



Restaurant Zirbelstube

Regionalküche mit Tradition und Charakter »



In idyllischer Lage am alten Ludwig-Kanal in Nürnberg-Worzeldorf liegt das denkmalgeschützte Haus aus dem Jahr 1858/60. Das schmucke Sandsteinhaus wurde 1990 zu einem Restaurant mit kleinem Hotel umgestaltet und seit 1999 laden Maria und Erhard Kunkel Genießer von nah und fern in die Zirbelstube ein.

Regionale Küche, modern interpretiert – 2011 haben Sebastian Kunkel und Susanne Wagner die „Zirbelstube“ von den Eltern übernommen. Seither formt das junge Paar das Restaurant behutsam und kreativ nach eigenen kulinarischen Vorstellungen. Dabei spielt Tradition ebenso eine Rolle wie der gastronomische Zeitgeist. Das heißt: Eine charakteristische Heimatküche, die regional verwurzelt ist und dennoch weit über den Tellerrand blickt.

Wir kochen frisch, natürlich und regional.

„Die Philosophie unserer Küche ist eigentlich ganz einfach. Wir kochen frisch, natürlich und regional. Die Gerichte sollen nachvollziehbar sein und doch wollen wir die Gäste mit kreativen Ideen überraschen“, erklärt Küchenchef Sebastian Kunkel. Dass er damit die Tradition seiner Familie fortführt und gleichzeitig den kulinarischen Nerv der Zeit trifft, spricht für das Können und das Gespür des jungen Gastronoms. Sein Vater hatte die „Zirbelstube“ 1999 übernommen und sich ein überregionales Renommee erkocht. Sebastian Kunkel wuchs mit diesem Verständnis für die regionale Küche heran und hat diesen Stil während seiner weltweiten Stationen als Koch, unter anderem im Nürnberger Gasthaus Rottner, im Sheraton in Davos/Schweiz und in Neuseeland, weiter verfeinert und um die Erfahrung anderer Länderküchen erweitert.

„Ich versuche, meine internationale Erfahrung in die Gerichte einfließen zu lassen. Mediterrane oder asiatische Aromen und Zutaten passen überraschend gut zu regionalen, fränkischen Zutaten und Kombinationen“, erläutert Kunkel seinen Küchenstil weiter. „Es geht uns darum, die bestmöglichen Zutaten aus der Gegend mit internationalen Aromen zu kombinieren und in nicht alltägliche Gerichte zu verwandeln. Dabei wollen wir für unsere Gäste nachvollziehbar bleiben und auf höchstem möglichem Niveau kochen.“ Der respektvolle Umgang mit jedem einzelnen Produkt ist dabei selbstverständliche Voraussetzung.



Restaurant und Hotel Zirbelstube.
Bild oben: Die Sonnenschirme



Schleusenwärterhaus am Ludwigskanal in der Nähe von Nürnberg

Wanderung durch ein romantisches Naturparadies im Süden Nürnbergs

Der Ludwig-Donau-Main-Kanal – regional auch oft nur Alter Kanal oder Ludwigskanal genannt – war im 19. und 20. Jahrhundert eine Wasserstraße, die Donau und Main verband und somit eine schiffbare Verbindung zwischen Nordsee und dem Schwarzen Meer bildete. Im Süden Nürnbergs sind heute noch Teilstücke des Kanals im historischen Umland mit einigen Funktionen weitgehend erhalten – wie das Schleusenwärterhaus am alten Kanalhafen in Worzeldorf.

Heute ist der Ludwigskanal ein beliebtes Naherholungsgebiet im Nürnberger Umland und wird gerne zum Radfahren, Joggen und Spazierengehen genutzt. Die noch bestehenden Teilstücke sind gut in Rad- und Fußwanderwege eingebunden. So gehört der Kanal-Abschnitt von Worzeldorf bis Neumarkt zum 5-Flüsse-Radweg. Weitere Informationen finden Sie in der Broschüre Der Ludwig-Donau-Main-Kanal – Vom alten Karlsgraben zum modernen Freizeitparadies vom Wasserwirtschaftsamt Nürnberg.

Nürnberg hat mit über 35 Museen eine der facettenreichsten Museumslandschaften in ganz Deutschland. Neben dem Germanischen Nationalmuseum – dem größten kulturhistorischen Museum Deutschlands – locken unter anderem das Neue Museum Nürnberg, das Spielzeugmuseum, DB-Eisenbahnmuseum sowie das 2001 eröffnete Dokumentationszentrum Reichsparteitagsgelände viele Besucher in die Stadt.

Zirbelstube Restaurant-Hotel
Friedrich-Overbeck-Straße 1
90455 Nürnberg-Worzeldorf
Tel. 0911 / 99 88 2-0
Fax 0911 / 99 88 2-20
genuss@zirbelstube.com
www.zirbelstube.com



Geräuchertes Forellenmousse im Zucchini-mantel

ZUTATEN

für 4 Personen

Forellenmousse
250 g geräucherte Forellen-
filets
20 g Butter
75 ml Weißwein
5 Wacholderbeeren
450 ml + 250 ml Sahne
75 Blatt Gelatine
1 Zucchini
Dill
Forellenkaviar

Rote Beete
1 Rote Beete, gewürfelt
Balsamicoessig, weiß
Walnussöl
1 Sternanis



ZUBEREITUNG

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
Forellenfilets kleinschneiden und mit But-
ter, Weißwein, Wacholderbeeren und 450 ml
Sahne aufkochen. Ca. 15 Minuten köcheln lassen.
Wacholder herausnehmen und alles mit dem Mix-
stab ganz fein mixen. Gelatine ausdrücken, zugeben
und nochmals kurz durchmixen. Anschließend die Masse
durch ein Sieb passieren und kalt stellen. Restliche Sahne steif
schlagen und ebenfalls kalt stellen.
Die Zucchini waschen und der Länge nach mit der Aufschnittmaschi-
ne oder dem Gemüseschäler in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden. Die
Zucchinischeiben in kochendem Salzwasser ca. 30 Sekunden blanchieren und
anschließend sofort in Eiswasser abschrecken. Danach die Zucchinischeiben auf Kü-
chenpapier abtrocknen und eine Terrinenform damit auslegen. Sobald die Masse beginnt
fest zu werden, geschlagene Sahne sowie Dill und Forellenkaviar unterheben. Die Mousse in
die mit Zucchini ausgelegte Terrinenform abfüllen und kalt stellen. Rote Beete roh schälen und
würfeln. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, einem Sternanis und Walnussöl würzen. Ca. 20 Minuten im Back-
ofen bei 180° C backen bis die Würfel gar sind. Auskühlen lassen und mit weißem Balsamicoessig
und Öl abschmecken.

Forellenmousse mit Forellenkaviar, Rote Beete-Würfeln und
frischem Dill oder frischer Kresse servieren.

Rehrücken mit Selleriepüree

ZUTATEN

für 4 Personen

Rehrücken

1 Rehrücken ca. 2 kg
150 gr Zwiebel und Lauch
100 gr Karotten
50 gr Knollensellerie
1 EL Tomatenmark
400 ml Rotwein

Selleriepüree

½ Knollensellerie
geschält und gewürfelt
50 gr Butter
ca. 200 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat

zweiter Saucenansatz

1 EL Zucker
50 ml Balsamicoessig
50 ml Rotwein
50 ml Portwein
1 EL Pfeffer- Piment- und Wachol-
derbeeren gemischt
5 Nelken und Lorbeerblätter
2 Zweige Thymian
4 Sternanis

ZUBEREITUNG

Den Rehrücken auslösen und parieren.
Die Knochen klein hacken und gemeinsam mit den
Parüren und dem Wurzelgemüse in einen großen Topf
anrösten, bis alles goldbraun ist.

Den Ansatz mit Tomatenmark anrösten und dann mit
dem Rotwein nach und nach ablöschen.

Wenn der Rotwein verkocht ist, die Knochen mit reichlich
kaltem Wasser aufgießen und bei mittlerer Temperatur
zum kochen bringen. Den Fond mind. 3 Stunden kochen
lassen. Während des Kochens den Schaum und das Fett
abschöpfen. Am Schluß den Fond passieren.

Für den zweiten Saucenansatz den Zucker karamelsieren,
dann mit Rotwein, Portwein und Balsamicoessig ablö-
schen. Die restlichen Gewürze und Kräuter begeben und
kräftig einkochen lassen.

Den Rehfond jetzt auf den zweiten Saucenansatz auf-
gießen und ca. 1 Stunde einkochen lassen bis die Sauce
intensiv schmeckt. Die Sauce nochmals passieren und
gegebenenfalls abbinden.

Selleriewürfel in Butter und einer Prise Salz weich dün-
sten bis es anfängt am Topfboden anzuhängen, dann mit
der Sahne aufgießen, sodaß noch ein paar Selleriewürfel
herausschauen.

Den Sellerie weich kochen, danach im Mixer sehr fein
purieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Rehrücken salzen und in einer heißen Pfanne von
allen Seiten schön braun braten. Dann für ca. 4 bis 6 Minu-
ten im 150 °C Ofen garen, und am Schluß noch 5 Minuten
an einem warmen Platz ruhen lassen.

Den Rehrücken mit dem Selleriepüree, gebratenen Pilzen
und Gemüse servieren.



LandGourmet

Weinschaumcrème

mit frischen Früchten ♡

ZUTATEN

für 4 Personen

3 Eigelbe
50 g Zucker
Saft von halber Zitrone
150 ml Weißwein
2,5 Blatt Gelatine
100 ml Sahne
frische Früchte

ZUBEREITUNG

Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Minuten einweichen.

In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen, Eigelbe, Zucker, Weißwein und Zitronensaft auf dem warmen Wasserbad cremig aufschlagen. Gelatine ausdrücken und zur aufgeschlagenen Sabayon geben und unterrühren bis die Gelatine sich aufgelöst hat.

Die Masse auf Eiswasser kalt schlagen bis sie leicht anzieht. Dann die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Weinschaum in Gläser füllen und mindestens 3 Stunden kühl stellen.

Mit frischen Früchten oder Traubenkompott servieren.

