

Nach einem Spaziergang durch den herbstlichen Wald locken der Gräfinthaler Hof, der Wendelinushof und die Niedmühle Feinschmecker mit saisonalen Menüs.



Genieße den Herbst!

VON THOMAS REINHARDT

Die Bäume tragen bunte Kleider, die Natur leuchtet in schillernden, warmen Farben – der Herbst zeigt wieder seine ganze Pracht. Viele Getreidesorten und Früchte sind jetzt reif, es ist Erntezeit. Ein leckeres Kürbis- oder ein Pilzrahm-Stüppchen, knackige Salate und kräftiges Gemüse wie Grünkohl oder Schwarzwurzeln sind jetzt gefragt. Ebenso rosa gebratener Rehrücken, Knusprige Gänsekeule, saftige Entenbrust und auf der Haut gebratenes Filet vom Flusszander. Das und einiges mehr hat diese Jahreszeit an kulinarischen Genüssen zu bieten.

Jörg Künzer, Besitzer und Küchenchef im Restaurant Gräfinthaler Hof in Bliesmengen-Bolchen, mag den Herbst ganz besonders – privat und geschäftlich. „Ich gehe gerne mit den Kindern zum Drachensteigen und auch zum Spazieren in den Wald.“ Auf seiner großen Wiese sorgen fünf Quittenbäume, zwei Sorten Zwetschnen, vier verschiedene Apfelsorten, Kirschen und Mirabellen für eine



Besitzer und Küchenchef Jörg Künzer vom Gräfinthaler Hof.



Rosa gebratene Entenbrust mit Pilzen und buntem Gemüse.



Als Vorspeise bietet der Wendelinushof einen Herbst-Klassiker: Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl.

FOTOS (7): THOMAS REINHARDT

SERIE GENIESSE DEN HERBST!

Welche herbstlichen Zutaten regionale Küchenchefs lieben

reiche Ernte. „Am liebsten mag ich Quitten“, so der Küchenchef, „die verarbeiten wir zu feiner Marmelade und im Restaurant gibt es als Dessert Quittenstüppchen mit Quittensorbet, das ist ein Renner bei uns.“ Auch auf gutes Wild freut er sich im Herbst, „besonders Reh, daraus machen wir leckeres Ragout, geschmorter Keule oder rosa gebratener Rücken.“ Dazu passen natürlich Maronen, die werden im Gräfinthaler Hof gerne in Zucker karamellisiert und mit etwas Sahne verfeinert. Derzeit spielt Lammfleisch die Hauptrolle auf der Karte, denn fast von Anfang an macht Jörg Künzer bei den Bliesgau-Lammwochen mit, die noch bis zum 23. Oktober gehen. Als Vorspeise gibt es da eine köstliche Variation mit Burger, Quiche und Leberpraline mit Quitte oder eine Lammconsommé mit Mini-Lammleberknödel. Als Hauptgerichte werden angeboten: Lammhaxe mit Cassoulet von Bohnen, Lammbratwurst-Schnecke mit Ratatouille oder Zweierlei vom Bliesgau-Lamm (Rücken und Ragout). Wer es lieber fleischlos mag, dem sei das Rote Bete-Carpaccio mit Apfel-Selleriesalat, Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen sowie das

herbstliche Ragout von Saarbrücker Bio-Pilzen mit gebratenen Serviettenknödeln und Blattspinat empfohlen. Und nach den Betriebsferien (24. Oktober bis 3. November) gibt es auch im Gräfinthaler Hof wieder Gerichte von der Gans und der Ente. Uns überzeugt er mit einer saftigen, rosa gebratenen Entenbrust mit aromatischen Pilzen, Serviettenknödeln und leckerem Rosenkohl – mehr Herbst geht nicht. www.graefinthalhof.de

„Der Herbst ist hier auf dem Hof oft wunderschön, wir haben zuletzt noch herrlich milde Abende erlebt“, schwärmt Kimberly Thomé, die Leiterin der Hofküche auf dem Wendelinushof. „Ich bin ein absoluter Herbstmensch.“ Das helle, freundliche Restaurant ist beim SZ-Besuch an einem Werktag um die Mittagszeit voll besetzt. Längst hat es sich auch über die Grenzen des Landkreises St. Wendel herumgesprochen, dass man auf dem Wendelinushof sehr gut essen kann. „Nach dem heißen Sommer sind jetzt wieder herzhaftere Gerichte gefragt: Wild, ein schöner Schmorbraten, Semmelknödel, Kastanien und Äpfel“, sagt Kimberly

Thomé. „Herbstsalate wie Radicchio oder Frisée sowie Zier- und Esskürbisse bauen wir hier selbst an.“ Das schlägt sich natürlich auf der Spei-



Kimberly Thomé ist die Leiterin der Hofküche auf dem Wendelinushof.



Schmorbraten vom Damhirsch mit Kartoffel-Kürbispuffer.

sekarte wieder. Zur Vorspeise gibt es ein Kürbiscremestüppchen mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl – aromatisch und rahmig, kein Wunder, da ist ordentlich Sahne und Kokosmilch drin. Es folgt ein Herbstklassiker: Schmorbraten vom Damhirsch aus heimischen Wäldern mit Kartoffel-Kürbispuffer und Herbstsalat. Das Fleisch ist zart, die Soße kräftig, die Puffer schön knusprig. Zum süßen Abschluss wird eine Waffel mit Vanille-Eis und Zimt-Pflaumen serviert – sehr fein. Ebenfalls aus der Region kommt das Fleisch für den Wildedelgulasch, der mit Spätzle und Rotkohl zubereitet wird. „Beliebt ist auch unser Semmelknödel-Dreierlei, die Knödel sind hausgemacht und es gibt Natur sowie gefüllt mit Spinat beziehungsweise Maronen“, so die Hofküchen-Leiterin. wendelinushof.de

Stefan Burbach, Inhaber und Küchenchef des Restaurants Niedmühle in Rehlingen-Siersburg-Eimersdorf, freut sich im Herbst ganz besonders auf Wild, Äpfel und Maronen. „alles aus der Region, das ist ja auch sehr wichtig.“

Hirsch- und Rehfleisch kauft er in der Wildkammer Merzig, die von Jägern der Region beliefert wird. „Da bekomme ich frischen Hirsch und Reh, ebenso Wurstspezialitäten und einiges mehr.“ Als Vorspeise offeriert er derzeit ein Carpaccio vom heimischen Hirschrücken, dazu gibt es Hirsch-Croustillon und Apfelsorbet. Als Hauptgericht lockt Rehrücken mit Steinpilz-Kruste, Maronen, rotem Spitzkohl und Kartoffelstampf. „Mein persönliches Lieblings-Herbstgericht ist rosa gebratener Hirschrücken mit knusprigen Schneebällchen, dazu Rosenkohl.“ Auch Maronen, Pilze und Kürbisse stehen im Herbst auf der Speisekarte. „Die Kürbisse bekomme ich von Bauern aus der Region und manchmal bringen auch Gäste Kürbisse mit, da sind wir immer gut versorgt.“ Derzeit bietet er als Vorspeise Kürbis-Gnocchi mit Kürbis-Chutney, kleinen Pilzen, Sprossen und Kürbiskernöl an. „Maronen schwenken wir in der Pfanne an oder wir bereiten ein Püree zu. Dann kommen zu den Maronen noch Sahne, etwas Schokolade und herbstlich-winterliche Gewürze dazu.“

Was Fische angeht, ist der Zander Stefan Burbachs Favorit im Herbst, „da hat er Saison und den besten Geschmack.“ Derzeit bietet er in der Niedmühle Filet vom geangelten Zander mit Kartoffel-Trüffel-Kruste an, begleitet von geschmorten Kopfsalatherzen und Zitrus-Olivengöl-Hollandaise. Stefan und Tamara Burbach führen das Restaurant und Land & Genuss Hotel seit 32 Jahren. Hinterm Haus an der Nied pflegen sie Apfel- und Quittenbäume. „Aus den Quitten mache ich am liebsten Gelee, die Äpfel, Elstar und Boskop, kommen in Desserts zum Einsatz.“ Eine weitere kulinarische Herbst-Spezialität folgt im November: Enten und Gänse. Stefan Burbach: „Dann gibt es wieder unser Fünf-Gang-Gänse-Menü, da freuen wir uns jetzt schon drauf – und unsere Gäste auch.“ www.restaurant-niedmuehle.com



Inhaber und Küchenchef Stefan Burbach vom Restaurant Niedmühle.



Wildgulasch mit Pilzen, Rotkraut, Schneebällchen und Maronenpüree