

Fine-Dining in der Hofstube

An die neugierigen Blicke hat er sich mittlerweile gewöhnt und freut sich über das vielfache Interesse. Felix Weber, Küchenchef der Hofstube, ist während seiner Arbeit zwar fast immer unter Beobachtung, genießt aber die direkte Kommunikation mit seinen Gästen. In Deimanns Fine-Dining-Restaurant hat sich das Konzept der offenen Küche als Erfolg erwiesen.

Modern und puristisch

Die hell und modern gestalteten Räume sind behaglich und trotzdem lässig. „Wir bieten Speisen der gehobenen Kulinarik an, aber in entspannter Atmosphäre“, so Felix Weber. Gerade einmal 30 Personen finden Platz. „Unsere Gäste sollen sich ein bisschen wie zuhause fühlen, locker kommunizieren und ohne Konventionen das Essen genießen.“ Dieses absolute Wohlfühl-Ambiente schafft der 27-jährige Koch mit Unterstützung seiner Partnerin Stephany Santos. Die gebürtige Brasilianerin ist gelernte Hotelfachfrau und verantwortet den Service in der Hofstube mit offener Herzlichkeit. Im Mittelpunkt stehen dennoch die Produkte, aus denen der junge Küchenchef die exquisit zubereiteten Speisen kreiert. Die Ausrichtung Felix Webers, ist modern, puristisch und von allerhöchster Produktqualität.

Essen muss unkompliziert sein

„Von abgehackten Beschreibungen der Gerichte in einer Speisekarte oder irreführenden Namen und Ausdrücken halten wir nichts“, sagt er kopfschüttelnd. „Essen muss unkompliziert sein und große Begeisterung auslösen. Exklusive Küche gelingt auch mit einfachen Lebensmitteln.“ Deswegen setzt das Team der Hofstube auf die Qualität der Produkte und bereitet diese immer mit Liebe und Leidenschaft zu.



Topfencreme mit marinierten Erdbeeren & Vanillesauce

Zutaten für 4 Personen

Erdbeeren:

500g Erdbeeren
1 Messerspitze Zimt
3 EL roter Portwein
1 EL Grand Marnier
1 EL Orangensaft
1 EL Cognac
3 EL Zucker

Topfencreme:

500g geschl. Sahne
500g Quark mit 40%
100g Zucker
3 Eigelb
1 Zitrone
4 Blatt Gelatine

Vanille Sauce:

250g Milch
250g Sahne
125g Zucker
125g Eigelb
1 Vanille-Schote

Zubereitung:

Zunächst die Erdbeeren putzen und vierteln. Dann die Hälfte der Menge mit Zimt, rotem Portwein und Grand Marnier zu einer Sauce mixen und damit die restlichen Erdbeeren marinieren. Für die Topfencreme das Eigelb mit Zucker und dem Saft der Zitrone warm aufschlagen. Die Gelatine darin auflösen und den Quark einrühren. Dann Sahne und Zitronenschale unterheben. Anschließend die Vanillesauce zubereiten, dazu Milch und Sahne mit Zucker aufkochen. Die Vanilleschote hinzugeben und ganz langsam auch das Eigelb. Erneut erhitzen bis auf eine Temperatur von 82 Grad. Danach die Masse zur Rose abziehen – bedeutet die Soße im warmen Wasserbad eindicken, um eine cremige Konsistenz zu erreichen.



Felix Weber

Geboren 1989 in Wittgenstein, machte im elterlichen Betrieb, dem Landgasthof Weber in Aue-Wingeshausen, die ersten Erfahrungen am Herd. Die Ausbildung im Landhotel Gasthof Schütteschloss er als bester von 60 Prüflingen ab. Anschließend sammelte Felix Weber Eindrücke und Erfahrungen in bekannten Küchen Deutschlands:

Bei Louis C. Jacob in Hamburg, in Raubs Restaurant in Kuppenheim und dem Rüssels Landhaus St. Urban in Trier. Besonders die Zeit im La Vie in Osnabrück sowie dem Sonorra in Dreis, beides 3-Sterne-Häuser, prägten seine Leidenschaft für das Kochen nachhaltig.

Öffnungszeiten Hofstube

Von Donnerstag bis Sonntag präsentiert Felix Weber zwei verschiedene Menüs. Mittwochs gibt es ein 5-Gang-Menü, das für Hausgäste im Rahmen der Halbpension enthalten ist. Sommelier Philipp Oltersdorf wählt passend zu jedem Gericht einen Wein des ausgezeichneten Deimannschen Weinkellers aus.



Weintipp

von Sommelier Philipp Oltersdorf

Passend zu diesem Dessert empfehle ich Ihnen einen 2015er „Oberhäuser Brücke“ Riesling Spätlese vom Weingut Hermann Dönnhoff in Oberhausen an der Nahe.

Ein jugendlicher, frischer Wein mit feiner Zitrusaromatik und deutlicher Restsüße, die aber niemals unangenehm wirkt. Das harmoniert perfekt mit dem Topfen der durch seine Cremigkeit die Süße fordert.

