

## **Christian Kölbl begeistert die Gäste im Mundelsheimer Ochsen**



Er ist jung, charmant und ein brillanter Küchenmeister. Seit etwas mehr als einem Jahr hat Christian Kölbl das Gasthaus zum Ochsen, das seiner Familie gehört, übernommen und es ist eine Schande, dass wir erst heute über die wirklich herausragende Ochsenküche schreiben.

Der Abend in Mundelsheim beginnt mit einem schwäbischen Gruß aus der Küche. Ein

lauwarmer, perfekt mariniertes Kartoffelsalat begleitet eine kleine Maultasche. Nach diesem regionalen Auftakt werden exotischere Aromen aufgeföhren. Der Gast nippt an einem Cappuccino aus einem Muskat-Kürbis-Süppchen, das mit der Sahnehaube ein sehr schönes Spiel von Süße, Schärfe und Säure spielt. Ein Garnelenspieß krönt die edle Vorspeise. Noch klarer wird Kölbls Kombinationsfreude beim anschließenden Zwischenaperçu, eine Praline aus Gänsestopfleber mit einem leichten, fruchtigen Traminergelee. Ebenso wohl komponiert ist der Hauptgang, ein rosa gebratenes Stück der Lammhüfte mit einem provençalischen Ratatouille nebst in Salzeibutter gebratener Gnocchi. Als Nachspeise naschen wir glücklich und zufrieden an einem Schokoriegel mit Quittensüppchen und Guave-Sorpet. Chapeau - Hut ab!