

## Heiße Sache im Alten Keller – Das perfekte Steak à la Markus Brenner

Das Restaurant Alter Keller liegt – etwas versteckt – im Zentrum von Rothenburg ob der Tauber, das Gebäude ist direkt an die Romanische Stadtmauer gebaut, die vom Markusturm aus gen Johanniterkirche führt. Urig ist es hier, und es ist immer viel los – trotz der versteckten Lage. Das einfache Geheimrezept: der Chef Markus Brenner kocht richtig gut. Und die Chefin Miriam Brenner hat die Gaststätte mit dem Team charmant im Griff.



Für „Rothenburg kocht“ hält Markus Brenner an simpel klingenden, aber sicherlich nicht einfachen Grundregeln fest: Er präsentiert das „Perfekte Steak“ à la Alter Keller.

Das wichtigste am perfekten Steak? Für Markus Brenner die Qualität des Fleisches. Das stammt bei ihm beim Schweinesteak vom Metzger Trumpp vom fränkischen Landschwein, das Rind importiert er aus dem Allgäu mit seinen Weideflächen und seiner Almwirtschaft ist bei seinen Anbietern der Auslauf für die Tiere garantiert. Ein wichtiges Merkmal: die Marmorierung des Fleisches, denn Fett ist als Geschmacksträger zentral für das leckere Steak.

Zweiter wichtiger Aspekt: die ausreichende Temperatur. Markus Brenner stellt das mit einem Lavasteingrill sicher, die Grillfläche hat 400 bis 500 Grad Celsius – eine heiße Sache also. Das Schwein wird vorab sous vide langsam vorgegart. Erst dann geht es auf den Lavagrill. Dort muss es nicht durchgegart werden, sondern darf noch leicht rosa sein. Gewürze kommen erst nach dem Grillen auf

das Fleisch. Bei Markus Brenner bedeutet das ganz simpel, aber effektiv: grobes Meersalz und Pfeffer aus der Mühle. Fertig ist das perfekte Steak. Klingt so einfach, ist aber doch so schwer.

Puristisch bleibt Markus Brenner auch, wenn es um die Beilagen geht. Im Alten Keller serviert er Baked Potatoes oder selbstgemacht Pommes Frites. Dazu serviert er hausgemachte Kräuterbutter. Die Zutaten hierfür sind kein Geheimnis: Einfach frische Kräuter vom Markt mit Butter, Salz und Pfeffer sowie zwei bis drei Tropfen Öl vermengen und eine halbe Stunde kaltstellen. Und schmecken lassen. So wie im Alten Keller in Rothenburg ob der Tauber.

