

Tief im Odenwald steht ein **gastlich** Haus

Das „Reußenkreuz“ an der Krähberg-Passstraße ist ein beliebter Treff für Wanderer – Traditionelle Küche mit Anspruch

Von Christa Huillier

Odenwald – sagenumwobenes Jagdgebiet der Nibelungen. Hier erschlug einst der tapfere Siegfried den Drachen, erlegte gewaltige Eber, starke Auerochsen und mächtige Hirsche, bevor er selbst durch Hagens Hand gemeuchelt wurde. Dem Helden Siegfried und feuerspeienden Drachen begegnet man nicht mehr, doch sagenhaft schön ist der Odenwald auch heute noch.

Dunkle Wälder und idyllische saubere Dörfer säumen die Straßen, die durch romantische Täler hinauf auf den Krähberg führen, mit stolzen 555 Metern eine der höchsten Erhebungen des Odenwalds. Auf der alten Passstraße kreuzten sich früher wichtige Handelswege. Durchziehende Händler und Holzfuhrleute legten schon um 1720 in der Gaststube „Zum Auerhahn“ eine Rast ein, bescheidener Tourismus entwickelte sich nach Vollendung der Odenwaldbahn 1821. Beachtliche Bauleistungen waren der Himbächl-Viadukt in Hetzbach (250 Meter lang und 43 Meter hoch) und der Krähberg-Tunnel, mit 3100 Metern der längste eingieisige Tunnel Deutschlands.

Im Jahre 1935 übernahmen Gustav und Maria Kroll den „Auerhahn“ als Gasthof „Reußenkreuz“, heute führen Markus Kroll als Küchenchef und seine Schwester Brigitte Rütling als Restaurantleiterin das Haus traditionsbewusst weiter, unterstützt von den Eltern Karlheinz und Elsbeth Kroll.

Interessante Umgebung

In wüdziger Höhenluft, mitten im Wald gelegen, ist das Odenwald-3-Sterne-Hotel Gasthof „Reußenkreuz“ idealer Ausgangspunkt für Wanderer, Ausflügler, Frischluft- und Odenwaldfans. Für Bildungsbeflissene sind einige kulturelle Höhepunkte vom Krähberg aus leicht zu erreichen, wie das Deutsche Elfenbeinmuseum und das Schloss in Erbach, das spätgotische Fachwerk-Rathaus und das Spielzeugmuseum in Michelstadt, die 820 erbaute Einhardbasilika in Steinbach, die barocke Abteikirche mit der berühmten Stummorgel in Amorbach, das Freilandmuseum Gattersdorf, der Englische Garten mit dem Wildpark



Der Waldgasthof „Reußenkreuz“ an der Krähberg-Passstraße präsentiert sich als schmuckes Odenwaldhaus mit Fachwerk- und Holzschindelfassade. Fotos (3): Huillier

in Eulbach und auch das schöne Neckarstädtchen Eberbach ist nur eine halbe Autostunde entfernt. Wer's lieber etwas makaber mag, schaut sich den Galgen und den Pestfriedhof bei Beerfelden an oder macht sich auf die Suche nach Resten des Odenwald-Limes. In Würzburg bei Eul-



Sorgen für das Wohl ihrer Gäste: Küchenchef Markus Kroll und seine Schwester Brigitte Rütling als Restaurantleiterin.

bach können sich Kinder in einem Abenteuerwald austoben.

Nicht nur seine herausragende Lage macht das „Reußenkreuz“ zu einem beliebten Ziel, auch Freunde einer gehobenen regionalen Küche kommen hier auf ihre Kosten. Wohltuend spürbar ist das persönliche Engagement der Familie Kroll. „Der Gast kann sicher sein, dass alles, was auf den Teller kommt, frisch, hausgemacht und von bester Qualität ist“, sagt der Küchenchef selbstbewusst. Wohlwollcharakter haben das Restaurant mit offenem Kamin und Blick ins Grüne (90 Plätze) und das gemütliche Jägerstübchen mit Kachelofen (25 Plätze).

Die Kochkunst des Markus Kroll lässt sich als geradlinig und ehrlich definieren. Er verlässt sich auf bewährte und traditionelle Rezepte wie Kasseler Kamm mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (9,50 Euro) oder Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln und Salat (13,50 Euro), doch erfüllt er auch Wünsche nach gehobener Küche. Eine aufregende Komposition ist das saftige französische Pfeffersteak mit Cognac-Pfefferrahm, jungen Bohnen und Pommes frites

(18 Euro). Köstlich schmeckt das Lendchen Oriental auf Currysauce mit Früchten (16 Euro).

Lage verpflichtet. Das Reußenkreuz liegt mitten im Wald, nicht verwunderlich also, dass Wildbret einen herausragenden Platz auf der Speisekarte einnimmt. Aus heimischen Revieren stammt das Wild, das Markus Kroll eigenhändig zerlegt. Ein Geschmackserlebnis erster Güte ist das Rehsteak mit Pfefferlingen, knusprigen Kartoffelkrusteln und knackigem Feldsalat (18 Euro). Das Rehragout mit Kartoffelklößen und Apfelmus ist eine absolut geschmackssichere Komposition und kostet bescheidene elf Euro. Wer vom „wildem“ Essen noch nicht genug hat, lässt sich zum Mitnehmen ein Stück hausgeräucherten Wildschweinschinken einpacken (100 g für 3,60 Euro). Hungrige Wanderer erfreut sicher das Odenwälder Schinkenbrett inklusive einem Gläschen Gebirgskräutergeist (8,50 Euro).

Nicht alltäglich und über alle Maßen gut sind die Desserts zum süßen Finale. Da zieht der Küchenchef noch einmal alle Register seines Könnens: Das Kaffee-parfait auf Mascarpone- und Mohn- und Birnenmousse (4,50 Euro) zergehen auf der Zunge, das Non plus ultra sind die Topfenknödel mit Mohnfüllung und Früchten (5 Euro). Einfach köstlich!

Der Weinkeller ist das Revier von Seniorchef Karlheinz Kroll. Hier lagern 100 Weine, vornehmlich aus Baden, Württemberg und Hessen. Für zwei Euro fließt, preiswert, doch stüffig, ein 2004 Pfälzer Landwein Müller-Thurgau ins Glas, edler kommt ein 2000er Durbacher Spätburgunder Kaiserstühler für 4,20 Euro daher.

In der warmen Jahreszeit ist es auf dem „Reußenkreuz“ besonders schön. Da kann man auf der Terrasse mitten im Grünen entspannen. In der Backstube lässt sich Karlheinz Kroll so einiges Leckeres gefallen. Beliebt ist sein Apfelkuchen aus Grünkernmehl, zum Teller abschlecken gut die Buchweizentorte, gefüllt mit

DAS GENIESSER-REZEP

Rehrückenfilets an Orangensauce

Von Markus Kroll

Zutaten für 4 Personen:

600 g Rehrückenfilet in 12 Medaillons geschnitten
80 g Butter
Salz und Pfeffer
5 cl roter Portwein
5cl Orangensaft
0,2 l Wildfond
Cayennepfeffer
12 Orangenschnitze

Zubereitung:

Gewürzte Filetstücke beidseitig in Butter braten, auf vorgeheizter Platte anrichten. Bratenfett abgießen, Bratenfett mit Wein und Orangensaft ablöschen, mit Wildfond auffüllen und mit Cayennepfeffer würzen. Leicht einkochen lassen, dann die Medaillons mit der Sauce überziehen. Die leicht erwärmten Orangenschnitze auf dem Fleisch verteilen. Dazu passen Spätzle, Kroketten, Schupfnudeln und frische Pfefferlinge.



Ein uraltes Schild weist dem Wanderer den Weg zum Gasthof „Reußenkreuz“.

Preiselbeersahne. Sein Geheimrezept und absoluter Renner ist der Käsekuchen. Während die Eltern vom flinken Service aufmerksam bedient werden und es sich gut gehen lassen, können sich die Kinder auf dem Waldspielplatz richtig austoben.

Info: Hotel Waldgasthof Reußenkreuz, 64759 Sensbachtal/Odenwald, Telefon 0 60 68/2086 oder 22 63, Internet: www.reussenkreuz.de; Öffnungszeiten Restaurant täglich 11.30 bis 14 Uhr und 18 bis 21.30 Uhr, großer Parkplatz, Kinderspielplatz, Terrasse.

14. Odenwälder Lammwochen

Noch bis 15. April gibt es frisches Lamm bei Vermarktern und in den beteiligten Gasthäusern

(pit) Von Odenwaldwiesen frisch auf den Teller: Noch bis 15. April laden rund 30 Anbieter – Schäfer, Vermarkter und Gastronome – zu den 14. Odenwälder Lammwochen ein, eine erfolgreiche Kooperation über Ländergrenzen hinweg. Die Odenwälder Schäfer liefern dazu das Lammfleisch, das Interessenten frisch für die heimische Küche kaufen oder sich gleich in den beteiligten Gasthäusern schmackhaft zubereitet servieren lassen können. Wissenswertes zu den Odenwälder Lammwochen steht in einer Broschüre, die auch das eine oder andere Rezept zum Nachkochen umfasst. Sie führt die beteiligten Gasthöfe mit jeweils drei der Gerichte auf, die noch bis zum 15. April auf den Speisekarten stehen. Das Heft kann beim Touristikservice Odenwald-Bergstraße, Marktplatz 1, 64711 Erbach, Telefon 0 60 62/94 33 30, E-Mail: info@tourismus-odenwald.de, angefordert werden. Weitere Informationen im Internet unter www.lammwochen.de. Zur Einstimmung ein aktuelles Lammrezept von Gerhard Fritz vom Odenwald-Gasthaus Kreiswald in Rimbach:

Maultaschen mit Lammfüllung auf Bärlauchsauce

Zutaten für vier Personen:

Für den Nudelteig:
250 g Mehl
2 Eier + 1 Ei zum Einstreichen
Salz
1 Ei Öl

Für die Füllung:
350 g Lammhack
2 Frühlingszwiebeln
35 g Semmelbrösel
1 Ei

50 g Butter
Für die Bärlauchsauce:
frischer Bärlauch
0,2 l Gemüsebrühe
0,2 l Sahne
15 g Stärke

Zubereitung:

Die Zutaten für den Nudelteig in die Rührmaschine geben und mit dem Knethaken zehn Minuten durchkneten lassen. Danach den Teig herausnehmen. Mit Öl einstreichen und in Folie packen. 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Die Frühlingszwiebeln fein schneiden, in der Butter andünsten und zum Lammhack dazu geben. Danach Semmelbrösel, Ei und zwei Esslöffel Wasser hinzufügen. Alles gut durchkneten.

Den Nudelteig mit der Nudelmaschine in dünne, lange Bahnen ausrollen. Die Bahnen auf eine bemehlte Unterlage legen. Die Füllung in der Mitte der Bahnen wie eine lange Wurst auslegen, den Teig mit Ei einstreichen und zusammenrollen. Mit dem Kochlöffel in vier Zentimeter lange Stücke abrollen und mit dem Messer teilen. Die Maultaschen in siedendes Salzwasser geben und zehn Minuten schwach kochen lassen.

Den Bärlauch in Streifen schneiden, in Butter andünsten, mit Gemüsebrühe und Sahne auffüllen und leicht einkochen lassen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, eventuell mit etwas angerührter Stärke binden. Mit dem Stabmixer fein pürieren.

Die Bärlauchsauce auf angewärmte Teller geben, die Maultaschen darauf legen und mit frischem Bärlauch garnieren.

Eier nicht nur an Ostern

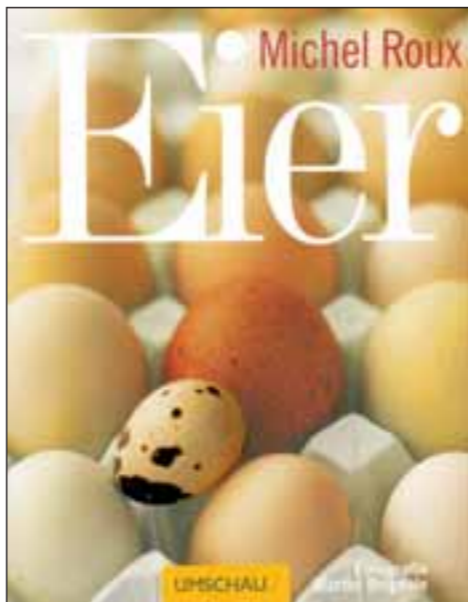
Sterne-Koch Michel Roux verrät seine besten Eier-Rezepte

Von Frank König

Henne oder Ei? Nach der Lektüre dieses Standardwerks von Sterne-Koch Michel Roux stellt sich diese Frage nicht mehr. Sein Restaurant „The Waterside Inn“ in Bray bei London hält seit 1985 drei Michelin-Sterne. Für seine Arbeit wurde der Koch mit dem Ehrendokortitel der Johnson und Wales University ausgezeichnet und 2002 von Queen Elisabeth zum Ritter geschlagen. Roux setzt deswegen nicht zu Höhenflügen an, sondern bleibt auf dem Boden und widmet sein neues Kochbuch dem ältesten Lebensmittel der Welt – dem Ei. Gliedert nach den Zubereitungsarten führt Roux in die Kunst der Zubereitung von Speisen mit frischen Eiern ein – ob von Hühnern, Enten, Gän-

sen oder Möwen. Klassischen Rezepten wie Sauce hollandaise, Eiern Benedict oder Zitronensoufflé gibt Michel Roux eine besondere Note. Seine eigenen Kreationen wie gerolltes Thai-Omelett mit geräucherter Forelle oder Crème Anglaise mit frischer Minze versprechen frische Kombination von Aromen. Ob zum Frühstück, zum Mittag- oder Abendessen, als Brotdag, fürs Picknick, in Desserts oder in Kuchen, die 130 Rezepte liefern Ideen für jeden Geschmack und jede Gelegenheit. Viele Fotos und das moderne übersichtliche Design helfen bei einer leichten und unkomplizierten Zubereitung der Speisen.

Info: Michel Roux: „Eier“, Neuer Umschau Buchverlag, ISBN-13: 978-3-86528-265-1, 16,90 Euro.



Aus Eiern kann man mehr als Pfannkuchen backen – Michel Roux sagt wie. Repro: RNZ

Geschmack ohne Grenzen.

NEU!
Nur in der
Bügelflasche



Mild,
spritzig und
frühlingsfrisch.
Lenzen gibt es nur im
Frühjahr. Eine Bierspezialität
aus Ihrer HEIDELBERGER Brauerei.

www.heidelberg-brauerei.de

DABEI SEIN!

RHEIN-NECKAR-ZEITUNG