

RUHRGEBIET GEHT AUS!

2016
2017

Zwei neue coole Sterneköche: Sven Nöthel und David Kikillus
Feierabend wird lecker: Die neuen Märkte
Die besten Gastronomien im Revier

ÜBER 200

RESTAURANTS, HOTELS & KULINARISCHE

ADRESSEN FÜR SIE GETESTET

8,90 € | www.ueberblick.de

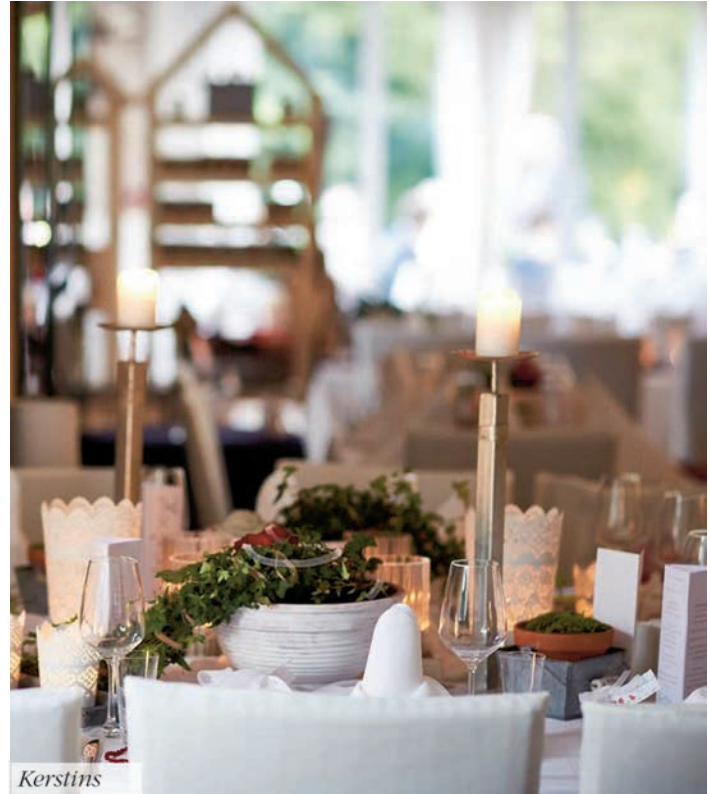


zwischen Weiden und Wäldern liegt das heimelige Gasthaus mit holzvertäfelter Alter Wirtschaft und lichtdurchflutetem modernem Wintergarten wie eine Hütte in den Alpen oder die Fermes Auberges auf den einsamen Höhen des Elsass.

Dabei sind wir mitten im Ruhrgebiet. So wird donnerstags und freitags auf der Terrasse gegrillt, und welche Garmethode käme den eingeborenen VfL-, BVB- und Schalke-Fans näher als das Fleischbrutzeln über offenem Feuer? Und auf der Speisekarte finden sich z.B. die deftigen Antipasti Ruhrgebiet – gebeizter Orangenlachs auf Reibekuchen, Blutwurst in der Zwiebelkruste und Kartoffelsuppe. Doch der Krans-Wirt Micha Schläfke hat sich viel mehr vorgenommen als dem Ruhri nur das zu geben, was er gerne isst. Er will ihn auch ins Fine Dining einführen.

Dazu finden sich zwei vielgängige Degustationsmenüs auf der Karte, die zehngängige „Unendliche Geschichte“ und das neungängige „Land und Meer“. So lasse ich mich nur allzu gern dazu hinreißen, das zu essen, was auf den Tisch kommt. Zumal mir dazu ein Merlot der „Edition B“ empfohlen wird, ein butterweicher Gaumenschmeichler, den der Essener Getränkegroßhändler Rainer Bierwirth und Organisator der Gourmetmeile „Essen verwöhnt“ exklusiv für die Gastro-Betriebe im Vertrieb hat, die er bei der Gestaltung der Weinkarte berät.

Die neun Gänge des Menüs „Land und Meer“ werden jeweils im Dreierpack serviert. Doch bevor die Abteilung „Meer“ dran ist, gibt es erst einmal Brot mit, natürlich, drei leckeren Aufstrichen: Aioli, grobes Meersalz und Bruschetta-Tomaten. Dann folgt der Fischgang, bestehend aus einem allerliebsten Reibekuchen mit Orangenlachs, Scampi mit Knoblauch und Chili (chön charf) und als Höhepunkt ein saftig gebratenes Seeteufel-Medaillon mit Limone und rosa



Pfeffer. All das ist so appetitanregend zubereitet, dass man keine Angst haben muss, die nächsten drei Gänge nicht zu schaffen.

Dafür sammeln sich drei verschiedene Fleischsorten auf einem Teller. Das Rind vermählt sich als feines Filet Mignon mit rustikalen Basilikum-Tomaten, ein Maishähnchen-Brustfilet sonnt sich mit gerösteten Cashewkernen auf einem Currysauce-Spiegel, und ein kleines Wiener (Kalbs-) Schnitzel kommt mit frischen Pfifferlingen als zarte Versuchung daher.

Der krönende Abschluss: das Süßigkeiten-Trio aus Crème brûlée, Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Apfel-Crumble mit Walnüssen geht noch mühelos hinein und steigert sogar noch das Wohlbefinden, das sich nach dem abwechslungsreichen Essen mit äußerst solidem Preis-Leistungsverhältnis fast zwangsläufig einstellt. -kopf

www.krans-im-katzenstein.de

45527 Hattingen

Im Katzenstein 12

0 23 24. 3 12 09

Mi-Sa ab 18 Uhr (Küche)

So & Fei 12-14 & ab 18 Uhr (Küche)
(15-17.30 Uhr hausgemachte Kuchen)
Ruhetage: Montag, Dienstag

EC Kreditkarten

G T V

IM GRÜNEN TOP TEN

Krans im Katzenstein

Fine Dining in der Ruhrgebietsbütte

Ein Ausflug ins Bochum-Hattinger Outback lohnt sich immer, denn die Landschaft südlich der Ruhr hat einen Urlaubscharme, den man eigentlich nur jenseits des Weißwurstäquators vermuten würde. Die Auffahrt zum Krans im Katzenstein über die Almen von Hammertal hat zuweilen alpinen Charakter, und