

Das Backerl im Sackerl

Zu Gast bei den „Rosenbauchs“ in Ebreichsdorf (II).

Nie würde er den Fehler machen und mit seinem Chef auf Urlaub fahren, dachte Michael Baumkirchner, als er vor vier Jahren im Gasthaus der Zwillinge Franz (Küche) und Karl (Keller & Service) Rosenbauch, gleich beim Ebreichsdorfer Bahnhof, zu kochen begann. Es war anfangs einfach ein Job, mehr nicht; er war ja auch schon DJ. Wirtshausküche, wenngleich ambitionierte, gab es damals im Familienbetrieb, und für den Rahmen, in dem sie geboten wurde, hat Karl Rosenbauch heute nur noch wenig freundliche Worte übrig: „Diese Einrichtung à la ‚Marchfelderhof‘ wollten wir uns im Jahr 2005 nicht mehr länger anschauen.“

Ein Ruck ging damals auch durch die Küche, und weil Küchenchef Franz Rosenbauch es liebt, regionale und saisonale Produkte mit originellen Methoden zu verarbeiten, hat sein Co-Chef Michael Baumkirchner auf den gemeinsamen Entdeckungsreisen schon viel gesehen. Mittlerweile besteht er sogar darauf, ein paar Mal im Jahr loszuziehen. Dabei geht es oft nach Spanien, was sich in Ebreichsdorf etwa in einem Black Russian bei minus 196 Grad niederschlägt, und wenn er davon erzählt, kommt keiner mehr zu Wort: „Also das letzte Mal beim Santi Santamaria, da hat er uns eine Taube auf Nudeln ..., ich mein, das hat ausgeschaut wie beim schlechten Asiaten, aber der Geschmack, sensationell. Und die Carme Ruscalleda, dass es so was in dem Nest bei Barcelona überhaupt gibt. Die ist ein Superstar und immer da und kommt zu den Tischen, und weil wir schon beim Buchen sagen, dass wir Küchenchefs sind, können wir uns auch alles genau anschauen. Spanien hab ich ja eher abgehakt, ich mein, Spanien kannst du nie abhaken, aber heuer geht's noch zum Heston Blumenthal in die ‚Fat Duck‘, und da schupf ich dann den Gordon Ramsay in London gleich mit.“

Franz Rosenbauch grinst, wenn Baumkirchner so monologisiert. Er ist gerade mit butterweich gegarten Schweinsbackerln beschäftigt, die unbedingt im Plastiksack ziehen müssen, und als ich frage, was jemand tun soll, der kein Vakuumiergerät zu Hause hat, schaut er mich bloß ungläubig an und sagt: „Dann nimmt man halt die Gewürze schon im Sackerl zum Fleischhauer mit, und er muss nur die Backen einfüllen und alles zuschweißen.“ Weil wenn's in der Küche ans Eingemachte geht, hört sich der Spaß bei den Rosenbauchs bitte auf.



Im Vakuum Franz Rosenbauch präsentiert seine Schweinsbackerln

Rezeptur

Aromagegarte Schweinsbackerln mit Erdäpfelpüree

Für 4 Personen: 8 Schweinsbackerln mit Maldonsalz und Pfeffer würzen und je 2 Stück mit 2 Zehen Knoblauch, 2 Schallotten und je 1 Zweig Majoran und Thymian in einem geeigneten Plastiksack vakuumieren (ersatzweise, aber nur in größter Not, Luft absaugen und schnell zubinden). Säcke im Wasserbad bei 85 Grad (oder knapp unter dem Siedepunkt; bei Ceranfeldern meist Stufe 2) ziehen lassen. Für die Sauce 1 kg Schweineknochen in 2 EL Schweineschmalz anrösten, 1 kg Wurzelwerk (Karotten, Sellerie, Petersilie und Lauch in Stücke geschnitten) und 2 geschnittene Zwiebeln dazugeben, durchrösten und 100 g Paradeismark einrühren. Mit je 1 Prise Majoran und gemahlenem Kümmel, 2 Lorbeerblättern, 2 Knoblauchzehen, Salz und Pfeffer würzen und mit je 1/2 Liter Bier und Gemüsfond aufgießen. 4 Stunden leicht köcheln lassen, durch ein feines Sieb seihen und auf 1/8 Liter reduzieren. Schweinsbackerln aus den Säcken nehmen, mit der Saucenreduktion glacieren und mit Erdäpfelpüree und einigen Scheiben Sommertrüffel anrichten.

