

Sascha Kölsch konzentriert sich in der "Krone" Britzingen auf Geschmack – "Die Qualität ist mir wichtig, nicht die Optik" / Rezept: Kaninchen in Spätburgunder.



- Kaninchenkeule, in Spätburgunder Rotwein geschmort, mit glaciertem Gemüse

Sascha Kölsch ist in der Markgräfler-Region natürlich kein Unbekannter. Fast sieben Jahre hat er sich, zusammen mit seiner Frau Nadine Werner, im herrlichen Gasthaus "Zur Krone" in Bad Krozingen-Biengen einen veritablen Ruf erkocht. Das verwundert kaum, wenn man seine vorherigen Stationen kennt: Küchenchef im Circo Loco in Müllheim, im Grandhotel Römerbad und im Hotel Schwarzmatt in Badenweiler, davor Chef de Partie Entremetier im Hotel Bareiss in Baiersbronn.

"Ich habe mir meine 15 Gault-Millau-Punkte auch schon alleine erkocht, heute sind mir die Restaurantführer nicht mehr so wichtig", sagt er. "Ich möchte Essen zum Essen machen. Keine Türmchen, keine Schäumchen, kein Trallala auf dem Teller. Qualität und Geschmack, darauf kommt es an. Ich setze ganz auf die Spezialitäten aus dem Dreiländereck im Sinne von: achtsam essen mit Körper, Herz und Verstand", sagt der engagierte Patron. Und versichert: "Wenn die Gäste zufrieden sind, sie sich auf meine ehrliche Küche verlassen können und wenn es schlicht gut geschmeckt hat, dann bin ich glücklich!"

Seit September 2017 haben Kölsch und Werner die "Zur Krone" in Britzingen übernommen. Die Gasträume wurden hell und einladend renoviert. Zum Umzug von Biengen nach Britzingen gereizt haben sie die 13 Übernachtungszimmer des Traditionshauses, von denen sie ebenfalls schon fünf renoviert haben. Dieser Tage ist eine neue Gartenterrasse fertig worden, mit 70 zum Teil überdachten Plätzen, alles wurde in eigener Heimarbeit erstellt. "Wir sind so glücklich, dass uns ungefähr die Hälfte unserer früheren Stammkunden nach Britzingen gefolgt ist", freut sich Nadine Werner. "Dazu haben wir eine wachsende Zahl von Gästen aus der Schweiz und aus Frankreich und natürlich hier aus der Region."

IN DER KÜCHE

Ein "Krone"-Menü (35 Euro) kann eine Gutedelcremesuppe mit Kracherle, Kalbsrückensteak mit Rahmsauce, Champignons und Knöpfle, Creme Caramel mit Rhabarberkompott beinhalten; das regionale Menü (27,50 Euro) einen bunten Salatteller, geschmorte Kaninchenkeule mit glaciertem Gemüse und Knöpfle, Schwarzwaldbecher. Ein Ochsenmaulsalat findet sich auf der Vesperkarte, wie auch ein Wurstsalat oder ein geräuchertes Forellenfilet. Die bunten Salate sind alle hausgemacht. Auch gibt es Maultaschen, Schweineschnitzel, Linsengemüse mit Wienerle, Zanderfilet mit Spargelragout, Wiener Schnitzel, Rumpsteak und Zürcher Geschnetzeltes oder Kartoffelrösti – mit Speck, Zwiebeln und Gouda überbacken; mit Spinat, Spiegelei und Bergkäse; mit Räucherforelle und Meerrettich; mit Spargel, Lauchzwiebeln und Tomate oder mit Ziegenkäse und Feijensenf.

"Sehr gut an kommt auch unser Zehnteile-Menü (82 Euro) mit seinen zehn kleinen Gängen. Dazu muss man bitte reservieren, die Plätze sind ganz schnell gebucht", freut sich Kölsch. Hier serviert der Chef rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce, marinierten Lachs mit Zitrone und Dill, Sülze von Edelfischen mit Safran-Schmand, Cremesuppe von mediterranen Kräutern, Doradenfilet mit Pesto, Ravioli von Krustentieren mit gebratenem Fenchel, Sorbet, Ragout von Kaninchen mit Olivenrisotto, Saltimbocca-Schnitzel mit Parmaschinken, Salbei und Parmesannudeln, Panna Cotta mit Erdbeer-Rhabarber-Ragout. Bemühungen, vom Vorspeisen-Hauptgang-Nachspeisen-Trott wegzukommen, müssen an dieser Stelle immer besonders gelobt werden.

HERKUNFT DER PRODUKTE

Fleisch kauft der Chef bei Reichenbach im Glottertal, bei Kaltenbach in Schallstadt und bei Färber in Freiburg. Das Gemüse kommt überwiegend vom Demeterhof Piluweri. Das Wild bezieht Kölsch aus Britzingen und Muggardt. Pilze bringt Großhandel Meier aus Eschbach. In der Saison kommen die Spargel von Martin Wassmer.

DAS REZEPT

Die Kaninchenkeulen mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Bräter mit Öl von beiden Seiten anbraten. Aus dem Bräter nehmen, Zwiebeln, Karotten und Sellerie hineingeben und bei niedriger Temperatur glasig anschwitzen. Tomatenmark zugeben und mit anrösten. Spätburgunder, Geflügeljus oder Gemüsebrühe, Pfefferkörner und Lorbeer zugeben und alles um ein Viertel einkochen lassen. Die Keulen wieder in den Bräter geben, Deckel drauf und im Backofen bei 180 Grad für 80 bis 90 Minuten schmoren lassen. Dann die Kaninchenkeulen aus dem Bräter nehmen und die Sauce durch ein Sieb passieren. Kölsch serviert dazu glaciertes Gemüse und Knöpfele.

Britzingen im Markgräflerland und die "Krone" sind, gerade jetzt im Herbst, eine Ausfahrt wert. Guten Appetit!

»Landgasthaus zur Krone, Familie Kölsch-Werner,
Markgräfler Straße 32, 79379 Britzingen,
Tel. 07631/2046, <http://www.krone-britzingen.de>

DAS REZEPT

(für 4 Personen)

4 Kaninchenkeulen à circa 250g;
250g Zwiebeln, 100g Karotten, 100g Sellerie –
jeweils in walnussgroße Stücke geschnitten;
3 EL Tomatenmark, 1 TL schwarze Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Öl, Salz und Pfeffer aus der Mühle;
0,7 Liter Behringer Spätburgunder, 0,5 Liter Geflügeljus oder Gemüsebrühe.

Ressort: [Gastronomie](#)

Veröffentlicht in der gedruckten
Ausgabe der BZ

vom Sa, 14. September 2019

Badische  Zeitung