

Aufgedeckt: "Wildes Kochen" in Haid noch nicht ganz in der Spur



Eine perfekte Kardamom-Karotten-Suppe, tolle Steinpilz-Angelotti, optisch ausbaufähig, und eine nicht ganz optimale Dessert-"Geschmacks-Explosion". Bild:

Das Lokal im Rathaus von Haid-Ansfelden startet mit dem jungen, "wilden" Koch Patrick Rott als HAIDerei neu durch

Die Reservierung wurde verschlampt, die Pastinakenschaumsuppe und das Beuschl sind aus und die Kellnerin muss fragen, ob es noch Steaks gibt (zum Glück ja). Auch beim bestellten Riesling gibt es eine Überraschung. Der Winzer lebt nicht im Burgenland, wie behauptet, sondern im Kamptal, wie es in der später studierten Weinkarte steht.

Obwohl es auch beim Service und Nachschub in der HAIDerei in Haid hapert und das Personal wegen des Ansturms an diesem Donnerstagabend "schwimmt": Es ist gut, dass das Lokal im Rathaus einen neuen Pächter gefunden hat und dass der "jungen Wilde" Markus Rott (28) sich d'rüber traut. Denn kochen kann er und das famos.

Das stellten wir bereits bei der Kardamom-Karottensuppe (4,90 Euro) fest, die nicht auf der Karte stand. So eine fein-kompakte Konsistenz erreicht man nur mit jeder Menge Karotten. Deshalb braucht auch nicht mit Schlagobers Fülle vorgetäuscht werden, wie oft anderswo. Der Kardamom, ein in der "Cross over"-Küche oft verwendetes Lebkuchengewürz, ist wunderbar eingebunden und schmeckt nicht vor.



Kardamom-Karottensuppe (4,90 Euro): fein-kompakte Konsistenz

Die Rindsuppe mit selbst gemachten Frittaten (2,90 Euro) ist echt und intensiv, aber leider nur lauwarm. Etwas hochtrabend klingen die Pilzangelotti in Tomatenbutter, eine Art groß geratene Tortellini (9,90). Die sind hausgemacht und schmecken wie bei Mama in Italien. Das Rib Eye Steak mit Chili-Mais-Bohnen und Erdäpfel-Wedges (24 Euro) kommt medium auf den Punkt.



Tolle Steinpilz-Angelotti, optisch ausbaufähig

Das kann Rott. Schließlich hat er im Steaklokal "Ängus" in der Lenastraße in Linz, in dem er zuvor kochte, ausreichend geübt. Rott stammt übrigens aus Steyr, lernte im Hotel Burg in Lech am Arlberg, kochte im edlen Hamburger Tafelhaus, im Trofana Royal in Ischgl und im Hotel Burj al Arab in Dubai.

Heterogene Nachspeisen

Zurück zur HAIDerei. Die Nachspeisen gestalten sich heterogen. Der halbflüssige Schokoladenkuchen (4,90) gibt's zwar schon zu oft, aber hier hat er Haubenniveau. Die Palatschinken (4,90, zwei Stück) macht Oma zu Hause besser.

Bei Rott sind sie zu dick und schmecken nach nicht optimalem Öl. Die Marillenmarmelade ist fad-süße Industriequalität ohne typischen säuerlich-pikanten Einschlag. Haiderei's Geschmacksexplosion, aus Nougat, Passionsfrucht und Valrhona-Schokolade (7,90), das Vorzeigedessert des Lokals, will mit Streu-Kügelchen, die im Mund zu explodieren scheinen, besonders originell sein. Der Inhalt des Glases kann nicht mithalten.

Der vierte Kochlöffel ist zwar durch die Schwächen bei den Desserts noch nicht ganz verdient, soll aber ermutigen: Haid hat eine gute HAIDerei nötig.

OÖN-Wertung: vier von fünf sechs Löffeln, Kategorie: Restaurant

So werten wir: Sechs Kochlöffel kann sowohl ein Gasthaus, ein gutbürgerliches Restaurant als auch ein Luxusbetrieb erhalten. Wir bewerten die Küchenleistung in den jeweiligen Kategorien. Getestet wird anonym.

Weinkarte: Tolles Preis-Leistungs-Verhältnis. Hauswein ab 1,80 das Glas, Bouteillen ab 14,40.

Mittagsmenüs: Montag bis Freitag 7,50 Euro (Vor- und Hauptspeise)

Service: Freundlich-bemüht. Negativ im trendig renovierten Lokal ist, dass Nichtraucher durch den Raucherbereich müssen.

Speisekarte: Ambitioniert: es wimmelt nur so von Pot-au-feu, Aborioreis, Angelotti...

Kontakt HAIDerei: Hauptplatz 40, 4053 Haid/ Ansfelden Tel. 07229/8911, Montag Ruhetag

www.haiderei.at

Quelle: nachrichten.at

Artikel: <http://www.nachrichten.at/freizeit/Aufgedeckt-Wildes-Kochen-in-Haid-noch-nicht-ganz-in-der-Spur;art7,1232122>

© OÖNachrichten / Wimmer Medien 2013 · Wiederverwertung nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung