

Einladung zum kulinarischen Elchtest

BZ-RESTAURANT-TEST (6): Die "Linde" in Obersexau / Rentierleberpraline auf Moosbeerkompott



Reizvoll gelegen: die "Linde" in Obersexau (FOTO: PAM)

Noch hat der Klimawandel nicht dafür gesorgt, dass im Schwarzwald neben Hirschen und Rehen auch Rentiere und Elche leben. Wer allerdings in der "Linde" in Obersexau einkehrt, erhält bereits einen Eindruck davon, wie dies einmal sein könnte in kulinarischer Hinsicht. Denn dort gibt es neben Reh aus heimischer Jagd auch gebratene Rentiermedaillons aus der Keule geschnitten, Rentierspäne auf Kartoffelpüree, gebratenes Elchsteak unter der Wildkräuterkruste auf Wurzelgemüse, Lappland-Käsepflaumen oder als Dessert geistigen Moosbeerschaum auf Vanillesoße.

Wem dies noch nicht nordisch genug ist, der kann auch "Finnische Tapas" bestellen. Auf dem Teller sind dann so leckere Kleinigkeiten wie Rentierschinken im Kartoffelmantel, Rentierleberpraline auf Moosbeerkompott oder Gravad Lachs mit Joghurt und Kräutern zu finden. Und wer als Aperitif keinen Sekt mit Moltebeer- oder Sanddornlikör bestellt hat, der kann als Abschluss ja einen Finlandia-Wodka bestellen. Einem kulinarischen Elchtest steht nichts mehr im Wege!

Dass im Schwarzwald die finnische Küche Einzug gehalten hat, ist unter anderem der Chefin Katri Kern zu verdanken. Sie stammt aus Finnland und hat einige kulinarische Traditionen ihres Heimatlandes nach Südbaden mitgebracht. Umgesetzt werden die Rezepte in der Küche von ihrem Ehemann Klaus, der neben den nordischen

Spezialitäten aber auch viele heimische Gerichte anbietet erfreulich viele davon übrigens als halbe Portion.

Wer sich in der "Linde" gestärkt hat, dem sei eine Wanderung empfohlen, denn das Gasthaus liegt unterhalb einer Anhöhe reizvoll mitten in der Natur. Nicht unerwähnt bleiben darf, dass in der "Linde" Familien mit Kindern stets willkommen sind. Letztere finden neben dem Gasthaus einen kleinen Bolzplatz zum Austoben sowie einen Spielplatz.

Berggasthof "Linde" : 79350 Sexau, Obersexau 24, 07645/337, Fax: 07645/913015. ▶

<http://www.berggasthof-linde.de>. Dienstag Ruhetag.

Kategorie: B (=gut bürgerliches Haus mit Aufwand in der Küche)

Gesamtnote: 8,5 von 10 Punkten

Küche: 8 Punkte (wird doppelt gezählt)

Service: 9 Punkte

Ambiente: 8 Punkte

Weinangebot: 8 Punkte

Preis/Leistung: 10 Punkte

Sonst noch: Insgesamt 115 Sitzplätze. Der Berggasthof ist nicht einfach zu finden, die Anfahrt empfiehlt sich über Sexau oder Kollnau.