

Anzeiger Luzern, Mittwoch 26. Oktober 2011

Kulinarische Reisen mit Herbert Huber

Stanser Engel



Mit würzigen Rindspralinen auf Pastinakensösschen wurde unser Gaumen «engelhaft» eingestimmt! Seit dem 1. April sind die Familien Keller die neuen Gastgeber. Robert Keller das Oberhaupt in der Küche, die charmante Sandrina leitet den Service, Daniel, der Hotelfachschulabsolvent, büschelt die Zahlen, und Vater Mark, der «alte» Gastrofuchs, zieht die Fäden im Hintergrund!

Das waren die Wunschkandidaten der Besitzer, der Stanser Genossenkorporation: ein Familienbetrieb mit «himmlischen» Aussichten! Und langsam, aber sicher gewinnt der Familienclan mit gastronomischer Welterfahrung die Sympathien der manchmal etwas zurückhaltenden Nidwaldner Bevölkerung – wenn es um «Gastroliebe» geht!

Bei uns gings weiter mit einer unvergleichlich guten «Lachs trifft Krebs»-Heirat und Kräutern mit Ingwerdressing. Sous-chef Steve Maschke, Schüler des Starkochs Anton Mosimann, freute sich offensichtlich, uns fantasievoll bekochen zu dürfen! Mit einer kräftigen, hausgemachten Wildconsommé, parfümiert mit einreduziertem Madeira und zarten Waldpilz-Ravioli – alles serviert in einem «Einmachglas» – schlemmten wir fröhlich weiter! Begleitet mit herrlichen Weinen aus der Schweiz und Spanien!

Ein auf der Hautseite gebratener, saftig frischer Wolfsbarsch wurde auf einem ebenso saftigen Wildreisrisotto dargeboten! Der absolute Höhepunkt: Rücken vom Damhirsch aus Ennetbürger Zucht unter einer subtilen Nusskruste mit Petersilienwurzel – Püree und Pinienkräpflein! Mit dem delikaten Schokokuchen, Crema Catalana Espuma und erfrischendem Holunderblüteneis beendeten wir unser Essvergnügen, welches ab November im «Serafin», der neuen, flott «zwäggmachten» «Engel»-Stube, aufgetischt wird – derweil in der Dorfbeiz der Bierhahn munter sprudelt und einfache Gerichte serviert werden!