

das magazin



Leuchtende Zukunft.

Von der Öllampe zur OLED-Leuchte

entdecken: Licht aus neuen Quellen
informieren: Fünf Freunde für ein neues Kraftwerk
mitmachen: Weniger Verbrauch macht Schule
erleben: Schaurig schönes Schottland

Sternstunde: Melanie Arnegger zaubert Speisen, von denen man noch nach Tagen träumt.



Arneggers Adler
Hotel Restaurant
Tiefenbronner Straße 20
75233 Tiefenbronn-Mühlhausen
Telefon: 07234 95353-0
Telefax: 07234 95353-50
Kein Ruhetag. Im Januar Betriebsferien.
Arneggers-Adler@t-online.de
www.arneggers-adler.de



Kochideen

Schauen Sie dem Chef über die Schulter! In unseren **Kochvideos** erfahren Sie, wie dieses und viele andere Gerichte besonders gut gelingen.

www.enbw.com/magazin

Fotos: Berthold Steinlber



Schweinefilet im Kartoffel-Nussmantel auf geschwenkten Wintersalaten (4 Personen)

Zutaten:

- 800g Schweinefilet
- 600g roh geriebene Kartoffeln (mehlig kochend)
- 2 Eigelb
- div. Nüsse und Kerne z. B. Pinienkerne, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Walnüsse, Haselnüsse
- 200g gehackte Gemüsebrunoise (kleine Würfelchen) aus Karotten, Sellerie und Lauch
- gehackte Petersilie, Schnittlauch, Rosmarin
- 100g geriebener Parmesankäse
- 1 Stk. Chicoréesalat
- 1 Salatkopf Radichio
- 1 Salatkopf Endiviensalate
- ½ Salz, Pfeffer, Zucker, Preiselbeerssige und Olivenöl
- fertige Kalbsjus
- 1 Zwiebel

Melanie Arnegger hat die Feuertaufe bestanden. In der Großküche des Londoner Luxushotels „Savoy“ wurde sie in einen mannshohen Kochtopf gesteckt und mit Ketchup, Mehl und klebrigem Allerlei übergossen. Die zierliche Frau mit den blonden Haaren erinnert sich noch lebhaft an diesen seltsamen Brauch: „Diese Prozedur blüht allen Köchen bei ihrem Abschied vom Savoy“, sagt die 36-jährige Köchin und ihr glockenhelles Lachen erfüllt die weißgeflachte Küche ihres Hotel Restaurant „Arneggers Adler“ in Mühlhausen-Tiefenbronn. Energisch reibt sie rohe Kartoffeln in eine Stahlschüssel, vermischt sie mit Pinienkernen und frisch gehackten Gewürze und während sie kräftig rührt, lässt sie das Abenteuer Savoy einfach nicht los. „Es war eine lehrreiche Zeit, Zickenkrieg an der Tagesordnung und deutsche Küchenmesser heiß begehrt“, erzählt sie. Die früher behütete Frau lernte dort zu kämpfen, um das zu werden, was sie heute ist: eine exzellente Köchin.

Mit zarten 16 Jahren fand Melanie Arnegger den Kochmeister, der für sie der Schlüssel zu ihrem Erfolg werden sollte: Sternekoch Manfred Kurz vom Gasthof „zum Hirschen“ in Blaufelden. Anschließend folgten Stationen bei Albert Bouley, Johann Lafer, Eckardt Witzigmann, das Hotel „Adlon“ und „Hilton“ in Berlin und zuletzt das „Savoy“ in London und der Abschluss als staatlich geprüfte Gastronomin sowie die Küchenmeisterprüfung an der Hotelakademie Berlin. Viel Wirbel macht die quirlige Schwarzwälderin um sich nicht, sie lässt lieber ihre Küche für sich sprechen: Zucchini-Carpaccio mit gebratenem Rehnüsschen, Ente auf Apfelrotkohl und Kartoffel-Preiselbeerknödel, Maronen-Schokomousse mit Apfeltart und Vanilleeis. Aber auch Wurstsalat und Zwiebelrostbraten finden sich auf der Speisekarte wieder. „Ich versuche einen Spagat zwischen regionalen Speisen und Gourmetküche zu schlagen“, sagt sie, der Trend gehe zum Bodenständigen, aber extravagant angerichtet auf feinem Geschirr.

So erwarten den Gast Meissener Porzellan, Spiegelau-Weingläser, Silberbesteck Collini und schwere Silberplatten, Schalen und Saucieren aus Großmutterzeiten, denn Melanie Arnegger führt das Hotel Restaurant „Arneggers Adler“ bereits in der fünften Generation. Bereits als Kind stand sie ihrem Vater am Herd zur Seite, die kleine Küche im Nordschwarzwald ist für die junge Köchin daher wie eine alte Vertraute. Sie verwöhnt ihre Gäste mit fein aufeinander abgestimmten Geschmacksnuancen aus Preiselbeerssige oder Kürbiskern-Pesto, überrascht mit einem Wechselspiel aus Farben und Formen wie roten Chilifäden und bunten Blüten. Ihre feingliedrigen Hände sind wie Pinsel, die auf einer Leinwand aus Meissener Porzellan und Muranoglas ein delikates Kunstwerk zaubern, von dem man noch nach Tagen träumt.

Die Wintersalate putzen, waschen und abtropfen lassen. Die rohen Kartoffeln schälen und fein reiben. Mit Eigelb, Gemüsebrunoise, geriebenem Parmesankäse, Nüssen, gehackten Kräutern und Kernen mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Das Schweinefilet in 200g schwere Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und scharf anbraten, nach dem Anbraten aus der Pfanne nehmen und ablegen. In einer beschichteten Pfanne Olivenöl erwärmen und die Kartoffelmasse flächig quadratisch dem Umfang des Schweinefilets entsprechend darin auslegen. Die Kartoffelmasse auf einer Seite leicht goldbraun anbraten, dann das Schweinefilet in die Kartoffelmasse langsam eindrehen. Bei 200°C (Umluft) im vorgeheizten Backofen für 8 – 10 Minuten fertig garen. In der Zwischenzeit die Blätter des Endiviensalates, Chicorée und des Radichio in grobe Streifen schneiden. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und diese dann in aufschäumender Butter glasig dünsten. Die Salatblätter darin kurz schwenken, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Dies mit dem Preiselbeerssige abschmecken und auf einem vorgewärmten Teller anrichten. Das Schweinefilet aus dem Backofen holen, in der Mitte schräg halbieren (am besten mit einem elektrischen Küchenmesser) und die beiden Hälften auf die Salatblätter setzen. Das Ganze mit etwas warmer Kalbsjus übergießen und mit Kräutern dekorieren.