen. Ca. 600 g nicht zu fettes Schweinefleisch, am besten aus der Schulter, in ca. 0,5 cm große Würfelchen schneiden und mit 2 EL gehackter Petersilie, 4 EL fein gewürfelten Zwiebeln, 1 dl Weißwein, Salz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer mischen.

Eine runde Backform (ca. 26 cm) kalt ausspülen, aber nicht trocknen, 5 Teigplatten zusammenkneten und (auf bemehlter Fläche) ausrollen, einen Kreis von ca. 35 cm Durchmesser ausschneiden und in die Form legen, andrücken, dann die Fleischmasse darauf verteilen. Aus den übrigen Teigplatten einen runden Deckel ausrollen, in der Mitte mit Hilfe eines Schnapsglases oder Ausstechers einen kleine Öffnung stechen und dann den Teigdeckel auf die Fleischpastete geben. Mit verquirltem Ei bestreichen und dann bei 200° Umluft (oder 220° ohne Umluft) im vorgeheizten Ofen auf unterer Schiene ca. 25 Min. backen. Die Pastete aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 180° (bzw. 200°) senken. 3 Eigelb mit 150 g Crème fraîche verquirlen und mit einem Trichter vorsichtig und langsam in die Teigöffnung gießen. Nöchmals 20 Min. backen lassen.

Dazu ein bunter Salat, Ihre Gäste werden es Ihnen danken.

Ich wünsche Ihnen einen schönen Winteranfang.

Am Herd  
Ihr Rolf Dürr.

