



Lustküche  
Restaurant • Bar • Terrasse

Mittlerer Lech 23  
86150 Augsburg-Altstadt

Telefon 08 21 / 7 80 84 22  
Telefax 08 21 / 7 80 84 23  
www.restaurant-lustkueche.de

„Lust und Liebe sind die Fittiche zu großen Taten.“ (J. W. von Goethe)  
Mit Lust und Liebe pflegt Christian Reischl, Besitzer des „Restaurants Lustküche“, zusammen mit Küchenchef Andreas Kraus, Koch mit Sternauszeichnung, eine Kombination aus gehobener Gastronomie und günstigem Businesslunch. Sie sind beide gebürtige Augsburger mit 20 Jahren Berufserfahrung im In- und Ausland. Diese Erfahrung spiegelt sich in den nie enden wollenden Kreationen der wöchentlich wechselnden Menükarte wider. Die „großen Taten“ in den in klaren Linien gehaltenen Räumlichkeiten können sich folgendermaßen anhören: „Aprikosengratiné mit gebratener Jakobsmuschel“ als Vorspeise, „Consommé mit Kalbsbriesravioli“ als Zwischengang und „Hirschkalbskarree mit

getrüffeltem Rahmkohlrabi, Weintraubenragout und Grenaillekartöffelchen in Rosmarin gebraten“ als Hauptgericht. Abgerundet wird die Komposition durch ein „Bounty-Parfait auf Ananas-Mangocarpaccio“. Christian Reischl widmet sich gern persönlich den Gästen und empfiehlt dem Weinkenner manch erlesenen Tropfen. Jeweils fünf Weiß-, Rosé- und Rotweine werden offen im Glas oder in der Karaffe serviert. Dazu kommen zur aktuellen Speisekarte passende Flaschenweine. Wichtig ist beiden, dem Gastgeber sowie dem Küchenchef, dass die Zutaten immer frisch sind. Dafür geht Andreas Kraus persönlich auf den Augsburger Stadtmarkt, auch liefern auserwählte Gourmetsammler frische Pilze oder Trüffel direkt in die Küche. Die Reso-

nanz der Gäste ist entsprechend hoch: Eine Reservierung ist daher zu empfehlen. Als Christian Reischl ein traditionsreiches Altstadtlokal vor vier Jahren in das Restaurant mit der angenehmen Raumarchitektur verwandelte, waren die Augsburger zunächst skeptisch. Jetzt steht die „Lustküche“ in „Restaurant-Kritik“ bei den Top Fünf in Augsburg an erster Stelle. „Sie haben’s angenommen“, sagt der Gastgeber stolz. Seine Vision, die 36 Plätze im Lokal durch den Bau eines Wintergartens zu erweitern, wäre ideal. Dieser könnte in die großzügige, begrünte Terrasse zwischen den turmartigen Häuschen des Lechviertels integriert werden. Auf der Terrasse wird schon jetzt die gehobene Küche

gepflegt. Gleichzeitig zielt das Preisniveau der „Lustküche“ darauf ab, auch dem kleineren Geldbeutel Gaumenfreuden zu bereiten. Das gelingt durch den Verzicht auf kostspieliges Beiwerk, „denn das Gericht ist die Show, nicht das Porzellan. Das Klare, Reduzierte prägt sich in unseren Sinnen ein“, sagen Christian Reischl und Andreas Kraus unisono. „Wir wissen, dass nichts mehr Arbeit macht als Reduktion.“ Die Gäste spüren die Lust und Liebe an der Arbeit und tragen ihren Teil zu den „großen Taten“ bei: Sie kommen mit Freude wieder.



## Hirschkalbskarree

### Zutaten

- 1 Hirschkalbskarree, ca. ½ kg schwer, Sehnen entfernt
- 2 EL Rapsöl
- 1 Metzgerzwiebel
- 2 Karotten
- 3 Knoblauchzehen
- 100 g Sellerie, geschält
- 2 EL Tomatenmark
- 750 ml kräftiger Rotwein
- 300 ml Portwein
- 500 ml Gemüsebrühe/Wildfond
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 2 Sternanis
- 3 Lorbeerblätter
- Salz, Pfeffer
- 50 g kalte Butter

### Zubereitung

In einem Bräter mit heißem Öl das mit Salz und Pfeffer gewürzte Hirschkalbskarree auf beiden Seiten gut anbraten; das Fleisch herausnehmen und zur Seite legen. Wurzelgemüse in walnussgroße Stücke schneiden, in den Bräter geben, gut anrösten, mit dem Tomatenmark tomatisieren und weiterbrösten. Mit dem Rot- und Portwein aufgießen und fast ganz reduzieren, dann mit Gemüsebrühe oder Wildfond auffüllen. Die Kräuter zu einem Strauß binden, mit den Gewürzen in die Soße geben und ca. ½ Std. einkochen. Abpassieren und mit der kalten Butter aufmontieren. Während die Soße einkocht, wird das Hirschkalbskarree im vorgeheizten Ofen bei 160 °C auf einem Blech ca. 18 – 25 Minuten rosa gebraten. Dazu passen: getrüffelter Rahmkohlrabi, Weintraubenragout und Grenaillekartöffelchen in Rosmarin gebraten.