

## „Ein badisches Gericht, das Zeit braucht“

**BZ-SERIE: Marc Isaak empfiehlt, ausgiebig zu kochen**

**REGION FREIBURG** (she). „Raus aus dem Corona-Blues“ – so heißt eine Serie der Breisgau-Redaktion. Menschen aus der Region geben BZ-Lesern Tipps, wie sie die Corona-Krise besser bewältigen können. Heute: Marc Isaak vom Gasthaus Hirschen in Merzhausen.

Gutes Essen tut Körper und Seele gut – besonders in schwierigen Zeiten. Und weil jetzt im Lockdown viele mehr Zeit haben, können sie sich dem ausgiebigen Kochen widmen. Marc Isaak, der mit seinem Bruder Bastian den Hirschen in Merzhausen in vierter Generation betreibt, hat einen Tipp: gefüllte Kalbsbrust, „ein klassisch badisches Gericht, das Zeit braucht“.

Zutaten für sechs bis acht Personen: 1,5 Kilo Kalbsbrust (Tasche einschneiden lassen), 5 Laugenweckle, 250 Gramm Pfifferlinge (gefroren), 1 große und 3 mittlere Zwiebeln, 1 Ei, 2 kleine gekochte Kartoffeln, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, Muskat, 0,5 Liter Spätburgunder, 2



Karotten, halber Sellerie, 0,25 Liter Portwein, Zweig Rosmarin und Thymian, Petersilie und Majoran. Pfifferlinge mit gewürfelten Zwiebel anbraten, vermengen mit Kräutern, kleingeschnittenen Weckle, Ei, Kartoffeln, Knoblauch und Gewürzen. Brust damit füllen und verschließen (mit Nadel und Faden oder Zahnstocher), würzen, scharf anbraten und zur Seite legen. Karotten, Sellerie und middle-



**Marc Isaak vom Gasthaus Hirschen**

re Zwiebeln würfeln und anrösten, mit Rotwein ablöschen, dazu Rosmarin und Thymian. Kalbsbrust dazu, geschlossen bei 200 Grad Umluft etwa eineinhalb Stunden schmoren lassen. Gegen Ende öffnen, damit die Brust knusprig wird. Kann man das Messer gut einstechen, ist es fertig. Zum Sud Portwein geben, kochen, absieben, Sahne und Butter dazu. Dazu passen Spätzle und Rahmwirsing.

Die Isaaks bieten derzeit Gerichte zum Abholen an. Das laufe zwar ganz gut, doch die Gäste vermissen das Gasthaus, sagt Marc Isaak. Die Brüder planen derzeit, zu erweitern, die denkmalgeschützte Scheune soll umgebaut werden. *Sophia Hesser*