



Gastgeber Familie Preis  
Küchenchef Michael Preis  
Friedrich-Ebert-Straße 59  
78166 Donaueschingen  
+49 771 80910  
www.flairhotel-gruenerbaum.de

30 Zimmer

Sonntag Ruhetag

Guide Michelin 1 Teller,  
Schlemmer Atlas 2 Bestecke,  
Flair Koch 2018,  
Südland Köche

Gewachsen und heimelig wirkt das Restaurant, viel Holz und Kachelofen verströmen wohlige Wärme. Die sonnige Terrasse grenzt an dem alten Bauerngarten mit Obstbäumen. Besonderheit: Tagungsräume und Kegelbahn.



Kalbsherz mit Sellerie und Apfel



## OMAS KÜCHE BEIM VATER GELERNT – IN DER STERNEKÜCHEN VERFEINERT

Michael Preis schmort das Kalbsherz, kann es aber auch perfekt braten und mit Sellerieraffinessen servieren

„Omas Küche“ nennt Michael Preis seine kleine Zusatz-Speisekarte mit klassischen, badischen Gerichten. Eigentlich aber müsste die Traditionskarte im Grünen Baum in Donaueschingen „Vaters Küche“ heißen. Der heutige Küchenchef, Michael Preis, stand bei seinem Vater, Christian Preis, schon als kleiner Junge in der Küche. Christian Preis zählte zu den anspruchsvollen Köchen seiner Zeit, bei seinem Vater lernte Michael wie man ein Cordon Bleu zubereitet oder eine Forelle perfekt brät. Michael Preis weiß heute die Klassiker der Küche zeitgemäß zu verfeinern und bodenständige Lebensmittel mit Pfiff auf höchstem Niveau zu zubereiten.

Auszug aus der Speisekarte

Kalbs-Tatar mit gebackenem Kalbs-Bries, Thunfisch-Creme und Zuckerschoten | gebratenes Maispouarden-Brüstchen mit Kapuziner-Kresse-Schaum, Kürbis und Risotto | Gebratenes Wolfsbarsch-Filet mit Speck-Schaum, buntem Mangold, Steinpilzen und Röstzwiebeln-Kartoffelnocken

Kalbsherz wird klassisch in Burgunder geschmort. Auch geschmort mit Waldpilzen, Spitzkohl und Serviettenknödel steht das Kalbsherz im Grünen Baum hin und wieder auf der Speisekarte. „Ganz klassisch, wie es mein Vater schon zubereitet hat“, sagt Michael Preis und pariert vor sich ein frisches Kalbsherz, so dass nur noch ein dunkelroter, absolut fettfreier Fleischmuskel vor ihm liegt. „Wir werden es nur ganz kurz, wie ein Steak, braten“, verrät er eine andere Art der Zubereitung. Auf einem Selleriemousse wird er das Herz drapieren, wobei er schon zuvor Sellerie, aus dem eigenen Garten, in einem Salzmantel volle 24 Stunden, bei 80 Grad, gegart hat. Zunächst scheint es ein windiger Gag, doch das Ergebnis ist verblüffend: Michael Preis hebt den Deckel seines Römertopfs, entnimmt aus dem Salz einen ganzen Selleriekopf und schneidet ihn in hauchdünne Scheiben. Man kann fast durch die Scheiben hindurchsehen, Gourmets aber sollten das Sellerie-Carpaccio besser in den Mund schieben und genießen. Es hat noch einen satten Biss, bietet aber die vollen Aromen des herzhaften Gemüses. Michael Preis rollt die Selleriescheibe wie ein Crêpe und füllt sie mit Kalbsherzragout, das er mit Weißwein, Wurzelgemüse-Julienne und Béchamelsauce angemacht hat. Ein Apfel-Chutney gibt dazu eine besondere Frische und ein luftiger grüner Sellerieschaum verfeinert die Aromen.

Die kritischen Michelintester zeichnen die Küche von Michael Preis jährlich mit ihrem begehrten Teller aus. Wobei der Gourmetkritiker außer der Haute Cuisine Küche, wie Wolfsbarsch mit Pumpernickel-Schaum, jungen Rüben und Kartoffel-Rindermark-Risotto auch die bodenständigeren Gerichte, wie das Wildhasenragout mit Waldpilzen und Spätzle lobt. „Ich mache beides gern“, sagt Preis, „auch ein Wiener Schnitzel will perfekt zubereitet sein.“ Trotzdem sieht man, wenn man ihm bei der Zubereitung seiner Gourmetgerichte zuschauen darf, seine Leidenschaft für die Haute Cuisine Küche, schließlich hat er im renommierten La Brezza im Eden-Roc, in Ascona, bei Sternekoch Rolf Krapf seine prägendste Küchenzeit erlebt. Ein Ergebnis dieser Zeit sind seine leichten Gerichte, meist bestimmt von der mediterranen Handschrift der italienischen Küche.

Die Stammgäste schätzen die Kunst des Küchenchefs, wie er die traditionellen, badischen Gerichte mit leichten Zutaten adelt, wie sein gebratenes Maispouardenbrüstchen mit Fenchel, Pfirsich, Lavendel und Kartoffel-Terrine oder das Kalbsherz mit Sellerie in den verschiedensten, überraschenden Texturen und Formen. An Omas, bzw. Vaters Küche, erinnert da nur noch die herzhafteste Kalbsjus, die sich nicht nur auf dem Teller dominant zeigt, sondern auch am Gaumen geschmackvoll streichelt, wie schon zu Omas Zeiten nur sonntags bei den allerfeinsten Köchen. Siehe dazu in diesem Magazin: Menü-Bücher aus den „goldenen 70er Jahren“ dokumentieren den kulinarischen Wandel.