

RESTAURANT DES MONATS

Hahnenhof

IN DER MAINZER NEUSTADT
WALLAUSTRASSE 18



Der österreichische Chefkoch Eugen von Heider versteht sein Handwerk



Der Hahnenhof - ein Mainzer Traditionsrestaurant wieder belebt



Martingans mit Rotkraut und Kartoffelklößen - sensor hat es gemundet

Von außen sieht es ein bisschen unscheinbar aus, das Weinhaus und Restaurant „Hahnenhof“ in der Mainzer Neustadt, direkt am Frauenlobplatz gelegen. Beim Blick ins Lokal wirkt es schon recht gemütlich, beim zweiten Blick auf die Teller läuft einem prompt das Wasser im Mund zusammen.

Chef ist Tibor Jakus, der jahrelang das Altstadtcafé meisterte, in der „Taberna Academica“ auch Nicht-Studenten auf den Uni-Campus lockte und seit Januar 2008 als Pächter im „Hahnenhof“ der Neustadt kulinarische Flügel verleiht. Hier ein paar Kostproben: Ein halbes Kräuterhendl vom Grill (9,50 Euro), bei dem der Koch die Kräuter vorab in die Haut einmassiert hat, das aufgelöste Wiener Backhendl (10,50 Euro) oder der „Coq au vin“, in Riesling geschmort (13,50 Euro).

Der Clou: Ein ungarisches Paprikahuhn mit handgeschabten Nockerln (13,50 Euro), eine Art ungarisches Gulasch auf Geflügelbasis. Der Ausflug in die Puszta ist übrigens kein Zufall: denn Tibor Jakus hat väterlicherseits ungarische Wurzeln. In Erinnerung an die alte k.u.k. Donaunarchie – Sissi lässt grüßen – hat der Mainzer Ungar einen österreichischen Küchenchef an den Rhein gelotst: Ein Ritter dritten Grades, Eugen von Heider, gelernt hat er in den besten Alpenhotels, war Maître in der Alten Patrone und zaubert nun in der Neustadt echte Leibspeisen.

Seine Philosophie: Frische Produkte, gute Qualität, faire Preise. Suppen und Soßen werden selbst gemacht. Das Geflügel kommt von ausgewählten Höfen, die Wurst vom Mainzer Metzger Harth und das Wild aus heimischer Jagd.

Einziger Wermutstropfen für die aufstrebende rheinhessische Weinmetropole: Der Hahnenhof schenkt fast ausschließlich Rheingauer Weine aus. Hintergrund: Der Hausbesitzer ist der Kiedricher Winzer Barbeiler-Wilhelm, so kommen halt der Rauenthaler Steinmächer oder die Kiedricher Sandgrub auf die Karte. Entschädigung gibt es bei den Flaschenweinen, hier durfte Tibor Jakus zumindest auf ausländische Tröpfchen ausweichen und hat so manches Schmuckstück im Keller.

Für den sensor-Geschmackstest bereitet Küchenchef Eugen von Heider, passend zur Martinszeit im November, eine Martinsgans zu, ganz klassisch: Brust und Keule mit Rotkraut und Kartoffelklößen – natürlich alles hausgemacht. Keine Frage: man schmeckt den Unterschied. Die Gans ist trefflich gewürzt, das Fleisch zart und die Haut knusprig, die Klöße mit Croutons gefüllt, locker und leicht, das Rotkraut mit Apfelstücken und Rotwein subtil verfeinert – da bleibt als Fazit nur noch eins: „gans“ hervorragend.

Michael Bonewitz
Fotos Seweryn Zelazny

Rezept

Martinsgans

1 frische Gans ca. 3,5 kg, 2 mittelgroße Zwiebeln, 2 Äpfel, 2 Esslöffel Beifuß gerebelt, Salz. Die Zwiebeln mit den Äpfeln in grobe Stücke schneiden, mit dem Beifuß vermengen, die Gans damit füllen, mit einer Kordel zubinden und salzen.

Die vorbereitete Gans in einen ausreichend großen Bräter legen, ca. 2 cm hoch Wasser einfüllen und in den vorgeheizten Ofen (160 °C) schieben. Alle halbe Stunde mit dem Bratenfond übergießen und ca. 3,5h braten. Die Gans aus dem Ofen nehmen und etwas erkalten lassen, in Portionen teilen und nochmal bei Oberhitze in den Ofen, damit die Haut schön knusprig wird, mit Honig und Gänsefett bepinseln und beobachten.

Apfelrotkraut

1 Kopf Rotkraut, 200 g Zucker, 250 g Butter, 2 mittelgroße Zwiebeln, 4 Äpfel und 0,5 l Dornfelder Rotwein. Den Zucker in einem Topf erhitzen, die fein gewürfelte Zwiebeln kurz angehen lassen, die Butter dazugeben und kurz danach das fein geschnittene Rotkraut mit den Apfelstücken hinzufügen. Mit dem Dornfelder aufgießen und bei schwacher Hitze langsam weichkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sauce

1 l Kalbsfond, 1 l Gänsefond, 250 g Maronen (geschält und gekocht), 100 g Butter, 100 g Mehl. Die beiden Fonds auf die Hälfte einkochen, das Mehl mit der Butter vermengen und die Sauce damit sämig binden, noch ein wenig köcheln lassen, durch ein feines Sieb passieren, zum Schluss die Maronen dazu, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffelklöße

2 kg mehlig kochende Kartoffeln, 2 große geschälte, rohe Kartoffeln, ca. 100 g Speisestärke, 6 Eigelb, Salz, Muskat, 100 g Toastbrotwürfel, 100 g Butter, 100 g Semmelbrösel, 1 Zweig Petersilienblätter. Die Kartoffeln schälen und in leicht gesalzenem Wasser kochen bis sie gar sind, abgießen und im Topf ein wenig ausdampfen lassen. Durch eine Kartoffelpresse drücken, mit den fein geriebenen rohen Kartoffeln, Eigelb, Stärke und Gewürzen vermengen.

Klöße formen, mit gerösteten Toastbrotwürfeln füllen, in Salzwasser kochen bis sie aufschwimmen, dann noch ca. 15 min. ziehen lassen. Die Butter heiß werden lassen, Semmelbrösel darin anrösten, die Petersilie in Streifen geschnitten dazugeben.