

BAYERISCHE STERNEKÖCHE

MICHAEL LAUS IN AUERBACH

SoulFood

(hk) „Kein Wunder, dass es Spaß macht, hier zu essen: Man hat es schön modern, wird fachlich versiert und herzlich umsorgt und isst auch noch wirklich gut! Die Speisen sind frisch, kreativ und ausdrucksstark, die Preise mehr als fair!“ So urteilten die Inspektoren des Guide Michelin über das Restaurant SoulFood in Auerbach/Oberpfalz und verliehen Michael Laus einen Stern.

Preisbeispiel:

**Hausgemachte SpinatRicottaRavioli
mit gerösteten PinienKernen
und ParmesanSchaum 15,00 €**

**Abendmenu: „DasAndere“
vier Gänge für 49,00 €**

Foto: Il Giardino/Daniela Feix

Rhabarberfeld mit Zweierlei WeißerSchokoladenCreme, geschmortem VanilleHimbeerRhabarber und frischem ErdbeerSorbet (Rezept für vier Personen)

ERDBEERSORBET

500 g frische Erdbeeren
1 Zitrone
50 g Puderzucker

Die Erdbeeren waschen und vierteln. Den Puderzucker und Zitronensaft dazugeben und alles im Thermomix auf höchster Stufe 2 min. mixen. Die pürierten Erdbeeren durch ein Sieb passieren und in einer flachen Schüssel mind. 12 Stunden einfrieren. Die gefrorene Masse kurz vor dem Servieren aus der Schüssel stürzen, in grobe Würfel schneiden und im Thermomix in zwei Minuten zu einer homogenen Masse verarbeiten.

WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE

3 Eier
10 g Zucker
1 Prise Salz
210 g weiße Schokolade
150 ml Sahne
2 Blatt Gelatine

Die Gelatine in kaltem Wasser quellen lassen. Die Schokolade klein schneiden und in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen. Sahne nicht zu steif aufschlagen.

Die Eigelbe mit dem Zucker und der Prise Salz über dem Wasser schaumig schlagen. Die Gelatine ausdrücken und in der aufgeschlagenen Eigelbmasse auflösen. Die geschmolzene Schokolade langsam unterrühren und zum Schluss die geschlagene Sahne in die

leicht ausgekühlte Masse unterheben. Schokoladenmousse kalt stellen.

WEISSE SCHOKOLADENJOGHURT-CREME

100 g Naturjoghurt
100 g weiße Schokolade
½ Limette

Weiße Schokolade klein schneiden und über dem Wasserbad schmelzen. Den Joghurt mit dem Saft der Limette und dem Limettenabrieb verrühren und die geschmolzene Schokolade langsam dazugeben. Kalt stellen.

VANILLEHIMBEERRHABARBER

3 Stangen frischer Rhabarber
1 Vanilleschote
100 g frische Himbeeren
100 ml Läuterzucker (Wasser und Zucker im gleichen Verhältnis aufkochen)

Rhabarber waschen, schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und in einer Auflaufform verteilen. Die Himbeeren in einem hohen Gefäß pürieren und durch ein Sieb streichen. Den Läuterzucker, das Vanillemark und die Himbeermasse auf dem Rhabarber verteilen. Die Auflaufform mit Alufolie komplett bedecken und das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 15 - 18 min. weich schmoren. Kalt stellen.

BUTTERBRÖSEL

100 g Butterkekse
25 g Butter

Prise Salz

Die Butterkekse im Thermomix fein mahlen und mit der geschmolzenen Butter und der Prise Salz mischen. Die Masse auf ein Backblech geben und bei 180 Grad 10 min. backen. Auskühlen lassen.

DAS ANRICHTEN:

8 frische Erdbeeren
1 Topf Zitronenmelisse
1 Stange frischer Rhabarber
20 ml Läuterzucker

Weißes Schokoladenmousse mit dem Spritzbeutel auf den Teller geben. Dann etwas Butterbrösel darüber verteilen. Ein paar frische geviertelte Erdbeeren und den VanilleHimbeerRhabarber anlegen. Punkte von der SchokoJoghurtCreme ergänzen und mit Zitronenmelisse ausgarnieren. Das ErdbeerSorbet abstechen und daneben anrichten.

Besondere Raffinesse bekommt das Gericht, wenn Sie es mit roh mariniertem Rhabarber vervollständigen. Hierzu frischen Rhabarber in feine Streifen hobeln und in Läuterzucker 1 min. einlegen. Die Streifen dann über den Finger drehen und verteilen.

Viel Spaß beim Nachkochen und Genießen wünschen Christine und Michael und das gesamte Team vom Restaurant **SoulFood in Auerbach i.d.OPf**



Anspruch

„Ohne ein gutes Produkt kann man auch kein gutes Ergebnis erzielen und so achten wir schon beim Einkauf auf höchste Qualität. Zu unseren Lieferanten zählen auch heimische Fischer und Jäger. Auch die Obstbäume und Gemüsegärten in der Nachbarschaft sind nicht vor uns sicher.“

Christine Hess und Michael Laus

Fotos: Gert Krautbauer