

Man geht meilenweit für sein Lammcarree

Karim Naber und die „Linde“ in Laufenselden

Von
Birgitta Lamparth

Er ist einer, der liebt, was er tut. Und das schmeckt man: Was Karim Naber in seinem Restaurant „Zur Linde“ seit nunmehr zehn Jahren auf-tischt, lässt die Gäste auch von weither den Weg nach Laufenselden bei Kemel finden. „Wer hierher kommt, soll sich darauf verlassen können, Qualität auf dem Teller zu haben“, sagt der Koch. Der ursprünglich gar keiner werden sollte.

„Mmmhmmh“. Das ist das genießerische Geräusch, das man schon ganz unwillkürlich macht, wenn man sich eine von Karim Nabers Speisen auf der Zunge zergehen lässt. Seine Wirkungsstätte liegt im Untertaunus, die „Linde“. Schon als Kind ist er hier eingekehrt. Geboren in Nastätten, aufge-

wachsen in Laufenselden, wusste der Sohn eines Jordani-ers schon früh gutes Essen zu schätzen. „Bei uns zuhause gab es nie Fertiggerichte, meine Mutter hat immer selbst gekocht.“ Und tut es noch heute – oft jordanisch, auch, wenn sie selbst aus Laufenselden stammt. „Das Nationalgericht besteht aus Reis und Lammfleisch, gerösteten Mandeln und Pinienkernen in Joghurtsoße. Die Beduinen essen das oft. Aber das ist nicht so ganz nach meinem Geschmack“, sagt Naber.

Sein Geschmack sei eher klassisch-gutbürgerlich, „und ich koche, was ich auch gern esse.“ Sauerbraten, aber auch Garnelen, Koteletts ebenso wie Wirsinggemüse – all das entsteht in seiner Laufenseldener Küche, in der die Gäste auch mal anknöpfen dürfen, um Gu-

ten Tag zu sagen. Und seine ganze Familie hilft ihm: Seine Mutter deckt ein, die Schwester kommt, wenn's brennt, und der Vater bearbeitet die Gemüsebestellung.

Dabei war er es, der dem Sohn geraten hatte, nach dem Wirtschaftsabitur bei einer Versicherung oder Bank anzufangen. Aber Karim hatte andere Pläne: Er bewarb sich als Hotelkaufmann im „Nassauer Hof“ in Wiesbaden. Dort suchte man aber gerade einen Koch – so schnell kann das Leben eine ganz andere Weichenstellung haben. Also kochte Karim Naber in der „Ente“, war dort auch ein halbes Jahr lang nur für Fisch zuständig. Eine Fertigkeit, die seinen Gästen heute an jedem Freitagmittag zugute kommt – freilich auf die Naber'sche Weise und völlig ohne Schnick-Schnack. Es gibt also leckeren Backfisch mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Kochfisch mit Meerrettichsoße (inklusive Tagessuppe für 10 Euro).

Nach der „Ente“ stand Karim Naber auch im „Kronenschlösschen“ im Rheingau am Herd. Dort erreichte ihn damals das Angebot des früheren Betreibers der Laufenseldener „Linde“. Und so kehrte er in seinen Heimatort zurück, das er „das Dorf der Köche“ nennt – einige weitere, inzwischen renommierte Kollegen stammen auch hierher.

Nach zwei Jahren übernahm er das Restaurant, das in einer ehemaligen Scheune aus dem Jahr 1858 mit seinem freigelegten Fachwerkgebälk, den liebevoll von ihm gesammelten Kaffeekannen und Emailschildern und den in der Toskana erstandenen Kupferpfannen auch atmosphärisch eine schöne Adresse geworden ist.

Und längst hat sich durch Mundpropaganda herumgesprochen, wie gut man hier



Eine echte Entdeckung im „Dorf der Köche“ Laufenselden: Karim Naber präsentiert sein Lammcarree mit Bohnengemüse in der „Linde“.
Foto: wita/Martin Fromme

Gruß aus der Küche: Lammcarree

■ „Wichtig ist, das Lammcarree vor dem Braten jeweils zwischen den Knochen leicht einzuschneiden, damit es gleichmäßiger gart und sich nicht zusammenzieht“, gibt Karim Naber unseren Lesern noch einen Tipp, bevor wir seine Zubereitung des Lammcarrees mit Kräuter-Senf-Kruste notieren.

■ Zutaten (für vier Personen):
400 g Lammcarree
Olivenöl,
Senf
geriebenen Knoblauch
hausgemachte Kräuterbutter
Semmelbrösel
Rosmarinzwige
Pellkartoffeln
Kaiserschoten
Zwiebeln
Kirschtomaten

■ Zubereitung:

Das Lammcarree wird auf beiden Seiten in Olivenöl angebraten. Auf der Fleischseite im Ofen bei 200 Grad 10 Minuten garen, aus dem Ofen nehmen und auf die Seite mit den Knochen legen. Die Rosmarinzwige unter das Lammcarree legen. Die Fleischseite mit mittelscharfem Senf und geriebenem Knoblauch bestreichen. Dünne Scheiben Kräuterbutter drauflegen und mit Semmelbrösel bestreuen. Das Lammcarree im Ofen weitere 10 bis 12 Minuten bei 220 Grad Oberhitze fertig garen. Dazu können Sie Zuckerschoten mit Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln, Speckbohnen und Kartoffelgratin oder einfach einen schönen bunten Salat und frisches Brot servieren.



essen kann. „Ich versuche, mit meiner Karte alle anzusprechen“, sagt Karim Naber bescheiden. Und mit der Qualität und Frische seiner Zutaten dürfte ihm das auch mühelos gelingen. Vom sehr empfohlenen, hauchzart geschnittenen Rindercarpaccio mit einer ganz feinen Knoblauchmarinade, abgeschmeckt mit Zitronen und Parmesan über deftige Spezialitäten wie eine Kartoffelcremesuppe mit gebackener Blutwurst, eine schöne Pasta-Karte mit klassischen Kombinationen für den

kleineren Geldbeutel bis hin zu gebratenen Schnitzeln, Schweinelenden und ausgezeichneten Rumpsteaks reicht die Palette.

Für seine Lammcarrees kommen Gäste sogar aus Mannheim, erzählt Karim Naber, der diese Köstlichkeit auch für uns als „Gruß aus der Küche“ frisch zubereitet. Wir stehen in seiner Küche und bewundern, mit welchem Timing der Koch („ich habe zwar mal selbst ein Pilzkochbuch geschrieben, aber ich koche nie nach Rezept, nur nach Gefühl“) zwischen sechs Kochplatten und den Öfen rangiert. Dass er bis auf zwei Küchenhelferinnen in Spitzenzeiten Einzelkämpfer ist, sei das Einzige, was er seit seiner Zeit in großen Küchen vermisste, erzählt er dabei. „Der Zusammenhalt von 20 oder 25 Köchen in der Ente – das war schon eine tolle Zeit.“

Wenn sein Restaurant voll ist – und das ist es meistens, deshalb empfiehlt sich auch unbedingt Vorreservierung – sind dann bis zu 60 Gäste drinnen

und womöglich noch mal 20 draußen zu bewirten. Dann kann es schon etwas dauern, bis das Essen kommt. Aber die Gäste nehmen das in Kauf. Vor allem, wenn dann so ein köstliche Lammcarree auf den Tisch kommt. Dann ist man einfach nur sehr glücklich, dass Karim Naber damals einen anderen Weg gewählt hat – und einem heute nicht an einem Bank-schalter gegenübersteht...

Zur Linde

■ Zur Linde in Heidenrod-Laufenselden, Rudolf-Dietz-Straße 10;
Telefon: 06120-8606.
■ Öffnungszeiten: Täglich ab 18 Uhr, Freitags und Sonntags auch 12 bis 14 Uhr; Mittwoch Ruhetag
■ Preise:
Vorspeisen: 3,50 bis 10 Euro
Hauptgerichte: 6,50 bis 18,50 Euro
Desserts: 4 bis 5 Euro
Keine Kredit- oder EC-Karten