

Genussvoll speisen im Grünen

Ankommen, sich wohlfühlen! Das Sporthotel Grünberg mit Restaurant und herrlicher Terrasse mit Ausblick ins Grüne ist ein Highlight in der Region – kulinarisch ebenso wie das Ambiente. Das nicht nur für Sportler und Spitzenfußballer, vielmehr auch für alle anderen Gäste.

Von Ingrid Schick

Im Sporthotel kann man einfach nur im Restaurant sehr gut essen, man kann hier aber auch in gemütlichem Ambiente feiern und geschäftlich tagen, man kann sich im Park traufen (lassen) oder wie die hessischen Fußball-Stars auf verschiedenen Plätzen trainieren oder eine sportliche Auszeit vom Alltag nehmen. Gäste können zudem mit etwas Glück auch immer wieder einige Blicke auf die Spieler der Eintracht Frankfurt oder des vielversprechenden bundesdeutschen Fußballnachwuchses erhaschen. Denn das Vier-Sterne-Hotel mit Sportschule und Fußballtrainingslager ist eine Sportstätte des Hessischen Fußballverbandes.

Trotzdem wird das kulinarische Entertainment großgeschrieben: von Küchenpartys mit befreundeten Eurotoque-Chefs, vom Zauberdinner bis zu Fisch-, Lamm- und Pilzwochen oder dem »Familihtag«

Gutschein-Verlosung

Heute verlosen wir drei Gutscheine à 50 Euro für das Restaurant des Sporthotels Grünberg. Wer gewinnen möchte, schreibt eine E-Mail mit dem Stichwort »Kostprobe« an gewinnspiel@mdv-online.de. Auch Postkarten sind willkommen: Marburger Straße 18-20, 35390 Gießen. Einsendeschluss ist der 9. Mai.

Auf der letzten Kostproben-Seite habe wir drei Gutscheine à 50 Euro für das Feinschmeckerrestaurant Tandreas in Gießen verlost. Gewonnen haben Lucia Falk (Friedberg), Manuel Schmidt (Echzell) und Volker Inderthal (Fernwald).



Chefkoch Stefan Brodt (r.) begrüßt seine Gäste auf der beliebten Küchenparty.

(Fotos: Schick)

mit großem Programm am 1. Mai. Dann können die Kleinen Ponys reiten oder Märchen lauschen, Erwachsene Human-Table-Soccer oder SNAG-Golf spielen. Mit saftigen Steaks und Würstchen vom Grill, Salaten, Eis, Waffeln, Kaffee und Kuchen, Bier und alkoholfreien Erfrischungsgetränken – alles zu familienfreundlichen Preisen – war es auch in diesem Jahr ein genussreicher Feiertag.

Die exzellente Küche im Sporthotel führen Eurotoques-Küchenchef Stefan Brodt und sein junges Team. Seine Küche bezeichnet er als »gehoben, international mit mediterranem Einschlag, ohne das Regionale zu vernachlässigen«. Immer wieder auch zu finden: Akzente der österreichischen Küche, eine Referenz an seine Wanderjahre in den Bergen. Auf der Karte zu finden sind hessische Klassiker von Grüner Soße mit Bioeiern bis Vogelsberger Apfeltarte mit Quark-Rosinen-Eis ebenso wie saisonale Kreationen vom Wild aus dem heimischen Forst oder Vogelsberger Lamm sowie Gerichte der gehobenen internationalen Küche von rosa gebratener Barberie-Entenbrust mit Blaubeersauce, Lauch-Walnuss-Gemüse und Kartoffelnocken bis Filets von der Wetterfelder Regenbogenforelle mit Sauce Gremolata, Ratatouille und Safrangnocchi (siehe Rezept).

Seiner Heimat ist Stefan Brodt verhaftet. Er verwendet am liebsten Zutaten von hier und achtet auf artgerechte Haltung der Tiere: natürlich gefütterte Gänse aus Grünberg, hochwertiges Fleisch vom Schlossgut am Hofgarten bei Alsfeld oder edle Brände aus der Schlitzer Destille. Zum Mitnehmen gibt es hausgemachte Liköre und Marmeladen, die eine Mitarbeiterin in der Küche mit Passion herstellt. »Unser Küchenchef kann eigentlich schalten und walten, wie er will. Wir haben großes Vertrauen in ihn«, sagt Hoteldirektor Thomas Schmitt. »Außer ich kaufe kiloweise Trüffel oder Kaviar ein, dann könnte es schwierig werden«, scherzt Brodt.

Separate Karte für Sportler

Die saisonal wechselnde Karte trägt deutlich die Handschrift von Küchenchef Brodt, der im Hotel Jäger in Bad Salzhausen seinen Beruf erlernt hat. Es folgten kulinarische Wanderjahre in Küchen namhafter Restaurants und Hotels bei ebensolchen Küchenchefs: Seiler Hotel Schweizerhof in Zermatt sowie Relais Chateau Hotel Gasthof Post in Lech am Arlberg bei Witzigmann-Schüler Christian Petz beispielsweise. Der Liebe wegen ist der Spitzenkoch aber zurück in die alte Heimat

gekommen, hat sieben Jahre im Gießener Feinschmeckertempel Tandreas mit Andreas Gerlach gekocht. Küchenchef im Sporthotel Grünberg ist er seit 2006. »Eine spannende und immer wieder neue Herausforderung«, wie er sagt.

Denn im Sporthotel wird in einer Küche für die unterschiedlichsten Ansprüche gekocht. Sportler bekommen eine separate Karte, im Restaurant wird Feinschmeckerküche zelebriert, in der Tannenköppl-Stube gibt's Fitnesskost wie Salate, aber auch herzhaftes Schmankerln wie Wildfrikadelle auf Rotkraut mit Hagebuttensoße, dazu geröstetes Graubrot. Die Büfets für private Feiern vom Geburtstag bis zur Hochzeit oder zu geschäftlichen Anlässen werden je nach Gusto der Gäste bestückt. In der geräumigen Küche ist das an unterschiedlichen Station gut möglich. Hier werden aber auch fast alle Zutaten der Fitness- und Feinschmeckerküche wie Fonds, Saucen, Suppen, Dressings selbst gemacht. Trainingsgruppen und Tagungsgäste können im Sporthotel von einem speziell auf das Bedürfnis von Sportlern zusammengestellten Büfett wählen.

✘ Sporthotel Grünberg, Am Tannenkopf 1, 35305 Grünberg, Telefon 06401/8020, Internet: www.sporthotel-gruenberg.de

Küchenparty als Highlight

Absolutes Highlight im Sporthotel Grünberg sind die Küchenpartys, die leider nur zweimal im Jahr stattfinden. Bei denen wird die Restaurantküche zur Bühne: für gutes Essen, ausgelassene Stimmung und gute Gespräche. Die funktionale Küche wird dann schön mit Lebensmitteln dekoriert, das Licht gedimmt und die Musik etwas lauter als gewöhnlich gespielt.

Stefan Brodt, sein Team und befreundete Kollegen aus der Region wie Reiner Neidhardt (Neidhardt's Küche), Hubertus Schulz (Schlosshotel Gedern) oder Andreas Gerlach rocken dann die Küche für bis zu 120 Gäste. »Bei den Küchenpartys können wir experimentieren, unseren Gästen Kompositionen anbieten, die sie von der Karte eventuell gar nicht bestellen würden«, sagt Brodt.

Nach einem Empfang mit Sekt von der Traube oder dem Apfel kann man den Chefs und dem Team über die Schultern schauen, während die ihre verschiedenen Schmankerln zubereiten. Denn die Gäste können währenddessen von einer Station zur anderen laufen, mit den Köchen ins Gespräch kommen und den einen oder anderen Tipp vom Profi mit nach Hause nehmen.

„Die Kommunikation zwischen Gast und Koch ist uns ganz besonders wichtig“

Küchenchef Stefan Brodt

Insgesamt 15 kleine Gerichte werden zubereitet und in launiger Atmosphäre serviert. Kleine Kostprobe gefällig? Bitte sehr: Maispoulette mit Joghurt-Espuma, Madeira-Reduktion und karamellisiertem Müsli, Duett vom getrüffelten Landschwein und Ravioli mit Thai-Spargel und Shiitake-Pilzen oder gebratenes Filetstück vom Müritzzander auf Spaghetti vom Butternut-Kürbis mit Babyleaf-Blattspinat in weißer Velouté und Crunch von Parmesan.

»Die Kommunikation zwischen Gast und Koch ist uns ganz besonders wichtig. Denn nicht nur Gäste können sich mit den Köchen unterhalten, auch unsere jungen Köche und Auszubildenden lernen, mit dem Gast zu kommunizieren«, meint Brodt. Die nächste Küchenparty findet am Freitag, 30. September 2016, statt. Rechtzeitige Anmeldung wird empfohlen. ick

Fisch aus der Region

Chefkoch Stefan Brodt empfiehlt Regenbogenforelle mit Ratatouille

Wetterfelder Regenbogenforelle

Zutaten für 6 Personen:

6 Stück Wetterfelder Regenbogenforelle
Olivennöl zum Anbraten
Salz, Pfeffer aus der Mühle, gemahlener Koriander aus der Mühle
Butter zum Nachbraten
Rosmarin und Thymianzweige

Sauce Gremolata

Zutaten:

250g Butter zerlassen
2-3 Zitronen (für Zesten, Filets und Saft)
2 Tomaten Concassée (enthäutete, entkernte frische Tomatenwürfel)
1-2 Knoblauchzehen
50g Blatt-Petersilie
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Ratatouille

Zutaten:

1-2 Zucchini je nach Größe
1-2 Auberginen je nach Größe
1-2 Rote Paprika
6-8 Schalotten

2 EL Tomatenmark
200 ml passierte Tomaten
1 Knoblauchzehe
Olivennöl zum Anbraten
Rosmarin, Thymian, Kerbel
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Safrangnocchi

Zutaten:

500 g gekochte mehliges Kartoffeln
250 g doppelgriffiges Mehl (Instantmehl)
5 Eigelbe
0,5 g Safranzpulver
Salz, Muskat

Zubereitung:

1. Gekochte mehliges Kartoffeln fein durchpressen, ausdampfen lassen.
2. Den Safran in ca. 1-2 EL Wasser auf dem Herd auflösen lassen und anschließend die gelöste Farbe des Safrans der Kartoffelmasse zugeben.
3. Die Eigelbe unter die Masse geben und erst jetzt das griffige Mehl unterkneten.
4. Mit Salz und Muskat abschmecken.
5. Die Masse in daumendicke Rollen formen und diese mit einer Spachtel schräg abstechen.

6. Diese dann in siedendem gesalzenem Wasser gar ziehen, anschließend können sie für den Geschmack noch in einer Pfanne mit etwas Butter leicht angebraten werden.

Zubereitung Ratatouille:

1. Paprika, Aubergine, und Zucchini entkernen, Schalotten schälen und in gleichmäßige kleine Würfel schneiden.
2. Die Gemüsewürfel in heißem Olivennöl anbraten, mit Paprika und Schalotten beginnen, danach die Aubergine dazu und zum Schluss die Zucchini.
3. Rosmarin, Thymianzweige zugeben, Knoblauch fein gehackt zugeben, mit dem Tomatenmark das Gemüse leicht tomatisieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und schließlich die passierten Tomaten zugeben. Das Gemüse darf noch etwas an Biss haben.

Zubereitung Forelle:

1. Regenbogenforelle filetieren und anschließend die Gräten mit einer Grätenzange zupfen.
2. Die Filets in einer heißen Pfanne mit etwas Olivennöl kross auf der Hautseite anbraten.
3. Die Filets wenden, Rosmarin, Thymi-



Leicht und lecker: Stefan Brodts Fischkomposition.

anzweige sowie ein paar kleine Butterwürfel zugeben.

4. Die Filets nur noch kurze Zeit darin glasig ziehen lassen, danach auf das angebratene Ratatouille legen.

Zubereitung Sauce:

1. Die Butter in einem Topf zerlassen, Zitronenschale dazureiben. Zitronen zur Garnitur filetieren.
2. Fein geschnittene Petersilie und Knoblauch zur Butter zugeben. Abschmecken und kurz vor dem Anrichten erhitzen, die Zitronenfilets und die Tomate Concassée

dazu geben, dass sie nur noch leicht warm werden, aber nicht zerfallen.

3. Die Soße über die kross gebratenen Forellenfilets anrichten.

Dekoration:

1. Frittiertes Kohlrabi-Stroh (fein geschnittene frittierte Kohlrabiblätter), Chili-Fäden, Zitronenzesten und Zitronenfilets garnieren.
2. Zum Schluss Petersilienschaum aus Petersilienpesto und Fischsoße zur letzten Dekoration dazu anrichten.