



Ralf Kronmüller: Birne
Helene aus regionalen
Früchten. Fotos: Zoller

Moderner Jäger und Sammler

Ralf Kronmüller rückt als Chef im Stadtpalais in Wertheim den regionalen Genuss auf natürliche Art in den Fokus

Von Sabine Zoller

Zu den angesagten Newcomern der Spitzengastronomie zählt das „Stadtpalais“ in Wertheim im Taubertal. Auf der „Route der Genüsse“ hat Patron und Küchenchef Ralf Kronmüller (34) im Dreiländereck Baden-Württemberg, Bayern und Hessen seit 2013 seine feine Adresse im ehemaligen Stadtwohnsitz der Fürsten von Löwenstein etabliert.

Das mehrfach ausgezeichnete Gourmetrestaurant befindet sich im historischen Innenhof des Wertheimer Rathauses und liegt im Zentrum der nördlichsten Stadt Baden-Württembergs am Fuße der wuchtigen Steinburg aus dem 13. Jahrhundert.

Die Region genussvoll repräsentieren

Als Unternehmer, der mit Leidenschaft und Engagement seine zum Teil einzigartigen Produkte und Dienstleistungen anbietet, zählt Kronmüller zu den Partnern, die seit 2016 das Projekt eines Genussführers in der Freizeit- und Tourismusbranche unterstützen und die Region Main-, Tauber- und Churfranken repräsentieren.

Dabei sein dürfen allerdings nur Auserwählte, die sich verpflichten, im „sorgfältigen Umgang mit der Natur ihre Produkte zu entwickeln, herzustellen und zu vertreiben.“ Mit den Aufnahmekriterien Qualität, Regionalität und Kreativität kann der Jungunternehmer mit Fug und Recht behaupten, dass er zu den Besten seiner Zunft gehört und ganz besondere Genüsse anbietet.

Zeitgemäßes, modernes Design prägt das stilvolle Ambiente des Restaurants. Der

kulinarische Anspruch ist hoch. Mit Leidenschaft serviert der gebürtige Wertheimer Wild, nicht zuletzt deswegen, weil der Vater und er selbst zur Jagd gehen. „Von Kindheit an hatte ich einen besonderen Bezug zur Natur“, so der Spitzenkoch, der von Klein auf Gemüse und Obstsorten, die in der Region wachsen, kennengelernt hat.

Inspirationsquelle Natur

Daher wanderten auch nur regionale und saisonale Produkte in seinen Kochtopf – was heute nicht immer selbstverständlich ist. „Gemüse ist beim Dessert nicht mein Stil“, argumentiert Ralf Kronmüller, der im Frühjahr gerne Rhabarber und Erdbeeren, im Herbst dann Kirschen, Zwetschgen, Birnen und Äpfel für seine vielfältigen Variationen verwendet. Quitten, die heute eher selten für Desserts verarbeitet werden sammelt er selbst, denn er „weiß wo die alten Quittenbäume stehen.“

Fichtensprossen sind im Frühjahr ebenfalls in seinen Dessertvariationen zu finden. Dabei werden die zart grünen, leicht gelb schimmernden Triebe der Spitzen abgeschnitten um daraus einen Sud zu kochen, der als Sirup entweder als Saft, als Aperitif zum Aufgießen oder als Sorbet für Desserts großen Anklang findet.

„Man muss es gegessen haben.“ Kronmüller lacht und ergänzt: „Das ist ein leicht fruchtiger Geschmack. Und es duftet wie bei einem frisch geschlagenen Tannenbaum, den man nach Hause bringt.“ Wichtig ist ihm die Verbindung von Geruch und Geschmack, der damit kulinarisch erlebbar wird.



Von den Besten gelernt

Bei Kochvirtuosen und den Besten der Zunft wie Stefan Brandl, Heinz Winkler, Joachim Wissler und Sven Elverfeld hat Kronmüller viele Erfahrungen gesammelt, die er nun mit seiner klassischen Küche ungezwungen und locker im modernen Gewand präsentiert.

Kontakt:

Stadtpalais Wertheim
Ralf Kronmüller
Mühlenstraße 26
97877 Wertheim/Main
Telefon 09342 9349006
www.stadtpalais-wertheim.de

● Patisserie

So hat sich Ralf Kronmüller, der 2009 seinen Küchenmeister an der Hotelfachschule Heidelberg absolvierte, in Wertheim etabliert.

Mit seinen Genusskünsten hat er der Region eine neue Identifikation gegeben und zieht eine große Fangemeinde an Gourmets an, die gerne bei ihm speisen. Und

das natürlich auch wegen des Desserts, krönender Abschluss eines jeden Menüs.

Klassiker im Sortiment

„Es bleibt in Erinnerung“, so Kronmüller, der gerne klassische Themen neu interpretiert. Auch hier setzt auf regionalen Genuss, wie etwa bei seinem Arrangement „Omas Obstgarten“ (siehe S. 49).

Weiteres Beispiel ist die Birne Helene. Außergewöhnlich experimentierfreudig und variantenreich präsentiert er diesen Klassiker aus dem Eisbechersortiment der Konditorei: „Meine Birne Helene ist eine kleine Ableitung des Klassikers mit Vanilleeis und Schokosauce“, schmunzelt Ralf Kronmüller.

„Wir haben das Vanille Eis – ganz klassisch mit ein bisschen Birnenragout ergänzt.“ Das Törtchen, bestehend aus einem dunklen Biskuitboden mit Birnenmousse ist mit Sahne drapiert und mit Schokoperlen garniert. Ein Krokantblatt – bestehend aus einem mit Butterschmalz eingestrichenen Strudelteig, Puderzucker und gebrannten Mandeln ist im Backofen gebacken und ergänzt als knuspriges Element das Dessert ebenso so wie die getrockneten Birnenscheiben.



Stimmungsvoll: Im Stadtpalais lässt es sich gut genießen.



Beeindruckende Kulisse: Wertheim ist ein interessantes Reiseziel.



Birne Helene: Feine Komponenten sind hier locker drapiert.

BIRNE HELENE

Zutaten und Herstellung

Kakaobiskuit:

- 2 Stk. Eier
- 2 EL heißes Wasser
- 150 g Zucker
- 100 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 50 g Kakaopulver

Die Eier schaumig schlagen und das warme Wasser hinzugeben, den Zucker gut einrühren. Die restlichen Zutaten einarbeiten bis ein glatter Teig entsteht. Diesen auf einem Backblech dünn aufstreichen und bei 180°C etwa 10 Minuten backen. Den Biskuitboden mit runden Formen von 5 cm Ø ausstechen und kalt stellen.

Birnencreme:

- 250 g Birnenpüree
- 250 g Sahne, flüssig
- 4 Bl. Gelatine
- 20 g Zucker
- 10 g Zitronensaft
- 150 g Sahne, geschlagen

Die flüssige Sahne mit der Hälfte des Birnenpürees aufkochen. Den Zucker, Zitronensaft, sowie das restliche Püree unterrühren. In die noch warme Masse die ein-

geweichte Gelatine geben und auf Eis kalt rühren. Kurz vor dem Stocken die geschlagene Sahne unterheben und 2,5 cm hoch in die Form mit dem Biskuitboden füllen. Anschließend kalt stellen.

Birnenragout:

- 2 Birnen
- Pudersucker
- Zitronensaft

Die Birnen in feine Würfel schneiden und mit Pudersucker und Zitronensaft abschmecken.

Krokantblätter:

- 20 g Milch
- 20 g Glukose
- 50 g Butter
- 1 g Pektin NH
- 60 g Zucker
- 60 g Mandelblättchen

Milch, Zucker und Butter auf 50°C erwärmen. Pektin und Zucker vermischen und dazugeben. Das Ganze auf 106°C erhitzen und die Mandelblättchen hinzugeben. Die Masse zwischen zwei Silikonbackmatten im ausrollen und bei 200°C goldbraun backen. Im noch warmen Zustand Scheiben mit 7 cm Ø ausstechen sowie Platten brechen und erkalten lassen.

Vanilleeis:

- 200 g Milch
- 200 g Sahne
- 5 Eigelb
- 1 Vanilleschoten
- 200 g Zucker
- 100 g Läuterzucker
- Grand Marnier

Milch, Sahne, Zucker und Vanilleschoten aufkochen. Eigelb in der Maschine schaumig rühren. Temperatenausgleich herstellen und zur Rose abziehen. Läuterzucker und Grand Marnier hinzugeben und die Masse im Paco-Jet-Becher über Nacht gefrieren.

Schokoladensauce:

- 250 g weiße Kuvertüre (Callebaut)
- 100 g Milch
- 50 g Birnensaft
- 50 g Sahne
- 4 cl Birnenbrand

Milch und Sahne aufkochen. Die Kuvertüre unter ständigem Rühren hinzugeben und lauwarm servieren.

Birngelee:

- 500 g Birnen
- 15 Bl. Gelatine
- 110 g Zucker



Das Kerngehäuse der Birnen entfernen und mit einem Entsafter entsaften. Etwa ein Drittel der Flüssigkeit erwärmen und den Zucker darin auflösen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ebenfalls in der warmen Flüssigkeit auflösen. Einen Temperatursausgleich mit dem restlichen Saft herstellen und die Masse kühl stellen. Wenn die Gelatine beginnt anzuziehen, die Flüssigkeit auf ein Blech gießen. Nach dem Erkalten 0,5 cm große Würfel daraus schneiden.

Birnenpüree:

Birnen

Birnen zu einem Mus kochen und anschließend durch ein Sieb streichen.

Anrichten:

*Schoko-Knusper-Perlen
Sahne, geschlagen
getrocknete Birnenscheiben
getrocknete Kornblumenblüten*

Auf den Kakaobiskuit mit der Birnencreme ein Krokantblatt auflegen und mit Sahne und Knusper-Perlen vollenden. Birnenpüree auf den Teller tupfen und Krokant-scheiben aufsetzen. Das Birnenragout auf den Teller geben und das Vanilleeis aufsetzen. Das Dessert mit den weiteren Komponenten wie auf dem Foto ersichtlich vollenden.

VARIATION VON DER VAHLROHNA-SCHOKOLADE

Zutaten und Herstellung

Schokoladen-Eis:

*400 g Wasser
200 g Milch
150 g Zucker
40 g Glukose
30 g Kakaopulver
100 g dunkle Kuvertüre 70 %*

Alle Zutaten bis auf die Kuvertüre zusammen aufkochen. Anschließend vom Herd nehmen und die Kuvertüre einmischen. Das Ganze in Paco-Jet-Becher abfüllen und über Nacht frieren. Kurz vor dem Anrichten aufmischen.

Schokoladenbiskuit:

*2 Eigelb
1 Ei
50 g Zucker
20 g Mandelgrieß
20 g Weizengrieß
50 g dunkle Kuvertüre 70 %
1 Eiklar
10 g Vanillezucker*

Das Eigelb und das Ei in einer Küchenmaschine schaumig schlagen, den zum Faden gekochten Zucker hinzugeben und weiter schlagen lassen. Mandelgrieß, Weizengrieß und die geschmolzene Kuvertüre hinzugeben. Das Eiklar mit dem Zucker Puderzucker aufschlagen und unter die Masse heben.

Das Ganze auf einer Backmatte dünn verteilen und bei 200°C im vorgeheizten Backofen 10 Minuten backen. Den lauwarmen Teig mit 10 x 5 cm großen Formen ausstechen und kalt stellen

Schokoladenmousse:

*400 g weiße Kuvertüre
3 Stk. Eigelb
3 Stk. Vollei
100 g Zucker
3 Bl. Gelatine
800 g Sahne, geschlagen
Zitronensaft*

Eigelb und Vollei in einer Küchenmaschine aufschlagen. Den zum Faden gekochten Zucker hinzugeben und weiter rühren. Gelatine im Zitronensaft auflösen und mit der geschmolzenen Kuvertüre in die Eimasse geben. Die geschlagene Sahne unterheben und auf den zuvor gebackenen und ausgestochenen Biskuit verteilen.

Schokoladenkuchen:

*250 g Butter
250 g dunkle Kuvertüre 80 %
5 Stk. Eigelb
5 Eier
120 g Zucker
50 g Mehl*

Butter und Schokolade über dem Wasserbad schmelzen. Eigelb und Eier mit dem Zucker kalt verrühren und in die Kuvertüre einarbeiten. Das gesiebte Mehl dazu geben und die fertige Masse in kleine Formen von etwa 3 cm Ø füllen. Bei 180°C für 5 Minuten backen.

Zuckerspirale:

100 g Isomalt

Das Isomalt schmelzen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Anschließend die Masse durchkneten und feine Fäden um einen Metallstab wickeln. Auf die gewünschte Länge in Stücke brechen.

Zitrusgelee:

*400 g Zitronensaft
200 g Zucker
6 Bl. Gelatine*

Die eingeweichte Gelatine und den Zucker im Zitronensaft auflösen. Anschließend in eine rechteckige Form von 10 x 10 cm füllen. Nach dem Erkalten kleine Würfel daraus schneiden.



Omas Obstgarten: Diese originelle Inszenierung ist eine Hommage an Ralf Kronmüllers Heimatregion.

Kandierte Zitronenzesten:

Bio-Zitrone, unbehandelt

Von der Zitrone Zesten reißen. Diese anschließend in Läuterzucker (Wasser und Zucker 1:1 aufgekocht) blanchieren. Auf ein Backpapier zum trocknen legen.

Anrichten:

*temperierte Kuvertüre
Sahne, geschlagen*

Die Kuvertüre mit einem Pinsel in einem Streifen auf den Teller auftragen. Schokoladenkuchen, Mousse und Zitrusgelee platzieren. Geleewürfel mit Sahne und Zitronenzesten dekorieren. Zuletzt das Eis auf den Teller geben und die Zuckerspirale auflegen.

OMAS OBSTGARTEN

Aus Wertheim kommt noch ein spezieller Gruß: „Omas Obstgarten“ heißt die aktuelle Kreation von Ralf Kronmüller, der die Früchte der Region in bezaubernden Kreationen in seinem Gourmetrestaurant anbietet. Denn das Auge isst bekanntlich mit. Daher hat er einen Weg durch Omas Obstgarten dargestellt.

Der Dunkle Schokoladenstrich soll den Weg darstellen: „Als erstes kommen wir am Brombeerstrauch vorbei (kleines Törtchen aus Mousse und Gelee). Danach folgt auf der linken Seite das Erdbeerbeet als Sorbet, rechts steht der Rhabarber als Kompott. Anschließend stehen wir auf der linken Seite vor den schwarzen Johannisbeeren, hier als kleines Ragout mit Schaum in einer Honighippe. Der Weg endet bei den Himbeeren in Form von einem kleinen Gugelhupf“, so Ralf Kronmüller zu seinem originell arrangierten Dessert. ●



Variation von der Valrhona-Schokolade: Eis trifft auf Mousse und Schokoladenkuchen.