



Speisen wie vor hundert Jahren

Die Wirtschaft zum Schlachthof bereichert als Traditions- und Speiselokal die Gastronomie-Szene von Villingen. Eine aufwändige Sanierung erhielt den ursprünglichen Charakter des Hauses, das erstmals 1908 seine Pforten öffnete.

TIPPS DES KÜCHENCHEF

Je nach Geschmack kann die Füllung beliebig variiert werden, zum Beispiel indem man andere Pilzsorten wie Morcheln, Pfifferlinge oder Kräuterseitlinge verwendet. Da das Hauptgericht sehr sättigend ist, eignet sich als Vorspeise sehr gut ein bunter Blattsalat, der mit etwas Seranoschinken, gehobeltem Parmesan und Balsamcreme angereichert wird. Als Dessert empfiehlt sich frische Ananas mit Vanille, Maraschino und einigen frischen Minzblättern mariniert, dazu vielleicht noch ein leichtes Fruchtsorbet – zum Beispiel Zitrone oder Cassis. Neben dem bereits verwendeten Weißwein passt ein kräftiger Rotwein wie der Rioja hervorragend zu diesem Menü.

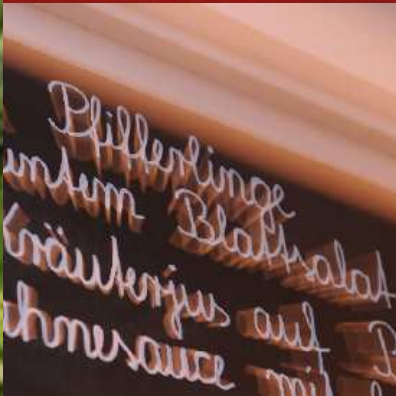
„Unser Haus existiert schon seit 100 Jahren“, erzählt Geschäftsinhaber Klaus Käfer. „Wir haben es in Eigenregie mit viel Liebe zum Detail umgebaut.“ Vorlagen für den Umbau waren alte Postkarten und Fotos. So war es Klaus Käfer und seiner Lebensgefährtin Gabriele Karcher möglich, den alten Charme der Traditionsgastwirtschaft wiederherzustellen. Das stilvolle Ambiente lädt dazu ein, Hochzeiten oder Geburtstage zu feiern, oder es sich in einer besonderen Umgebung gut gehen zu lassen. Die Atmosphäre ist jedoch nur ein Teil von dem, was das Lokal ausmacht. Ebenso wichtige Größen sind für Klaus Käfer der Service und die Küche: „Gästen zuvorkommend und freundlich begegnen, darauf kommt es in Kombination mit gutem Essen an.“ Und so verwöhnt Chefkoch Dietmar Weiss die Besucher mit deutschen und regionalen Spezialitäten. Exklusiv für das SVSJournal hat er ein Rezept für sechs Personen zusammengestellt, mit dem Sie zu Hause ein Festessen auf den Tisch zaubern.

Kalbshals mit Steinpilzfüllung

an Rosmarinjus mit feinen Nudeln mit Zucchini-streifen und Tomatenwürfeln in Olivenöl

Zutaten für sechs Personen

etwa 1,5 kg Kalbshals
 200 g Steinpilze
 300 g feines Bratwurstbrät
 3 Scheiben Toastbrot
 150 ml flüssige Sahne
 3 Knoblauchzehen
 2 Karotten
 1 Zwiebel, 1/2 Knolle Sellerie
 2 Teelöffel Tomatenmark
 0,5 l trockener Weißwein
 400 g feine Bandnudeln
 1 Zucchini
 3 Tomaten
 Olivenöl
 Salz, geschroteter Pfeffer und 1 Bund Rosmarin
 Bindfaden und eine Nähnadel



Chefkoch Dietmar Weiss kennt den Geschmack seiner Gäste genau. Für seine Gerichte verwendet er in seiner Küche nur frische Zutaten.

So geht es

Den Kalbshals waschen und trocken reiben. Anschließend eine Tasche einschneiden.

Die Steinpilze würfeln, in Olivenöl scharf anbraten, mit Salz würzen und kalt stellen. Das Toastbrot ebenfalls würfeln, in einer Pfanne anrösten und erkalten lassen.

Dann das gut gekühlte Bratwurstbrät mit der flüssigen Sahne verrühren, Steinpilze, geröstete Toastbrotwürfel und einen Teelöffel gehackten Rosmarin zugeben, wenn nötig mit Pfeffer und Salz würzen. Die Masse in den Kalbshals füllen und mit Nadel und Faden zunähen.

Karotten waschen und zerkleinern, Sellerie schälen und würfeln, Zwiebel und Knoblauch häuten, schneiden und in einen Bräter geben. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer von außen würzen und auf das Gemüse legen.

Das Fleisch soll im Ofen bei 160 Grad Celsius etwa zwei Stunden braten. Nach der Hälfte der Zeit Tomatenmark begeben und mit etwas Wein ablöschen.

Kurz vor Ende der Garzeit Rosmarinzwige über das Fleisch legen und nochmals mit Wein ablöschen. Nach Ende der Garzeit den Fond durch ein feines Sieb schütten, gegebenenfalls etwas Wasser dazugeben. Leicht abbinden und mit Weißwein abschmecken.

Die Nudeln in Salzwasser kochen, so dass sie noch einen leichten Biss haben und kalt abschwenken.

Die Tomaten anstechen, oben ein wenig einschneiden und ein paar Sekunden in kochendes Wasser eintauchen. Danach in kaltem Wasser abkühlen, schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Zucchini waschen, zunächst der Länge nach in Scheiben und anschließend in Streifen schneiden.

Nudeln und Zucchiniestreifen mit Olivenöl in der Pfanne anschwanken, die Tomaten zugeben und mit Salz und grobem Pfeffer würzen. Das Fleisch in Scheiben schneiden, auf den Nudeln anrichten und mit etwas Sauce überziehen.

Rosmarinzwig als Garnitur dazulegen oder ein wenig gehackten Rosmarin über das Gericht streuen.

Das Team der Wirtschaft zum Schlachthof wünscht viel Spaß beim Kochen und einen guten Appetit!

ZU GEWINNEN

Wer uns das richtige Lösungswort vom Rätsel auf der Rückseite des SVS Journals mit seiner Adresse bis spätestens zum **31. Oktober 2008** sendet, kann jeweils einen von zwei Gutscheinen für ein 4-Gang-Piano-Menü für jeweils zwei Personen in der Wirtschaft zum Schlachthof zu gewinnen.

Ab Ende September veranstaltet die Wirtschaft zum Schlachthof wieder das Piano-Dinner. An welchen Terminen der besondere Abend stattfindet, finden Sie im Internet unter www.schlachthof-vs.de



Gabriele Karcher und Klaus Käfer heißen Gäste herzlich willkommen in ihrer Wirtschaft zum Schlachthof.