

Aufwändige Köstlichkeiten aus dem Bayerwald

Ein Festmahl: Küchenmeister Johann Schuster vom Hotel „Bärnriegel“ in Finsterau serviert „Variationen vom Milchlamm“

Am späten Nachmittag walten plötzlich Nebel, die Winterlandschaft trägt unversehens Schleier, das Licht schwindet. Die Natur führt vor, warum das schöne Bayerwald-dorf am Rand zu Böhmen Finsterau heißt. Doch finster sieht Finsteraus Image rein gar nicht aus: Der am Fuß des Lusen gelegene Ort ist begehrtes Ziel von Wintersportlern, unzähligen Wanderern, Radfahrern oder schlicht und einfach Ruhesuchenden. Zu bieten hat er vieles – nicht zuletzt das attraktive Freilichtmuseum und eine weithin unverdorrene Natur.

Viele Freunde des Bayerischen Waldes aus nah und fern wissen, dass der Hotel-Gasthof „Bärnriegel“ der Familie Schuster in Finsterau nicht nur als Startrampe für Aktivisten tauglich ist, sondern auch alles bietet, was der Entspannung dienen kann. Dafür steht unter anderem die exzellente Küche des Hauses unter dem Regiment von Johann Schuster. Der Hotel-Gasthof „Bärnriegel“ ist ein Familienunternehmen: Bruder Robert kümmert sich um den Service und die Eltern sind auch noch mit dabei.

Johann Schuster gehört zu jenen Küchenmeistern, die den heimatischen Produkten ihren angestammten Platz zurückgeben. Wo gibt es heute schon noch hausgemachten Hirschschinken oder gefüllte Hirschbrust zur Brotzeit? In seiner Küche spielen aber vor allem auch frische Kräuter eine große Rolle: Als Spezialist weiß Schuster, dass im Bayerwald – auch wild – mehr Kraut gewachsen ist, als man es sich vorstellen kann. In Restaurant und Wirtsstube wird bevorzugt mit saisonbezogenen Produkten für Abwechslung gesorgt.

Als Rezept zum Nachkochen hat der unter anderem in der Schweiz ausgebildete Meister Johann Schuster „Variationen vom Milchlamm“ vorgeschlagen. Serviert wird eine glasierte Milchlammschulter, Kurzgebratenes von der Keule und gebackene Leber im Kartoffel-Quark-Mantel neben jungem Saisongemüse. Das klingt sehr aufwändig, ist aber letztendlich nur eine Frage der Organisation.

VARIATIONEN VOM MILCHLAMM (für sechs Personen):

Die Zutaten: 250 g ausgelöste Milchlammschulter, eine Lamm-



„Variationen vom Milchlamm“ nennt Johann Schuster seine Kreation aus Milchlammschulter, Kurzgebratenem und gebackener Leber im Kartoffel-Quark-Mantel mit jungem Saisongemüse. (Fotos: Roider)

Leber (notfalls auch 150 g vom Kalb oder vom Schwein), eine Milchlammkeule, 0,2 l Glace (oder hochkonzentrierten Fleischfond), 3 mittelgroße gekochte Kartoffeln (festkochend), 2 gehäufte EL feinen Magerquark, 3 Eier, 2 bis 3 EL Mehl, (Raps- und Oliven-)Öl, Butter, 150 g Röstgemüse (Karotten, Lauch, Sellerie), 1 Tomate, Rosmarin, Thymian, Petersilie (frisch), eine Prise Muskatnuss, etwa 0,1 l trockenen Rotwein, Salz, Pfeffer und sechs frische Mangoldblätter (nicht unbedingt erforderlich).

Für das Gemüse: 2 Bund Fingerkarotten, 1 kleine Sellerieknolle (oder Staudensellerie), 1 Stange Lauch, 2 Bund Lauchzwiebeln, 1 Staude Broccoli (gut faustgroß), 150 g Navetten oder Steckrüben, 4 kleine Zwiebeln, 4 Zehen Knoblauch, 30 g Butter.

So wird's gemacht: Für dieses Mahl ist einiges Organisationstalent gefordert. Und da steht am Anfang immer die Frage: Womit fang ich an? Nehmen wir erst einmal das Fleisch: Die Keule sauber von Fett und Sehnen befreien (parieren) und ebenfalls auslösen.

Aus den schönen Stücken sechs kleine Schnitzel schneiden, zwischen Folie mit Gefühl leicht flach klopfen und in etwas Öl zusammen mit Rosmarin- und Thymianzweig eine Stunde marinieren. Aus den Abschnitten (im Mixer, Moulinette) ein feines Brät cuttern. Wer sich die Arbeit nicht



Johann Schuster ist im Gasthof „Bärnriegel“ für die bekannt gute Küche verantwortlich. Heimische Produkte und Kräuter gehören zu seinen Lieblingszutaten.

machen will, nehme 150 g Kalbsbrät vom Metzger. In die Masse mengen wir – weil es einfach gut aussieht – ein paar feine Würfel aus Karotten und Sellerie; alles salzen und pfeffern. Auch kalt stellen.

Die Lammschulter am besten gleich beim Metzger auslösen lassen. Das schöne Stück drücken wir mit größter Vorsicht etwas platter. Leicht salzen, pfeffern, das kalte Brät in der Mitte verteilen, Schulter darüber zusammenschlagen und mit Küchengarn so in Form bringen, dass man nach dem Garen schöne Scheiben abschneiden kann, bei denen die Füllung auch optisch zur Geltung kommt. Beiseite stellen.

Jetzt wird die Lammleber längs zweigeteilt und ungewürzt in Rapsöl auf jeder Seite jeweils eine knappe Minute angebraten und ebenfalls erst einmal dem Kühlschrank überantwortet.

Nun ist der Kartoffel-Quark-Mantel für die kalt gestellte Leber gefragt. Dazu werden die drei gekochten Kartoffeln am groben Gitter fein gerieben. Den Teig mit

dem Quark, zwei Eigelb, Salz, Muskat und den frischen fein gehackten Kräutern (Rosmarin, Thymian, Petersilie) zur Hülle verknetet. Die wird zweigeteilt auf einer bemehlten Fläche in einer Stärke von je einem Zentimeter ausgerollt. Die erkaltete Leber in die kurz blanchierten und abgeschreckten Mangoldblätter (so vorhanden) einschlagen und diese Packerl gefühlvoll mit dem lockeren Teig umhüllen. Wieder in den Kühlschrank damit.

Ab jetzt geht es rasend schnell, vorausgesetzt, das Beilagens Gemüse ist schon geputzt und mundgerecht in Form gebracht. Die gefüllte Lammschulter gesalzen und gepfeffert in heißem Rapsöl rundherum kurz anbraten und dann für 20 Minuten ab in das vorgeheizte Rohr (160 Grad), wo sie im Rotwein schmoren soll.

Dahin kommen auch die beiden schnell noch mit geschlagenem Eidotter bestrichenen Teigtaaschen, allerdings für nur zehn bis zwölf Minuten. Danach noch drei Minuten stehen lassen. Höchste Zeit für die kleinen Schnitzel, die jetzt auch gewürzt aufs heiße Gemisch von Raps- und Olivenöl müssen. Sie werden kurz beidseitig angebraten und warm gestellt.

Zeitgleich läuft auch die Herstellung des Gemüses. Erst den Knoblauch in Butter leicht bräunen, dann den Rest kurz anglasieren, mit etwas Brühe oder Wasser aufgießen, noch einmal anglasieren, abschmecken, abschließend glasieren. Das alles dauert allemal ein paar Minuten.

Höchste Zeit auch für die Soße: Die fertige Schulter kurz warm stellen. Röstgemüse und das Glace (oder Fond) einkochen lassen, abseihen, noch einmal aufkochen und final abschmecken.

Letzte Handlung vor dem Genuss: Die Schulter und die Teigtaaschen in Portionen aufschneiden, dazu das Gemüse auf einem Soßenspiegel anrichten. Zu alledem schmeckt natürlich wundervoll ein trockener Rotwein.

Hermann Schmidt

Hotel „Bärnriegel“, Halbwaldstraße 32, 94151 Finsterau, Telefon 08557/96020. Dienstagvormittag ist die Gaststätte geschlossen.