

Derby am Herd

Zu Gast bei den Brüdern Rosenbauch in Ebreichsdorf (I).

Sie sind per Du, sagen aber gerne „Herr Franz“ und „Herr Karl“ zueinander. Tatsächlich sind sie eng miteinander verwandt, die Zwillingbrüder Rosenbauch; man muss sie nur ansehen, da können sie gar nicht dementieren. Ihr Restaurant „Rosenbauchs“ in Ebreichsdorf liegt gleich gegenüber dem kleinen Bahnhof, was überaus wichtig zu erwähnen ist. Es gehört somit zur Kategorie der ehrgeizigen, ÖBB-nahen Speisehäuser, in denen die ausführliche Weinkarte mehr sein kann als bloß Fantasy-Literatur. Karl Rosenbauch, der Sommelier, betreibt im Haus auch noch eine Vinothek sowie eine Zigarren-Lounge und ist ein derart rückhaltloser Weinfreak, dass ihm der „Herr Franz“ neulich versprochen hat, eine Garnitur Bettwäsche mit seinen Lieblingsetiketten bedrucken zu lassen.

Es ist früher Vormittag, und bei den Rosenbauchs in der Küche läuft der Betrieb an; das muss so sein, denn hier werkt eine nur dreiköpfige Brigade, die sich immerhin schon zwei Hauben erkocht hat und unverhohlen nach den

Sternen greifen will. Heute hilft der 14-jährige Sohn vom „Herrn Karl“ aus. Stumm und konzentriert sticht er Briesravioli aus und verdient sich damit ein neues Spiel für die Playstation – erstklassige Briesravioli, Chapeau!

Für Schmach und Action sorgt derweil Michael Baumkirchner, seit vier Jahren Co-Küchenchef, und was Kochen betrifft, ebenso freakig wie „Herr Franz“ beim Wein. Baumkirchner und Rosenbauch harmonisieren kulinarisch jedenfalls prächtig, nur so ist es möglich, dass der Austrianer Karl Rosenbauch, gelegentlich ÖFB-Teamkoch und rechter Außerverteidiger in der Nationalmannschaft der Haubenköche, und Baumkirchner, „ein ganz schlimmer Erzrapidler“, die Stimmung beim Derby am Herd hoch halten können.

Zwei Gerichte haben wir uns ausgesucht, um den Rosenbauch'schen Stil vorzustellen: einfache Dinge, allerdings mit verspielten Techniken zubereitet. Als Vorspeisenkoch ist zunächst Michael Baumkirchner dran und schnippelt einen akkurat Quader aus Thunfisch zurecht, der einzige Fischexote auf der Karte. Ich sehe das Leuchten in Baumkirchners Augen schon, denn was er jetzt tut, gehört offenbar zu seinen Lieblingsbeschäftigungen beim Kochen. Und schon flammt blau und zischend der Bunsenbrenner auf.

Nächste Woche: Die Dienstreisen der Rosenbauchs und eine Schweinebacke aus dem Plastiksack.



Franz Rosenbauch, Michael Baumkirchner, Karl Rosenbauch
Einfache Grundprodukte, verspielte Zubereitungstechniken

Rezeptur

Kalter geflämmer Thunfisch mit Paradeisern und Avocado

Für 4 Personen: 200 g Thunfischfilet in Quaderform mit Maldonsalz, schwarzem Pfeffer aus der Mühle und 10 g Räuchersalz einreiben und mit dem Bunsenbrenner auf allen Seiten abflämmen. Für das Tomaten-Avocado-Dressing Salt von 4 Paradeisern und von 1 Limette, 1/2 Chilischote, 1/2 essreife Avocado, 1/8 l Avocadoöl, Salz, Pfeffer aus der Mühle und 1 Prise Zucker mit dem Stabmixer pürieren. Für den Salat 4 Eiertomaten und 1 essreife Avocado würfeln und mit dem Dressing marinieren. Den Salat auf Tellern platzieren, mit essbaren Blumen (Kapuzinerkresse, Borretschblüten) garnieren, den Thunfisch in Scheiben schneiden und gefällig am Salat anrichten.

