

## SCHLUCHSEE / OXALIS KAISEKI IM SCHWARZWALD

EINEN IMPOSANTEN SCHWARZWALDHOF (Baujahr 1603) ließ der 27-jährige Marius Tröndle sanieren und eröffnete Ende 2019 dort das Boutiquehotel Mühle Schluchsee. Herzstück in Tröndles Schmuckstück ist das „Oxalis“. Das Restaurant konzentriert sich auf ein Menü in japanischer Tradition, ein „Kaiseki“ in sieben oder fünf kleinen Gängen.

In einem modernen Ambiente, das mit Hölzern und grauem Textil behaglich gestaltet ist, verknüpfen Max Goldberg (geschult in Benjamin Peifers pfälzisch-japanischer Kreativküche „Intense“ in Kallstadt) und Kerstin Bauer (davor Sommelière im Mannheimer „Opus V“) Regionalität und japanische Esskultur. Schon die eingelegte Gurke mit ausgewogenem Süß-Säure-Spiel beim deftigen Schwarzwälder Vesper-Gang macht Spaß. Den Wels serviert Goldberg als ein schneeweißes Stück aus bayerischer Edelmilch, saftig und über Glut gegart, zu cremiger XO-Sauce mit heimischem Cognac und Wirsingroulade. Gegrillter Aal auf Gänselebermousse mit fermentierter Roter Bete gelingt sehr gut – ebenso der zarte Rehrücken aus der Jagd des Hoteliers. Ein runder Abschluss war die intensive Schokotarte mit Birnensorbet, Shiso, Fichten-Eiscreme und Karamell, umhüllt von Beerenschaum.

Gute Auswahl an Weinen (120 Positionen) mit Pfälzer Dominanz sowie Champagner (15) und Sekt, fair kalkuliert ist die Wasserpauschale.

Marc Faltn

◆◆◆ „Oxalis“, im Hotel Mühle Schluchsee, Unterer Mühlenweg 13, 79859 Schluchsee, Tel. 07656-209, [www.muehleschluchsee.de](http://www.muehleschluchsee.de), nur Abendessen, Di, Mi geschl., Menü € 69-89

TIPP: Zehn schöne Zimmer im Hotel, idyllischer Garten.

### MAX GOLDBERG verbindet die Heimat mit Japans Einflüssen



FOTOS: FERDINAND GRAF LUCKNER/MM HOTELS, PHIL M. SEDLACEK, ROLAND UNGER (2)



OFFENE KÜCHE und Cross-over-Gerichte im Salon

## WIEN / DAS KLEINE PARADIES CROSS-OVER IM SALON

IM ELEGANTEN INTERIEUR eines ehemaligen Salons bilden die sorgsam restaurierten eleganten Holzpaneele den Rahmen für ein neues Konzept. Die Idee dazu stammt von Michaela (Michi) Klein, der Wien bereits zwei angesagte Locations verdankt (Vinothek und Wein-Espresso-Bar „Unger & Klein“), und Eschi Fiege. Mittags wird nach Rezepten von Eschi Fiege gekocht, die bekannt für ihre Gute-Laune-Gerichte ist.

Abends tischt Küchenchef Tomaž Fink auf Basis feinsten Bio-produkte ein buntes orientalisches-wienerisches Cross-over auf, bei dem nach dem Sharing-Prinzip alles zusammen auf den Tisch kommt und gern geteilt werden kann. Seine Hühnersuppe, ein Kraftwunder von seidiger Konsistenz, gewinnt durch eine Spur Chili und etwas Ingwer an wohlthuender Schärfe. Das Parfait von der Hühnerleber ist cremig, dazu Zwiebelmarmelade mit angenehm süß-säuerlicher Note. Zu den gut gewürzten Bratwürsteln vom Lamm wurde anstelle von Ketchup eine süße Mousse von der Roten Bete serviert und der traditionelle Kren (Meerrettich) durch eingelegten Rettich in Nudelform ersetzt. Originelle Desserts: nussig-süß mit einem Hauch Zitrone in der buttrigen Creme die Dattel-Kokos-Schnitte, luftig-leicht die Pavlova-Variation mit frischen Beeren.

Die Weinkarte führt junge österreichische Produzenten mit starker Persönlichkeit und ein großes glasweises Angebot zu fairen Preisen.

Irene Hanappi

◆ „Das kleine Paradies“, 8. Bezirk, Blindengasse 3, 1080 Wien. Tel. 0043-66 43 88 23 87, [www.daskleineparadies.at](http://www.daskleineparadies.at), Sa mittag, So, Mo geschl., Hauptgerichte € 10-28

TIPP: Wer die Mittagsgerichte nachkochen will: „Eschi Fiege's Mittagstisch: Leidenschaftlich vegetarisch“, Brandstätter Verlag.