

Hirsch mit Kastanienkruste

- › Man kann die Dinger einfach fix und fertig kaufen – gekocht, geschält und vakuumiert. Aber: Wenn schon Kulturgut, dann richtig. Einschließlich Dauerakupunktur.

Sebastian Holy, Küchenchef im *Wirtshaus Geroldsauer Mühle* in Baden-Baden, staunt nicht schlecht, als wir mit unserer Beute bei ihm eindrudeln. Und dann haut er einen typischen Kochspruch raus: „Ich habe da schon mal was vorbereitet.“ Sprich: Unmengen der Keschten vom Stachelpanzer befreit, gekocht, geschält und geschnippelt. Super – dann hat er ja jetzt Nachschub für das Keschtefesched, das #heimat zusammen mit der Geroldsauer Mühle ab dem 8. Oktober für eine Woche feiert.

Während Sebastian durch die Küche wirbelt, um unser Vier-Gang-Menü zu zaubern – mit Suppe, Flammkuchen, Hirschrücken und einer verführerischen Crème zum Abschluss –, erzählt er, dass die Kastanien früher das Brot der Armen waren. Und dass sie in den Alpenregionen fester Bestandteil der Esskultur sind. „Ob als Nudel oder Eis, eingelegt oder geröstet, süß oder herzhaft. Die feiern die Kastanie so richtig.“

Jetzt gibt es aber erstmal unser eigenes Keschtefesched – wir haben uns das redlich verdient. Die Suppe ist so schlotzig, dass wir uns zwingen müssen, noch Platz für den Flammkuchen zu lassen. Das ist auch besser so: Er ist hauchdünn und zart-knusprig, die Aromen der leicht gerösteten Kastanien und des saftigen Wildschweinschinkens feiern auf unserer Zunge gerade Hochzeit. Der Hirschrücken mit Maronikruste nebst Pfifferlingen ist ein Herbstgedicht. Und das Dessert eine Wucht in Gläsern. Die Hose kneift, egal – das war's wert!

Eine Frage bleibt noch: Wofür braucht man noch mal Kürbisse? Ach, ja: zum Schnitzen ... #



Flammekueche & Keschtesupp



Keschtekunde

Was ist der Unterschied zwischen Esskastanie und Marone? Ganz einfach: Die Marone ist die feine Schwester der Esskastanie. In den Handel kommen zu 98% Maronen aus Kulturen. Aber egal: ob selbst-gesammelte Esskastanie oder gekaufte Marone – lecker sind beide! Übrigens: Ihr leckeres Innenleben wird bei der Lagerung nach einer Woche zäh und büßt Geschmack ein. Gekochte Exemplare könnt Ihr (ohne Schale) für sechs Monate einfrieren.



Maronenbecher

Mehr als nur ein kleiner Gruß aus der Küche: Sebastian Holy, Küchenchef im *Wirtshaus Geroldsauer Mühle* bei Baden-Baden hat mit uns echte Schwarzwälder Esskastanien wundervoll zu Tisch gebracht. Die Rezepte dazu findet ihr auf den nächsten Seiten



Keschtesupp

FÜR 6 PERSONEN

ZUTATEN

1,5 kg Kartoffeln, mehlig kochend
300 g Esskastanien,
gekocht, geschält
2 kleine Zwiebeln
200 ml Gemüsebrühe
100 ml Weißwein

300 ml Sahne
Salz, Pfeffer und Muskat

ZUBEREITUNG

Zunächst mal: 10 besonders schöne
Esskastanien beiseitestellen. Die
Kartoffeln schälen und vierteln.

Dann mit den geschälten Zwiebeln
und den übrigen Maronen in einem
Topf anschwitzen.

Mit der Gemüsebrühe und dem
Weißwein ablöschen und für etwa
eine Viertelstunde kochen. Wenn
die Kartoffeln weich sind, die Hitze

reduzieren, die Sahne zugeben und
pürieren. Mit Salz, Pfeffer und
Muskat abschmecken.

Restliche Maronen in Scheiben
geschnitten über die Suppe streuen.
Eventuell mit etwas gehackter Peter-
silie garnieren.

71. BÜHLER

ZWETSCHGENFEST

Live-Musik auf 3 Bühnen | Weindorf | Stadtgarten
Großer Vergnügungspark mit Festzelt

★★★★★
Mittelbadens größtes
HEIMATFEST

HITRADIO OHR
EINFACH NÄHER DRAN

Bunter
Festumzug
am Sonntag,
14 Uhr

6. – 10. SEPTEMBER 2018

Informationen unter www.buehl.de

Stadt  Bühl