

YUMMY: RESTAURANT MUSEUMSSTUBEN NECKARSULM



Seit fast zwei Jahrzehnten begrüßt Uwe Feuchtenbeiner seine Gäste nun schon im Restaurant Museumsstuben. Im Lokal in der Neckarsulmer Ortsmitte zaubern der Küchenmeister und sein Team authentisch-schwäbische Spezialitäten in tollem Ambiente. Wir haben mit Uwe über sein Restaurant geplaudert – und dabei ein tolles Lachsfilet-Rezept mitgebracht.

Wie würdest du die Museumsstuben beschreiben?

Unser Restaurant Museumsstuben ist seit nunmehr fast 20 Jahren mein Lebensinhalt. Es war stets mein Traum, ein eigenes Restaurant zu besitzen. Dies darf ich nun in einem wirklich schönen, historischen Gebäude in der Stadtmitte von Neckarsulm, umrahmt von den Stadtmauern und gegenüber dem Zweiradmuseum. Unser Einrichtungsstil ist modern-gemütlich in historischem Charme, wir verbinden einfach die Vergangenheit mit der Gegenwart. Ebenso findet sich für jeden Geschmack etwas. Wir haben viele verschiedene Räumlichkeiten, die für jeden Anlass die passende Gelegenheit zum Feiern bieten. Die Museumsstuben strahlt Bodenständigkeit und lässige Eleganz aus. Wir möchten, dass sich bei uns jeder Gast willkommen fühlt.



Phonk 04.21

Was ist das absolute Highlight auf eure Speisekarte? Gibt es da was, das man sonst nirgendwo findet?

Da muss ich erst einmal überlegen. Für mich sind alles Highlight-Gerichte. Die Gäste melden uns immer wieder zurück, dass unser Schwäbischer Rostbraten vom Kraichgauer Weiderind ein absoluter Klassiker ist, der auch stets viel Nachfrage seitens der Gäste findet. Ich kann dir jetzt tatsächlich kein Gericht nennen, das wir ganz für uns beanspruchen können – die schwäbische Küche wird ja von einigen tollen, anderen Gastronomen auch gekocht. Wobei, vor Kurzem hatten wir eine Abwandlung des sehr traditionellen Gerichts „Tote Oma“ (aus Ostdeutschland bekannt) auf unserer Wochenkarte: Gebratene Kartoffel-Servietten-Knödel gefüllt mit Blutwurst an Rahmsauerkraut mit Speck.

Wie würdest du eure Philosophie in der Küche in drei Worten beschreiben?

Ehrlich, schwäbisch und modern.

Hast du ein persönliches Lieblingsgericht?

Das ist ganz klar und eindeutig zu beantworten: Ich bin ein echter Schwabe Daher ist mein absolutes Lieblingsgericht Kartoffelschnitz und Spätzle mit Saitenwürschtle. Ich mag unverfälschte und ehrliche, authentische Küche – mit solchen Gerichten, die handwerklich hervorragend zubereitet sind, beeindruckt man mich immer.

Restaurant Museumsstuben
Urbanstraße 13
74172 Neckarsulm
Tel.: 07132 - 64 72
www.museumsstuben.de



Phonk 04.21

UWES REZEPT AUS DEM RESTAURANT MUSEUMSSTUBE: GEBRATENES LACHSFILET

AUF ZUCKERSCHOTEN-KIRSCHTOMATENRAGOUT MIT BÄRLAUCH-KARTOFFELTALER
AN ZITRONENGRAS-SOSSE

Zutaten für zwei Personen:

- 320 g Lachsfilet- 2Fischfilets je 160 g
- 150 g Zuckerschoten
- 100 g Kirschtomaten
- 0,2 Liter Fischfond
- 0,2 Liter Sahne
- 0,1 Liter Weißwein
- 50 g Butter
- 1 Stange Zitronengras
- Saft und Schale von einer Zitrone
- Meersalz zum Würzen
- 220 g gekochte Kartoffeln
- 30 g Bärlauch, frisch fein geschnitten
- 25 g Bärlauch-Pesto
- 3 frische Eier
- Salz, Pfeffer und Muskat

Zubereitung:

1. Für Bärlauch-Kartoffeltaler: Kartoffeln durch Kartoffelpresse drücken mit Eiern, frischem Bärlauch, Bärlauch Pesto vermengen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zum Schluss etwas flüssige Butter dazu nochmals alles gut durcharbeiten, abrollen in Alufolie einpacken und im Wasserbad 35 Minuten bei 85 Grad pochieren.
2. Lachsfilet mit Meersalz würzen, Zuckerschoten putzen, Kirschtomaten waschen und in hälften schneiden.
3. Für die Soße: Fischfond in Topf

geben, Weißwein dazu, Sahne und etwas Butter, Zitronenschale und Saft, Prise Meersalz, Zitronengras hinzugeben. Dann alles aufkochen, etwa 5 Minuten einreduzieren, danach durch Sieb passieren warm stellen.

4. Zuckerschoten in die Pfanne geben, mit Butter andünsten. Zum Schluss die Kirschtomaten dazu abschmecken.

5. Lachsfilet in der Pfanne braten – für etwa 3 Minuten von jeder Seite.

6. Die Kartoffel-Taler in Scheiben schneiden und im Backofen bei 160 Grad erwärmen bis eine leichte Bräunung erfolgt.

Anrichten:

Das Ragout in die Mitte des Tellers anrichten Lachsfilet daraufsetzen, und Soße angießen. Die Taler aus dem Ofen nehmen und separat anrichten.



Wir bieten viele leckere Köstlichkeiten
im Rahmen unseres Abholservices an.

Restaurant Museumsstuben

Urbanstraße 13

74172 Neckarsulm

Tel.: 07132 / 64 72

info@museumsstuben.de

Öffnungszeiten:

Mo.: Ruhetag

Di.-So.: 11:30 Uhr - 14:00 Uhr

Fr.-So.: **zusätzlich auch Abends**

17:30 Uhr - 19:30 Uhr