



Servieren:
Die gefüllten Forellenfilets können nach Lust, Laune und Saison dekoriert werden.

en Wurzeln treu geblie-
er ehrgeizig.
k hat er von der Pike auf
achte er eine Ausbildung
nn eine Kochlehre, später
Jahr in einer Fischhand-
nuss alles stimmen», er-
ionist. Deshalb stellt er
ch ein: «Das hat nie ge-
alles von Grund auf wie
will.» Einzig seine Stell-
Tagel hilft am Kochherd
h arbeitete sie in der «Ro-
chter. Heute tritt sie als
und vertritt den Chef
ne.
irtet Roland Kläger im
ur Rose». Schon immer
gene Bauernbeiz besitzen
konnte er sich seinen

Vor allem dieser Fische wegen finden Gourmets den Weg ins abgelegene Müselbach.

Bestechend und einfach

Auf der Speisekarte sind elf verschiedene Forellen- und Lachsforellengerichte im Angebot. Für die «Schweizer Familie» kocht Roland Kläger Forellenfilets mit Spinatfüllung. Dazu verwendet er 12 Forellenfilets, 100 g tiefgefrorenen Spinat, 1/2 Zwiebel, 1 Zitrone oder Zitronensaft, 5 dl Vollrahm, 2 dl Weisswein, 1 Tomate, 1 Beutel Safran, Salz, Pfeffer, Maizena und Worchester-Sauce.

Kläger dünstet eine halbe gehackte Zwiebel in Butter an, erwärmt darin den Spinat und schmeckt ihn ab. Den Fisch

würzt er mit Salz und Pfeffer und beträufelt ihn mit Zitronensaft und Worchester-Sauce. Die Forellenfilets belegt der Koch mit wenig Spinat und einem Tomatenschnitt, rollt sie und heftet ihre Enden mit einem Zahnstocher zusammen. Anschliessend wird die andere Hälfte der Zwiebel in Butter glasig gedünstet und mit dem Weisswein abgelöscht.

Roland Kläger gibt die Fischröllchen bei und erhitzt sie in der Weissweinsauce während 10 Minuten. Dabei achtet er darauf, die Flüssigkeit nicht zum Kochen zu bringen. Kläger entnimmt die Forellenfilets und gibt Rahm, Safran sowie Maizena zur Sauce, die er darauf auf kleinem Feuer mit dem Schwingbesen so lange rührt, bis sie gebunden ist. Je drei gefüllte Forellenfilets werden auf einem Teller angerichtet, mit der Weissweinsauce übergossen und nach Lust und Laune dekoriert. Als Beilage serviert man in der «Rose» Salzkartoffeln oder Trockenreis.

Obschon Roland Kläger nun seit bald 15 Jahren im Restaurant «Zur Rose» in Müselbach in der Küche steht, macht das der 54-Jährige noch immer mit der gleich grossen Begeisterung. Etwas allerdings würde ihn reizen: sich an die Spitze zu kochen. «Da müsste allerdings jemand Junges vorne stehen», sagt der ehrgeizige Koch und zurückhaltende Mensch, «ich mache keine Show.»

Restaurant Zur Rose

9602 Müselbach
Tel. (071) 931 12 04
Montag Ruhetag