

Raffiniertes vom Wild

Herbst-Zeit in der Genuss-Apotheke – Eine Kreation von Raimar Pilz

„Genuss-Apotheke“ trifft auf „KOCHEN“: Das lässt der Fantasie erst einmal völlig freien Lauf, so geheimnisvoll wie es klingt. Dass sich dahinter ein Restaurant verbirgt, wissen Feinschmecker der Bad Säckinger Gastronomieszene. Und all die, welche sich in der mit Michelin-Stern ausgezeichneten Küche auskennen

Seit 4 Jahren darf Raimar Pilz einen davon inzwischen sein Eigen nennen. Erkoren in seiner Genuss-Apotheke, die er 2013 in Bad Säckingen in der ehemaligen Rheintal-Apotheke an der Schönaugasse eröffnete.

Raimar Pilz ist Koch und Gastgeber aus Leidenschaft. Beides vereint er in der Genuss-Apotheke mit ihrer transparenten Genuss- und Gesundheitsküche. Der Bogen ist schnell gespannt: Sowohl der Apotheker wie auch der Koch benötigen ein Rezept für die Gesundheit ihrer Patienten. Das Rezept von Raimar Pilz klingt fast schon ein wenig banal: „Ein Abrücken von der allerbesten Qualität ist keine Option“. Dahinter verbirgt sich jedoch eine ganz besondere Anschauung zweier Gastgeber: Er und seine Frau Annett Ronneberger möchten im Restaurant mit dem schönen Namen „Genussapotheke“ Anlaufstelle für Genießer sein, die ihre Zeit für einen Abend vertrauensvoll in die Hände ihrer Gastgeber legen. Ein paar Stunden Urlaub vom Alltag, in denen der Gast dem Koch beim Entstehen seines Menüs über die Schulter schauen kann. Dabei, so ist Raimar Pilz überzeugt, werden alle Sinne angesprochen, durch das Klappern der Küchenwerkzeuge, durch Gerüche, durch Kommunizieren und schließlich beim Genuss des Menüs – gekocht aus ausgewählten regionalen Produkten.

Genuss-Apotheke Bad Säckingen
Schönaugasse 11, 79713 Bad Säckingen,
E-Mail: info@genuss-apotheke.de,
Internet: www.genuss-apotheke.de
Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag,
18.30 bis 23.30 Uhr; Donnerstag und
Freitag, 11.30 bis 14 Uhr;
Tischreservierung unter Telefon
07761/9333767

Ein paar Stunden Urlaub vom Alltag
finden Sie in der Genuss Apotheke
in Bad Säckingen

Raimar Pilz ist Koch und
Gastgeber aus Leidenschaft

MARONI/ KÜRBIS- AGNOLOTTI
verjus & geriebene belper knolle
Für 4 Personen

200g Hartweizengrieß
200g Weizenmehl
7 Eigelbe
120ml Wasser
Olivenöl, Salz

200g geschmorter Hokkaidokürbis
fein geschnitten
200g gekochte Esskastanien
fein gehackt
100g Amarettinikexse fein zerbröseln
2 Schalotten in feine Würfel geschnitten
2 EL Creme fraiche
3 Eigelbe zum Binden

2 Schalotten klein geschnitten
50g Butter
50ml Verjus (Saft von unreifen Trauben
aus der Flasche)
100ml Sahne
200ml Kalbsfond
Salz, Thymian

1 Belper Knolle
(36 Monate getrockneter Kuhmilchkäse
aus Bern CH) zum fein hobeln

Den Nudelteig aus allen Zutaten
zusammenkneten und eingewickelt
in Frischhaltefolie mindestens 1 Stunde
ruhen lassen.

Die Füllung alle Zutaten zu einer
rollbaren Füllmasse verkneten und
kleine Klößchen mit ca. 2 cm Durch-
messer rollen. **Den Nudelteig** mithilfe
einer Nudelmaschine ausrollen und mit
der Füllung belegen. Zu Agnollotti
zusammenfalten und bis zum Abkochen
auf ein bemehltes Blech setzen. Bei
Bedarf im Wasser ca. 4 min abkochen
und in etwas Butter anglasieren.
Die Sauce: Butter schmelzen und die
Schalotten darin hell anschwitzen. Mit
dem Verjus ablöschen und kurz
reduzieren lassen. Mit dem Kalbsfond
auffüllen und um 50 % einkochen.
Würzen und eventuell mit etwas kalter
Butter aufmixen um die Sauce
abzubinden.

Alle Zutaten auf einem Teller gefällig
anrichten und mit der Belper Knolle
großzügig bedecken. Mit Kresse oder
Blüten dekorieren.

REHBOCK & HERBSTAPFEL
salzbutternocchi
Für 4 Personen

4 Stück Rehrücken a 160g
vorzugsweise aus heimischer Jagd
Thymian, Rosmarin, Salz
20ml Traubenkernöl

200g Apfel geschält und entkernt
2g Safran, 40g Zucker
200g Butter
Zitronensaft

500 g Kartoffeln gekocht, gepresst
90g Stärkemehl
30g Weizenmehl
2 Eigelbe
40g weiche Butter
Salz

Gnocchi: Die Kartoffeln schälen kochen,
pressen und auskühlen lassen. Mit dem
Mehl, der Stärke und den Eiern zu einem
glatten Teig vermengen und die hand-
warme Butter unterkneten. Auf ein mit
Stärke bestäubtes Blech oder Brett
lange Rollen formen und mit einem
Messer kleine gleichgroße Segmente
abschneiden. Reichlich Wasser in einem
großen Topf zum Sieden bringen und bei
ca. 90 Grad die Temperatur halten. Die
Gnocchi mit Hilfe einer Gabel vom Blech
in das Wasser rollen lassen und sanft
aufsteigend garen. Wenn Sie an der
Oberfläche schwimmen, herausnehmen,
in kaltem Wasser kurz abschrecken und
dann in etwas zerlassener Butter
anschwenken.

Das Fleisch in einem Vakuumsack
einschweißen. Einen breiten Topf mit
Wasser auf 52 Grad Celsius bringen und
mit Temperaturregulierung auf dem
Wert halten. Das Fleisch muss gut in den
Topf passen und sollte vom Wasser
bedeckt sein. Garzeit beträgt ungefähr
15 min. Druckprobe ist unerlässlich.
Die Äpfel in etwas Wasser, Zitronensaft
und Safran zusammen mit dem Zucker
weichdünsten. Wenn die Apfelstücke
zusammenfallen zusammen mit der
kalten Butter in einem Mixer zu einer
homogenen Masse zusammen mixen.
Das Fleisch aus dem Vakuumsack
nehmen und von beiden Seiten an-
grillieren. Würzen. Das Fleisch
aufschneiden und in die Mitte setzen.
Etwas Jus separat abfüllen und
dazugeben.

FONDANT AU CHOCOLATE
& zwetschgensorbet

3 Vollei, 110g Zucker
60g Haselnußgrieß
60g bittere Couvertüre , 75g Nougat
110g Butter, 70g Mehl

150g Himbeerpüree, 100g Zucker
1EL Zitronensaft, 1 Bund Minze
geschmolzene Kuvertüre

Für den Teig:

Grieß, Couvertüre, Nougat und Butter
schmelzen und erkalten lassen. Die Eier
mit dem Zucker schaumig schlagen.
Zusammen verrühren und das Mehl zum
Schluss unterheben. In gebutterte
Förmchen von ca. 8 cm geben und bei
210 Grad ca. 10 Minuten backen. Das
Innere sollte noch flüssig sein. Mit
Puderzucker abstäuben und warm
stellen.

Für das Glace:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und
mit dem Mixstab pürieren. Durch ein
feines Sieb passieren und in einer
Eismaschine gefrieren lassen.
Zur Dekoration ein wenig Zucker
schmelzen und zu Fäden ziehen. Minze
waschen und Zupfen und parat halten.
Aus Backpapier kleine
Zuckertütencornets falten und mit der
Schokolade füllen. Von der Spitze ein
wenig abschneiden und auf dem Teller
sich gestalterisch verewigen.
Das Fondant aus dem Ofen nehmen und
auf den Teller vorsichtig stürzen.
Das Eis ansetzen und mit der Minze
ausgarnieren und gleich servieren.

