

I. PLATZ

Frankfurt
exklusiv

FRANKFURT GEHT AUS! 2011



RESTAURANT VILLA MERTON

Bockenheim, Am Leonhardsbrunn 12,
Tel. 703033, www.kofflerkompanie.com,
☺ Mo–Fr 12–14 und 18–22 Uhr, ☑, ☒
AE/MC/VI/ec-cash, Ⓞ, ♾, ♣, ♠/♣ 30/
30, ☑ eigene, ☒ Ditmarstraße: Bus 32

Schmidt is it!

Die Villa Merton wurde renoviert, jetzt großen elegante Textiltapeten, eine gekonnte Lichtinszenierung sowie die gewohnt unkompliziert und herzlich agierende Servicebrigade. Renoviert wurde in der Küche jedoch nicht, sondern vielmehr gleich eine neue Epoche eingeleitet. Um es auf den Punkt zu bringen: Schmidt macht endlich sein Ding, und das nicht allein, denn er hat den besten Sommelier der Stadt an seiner Seite. So oft Uwe Lorenz auf die kreative Zusammenarbeit mit dem jungen Sternemakro verweist, so gelungen ist seine Weinauswahl. Hier haben sich zwei gefunden, die in diesem Haus noch für Furore sorgen werden. Ein letzter, zarter Hauch von Hans Horberth weht über unseren Gaumen, als wir einen zur Begrüßung gereichten Minispiß mit Stückchen von der Gelbflossenmakrele und Fenchelbrot probieren. Doch Salatsüppchen mit Pancetta und pochiertem Wachteilei sowie Tomatenbisquit mit Ziegenkäse und Olive stehen für neuen Wind. „Roh“ und „Stoff“ heißen jetzt die Menüs zu 105 € und 129 € mit der Option zum Weglassen, Vorseisen kosten 19–29 €, Zwischengänge bis 38 €, Hauptgänge ebenfalls. Unverfälschte Produkte stehen im Vordergrund, viele davon aus der Region, möglichst roh oder nur behutsam gegart. Die Grüße – Auster mit Kaffeeöl, Buchweizen und Verjus sowie

Tatar vom Bison mit Kaviar und Senfschaum – polarisieren als polyphoner Hochgenuss. Entenstopfleber mit Mandel, Pumpernickel und Creme von der Kapstachelbeere bietet nicht nur Harmonie pur, sondern auch feines Spiel mit erdigen Aromen und feinem, exotischem Säurespiel. Der Frühling zieht ein mit Bachsabläng und grünem Spargel, eine Blumenwiese auf dem Teller, Würfelchen, Kringel, Schaum und rohe Stückchen, über allem der wunderbare Hauch von Saiblingskaviar und jungem Borretsch. 09er Sauvignon blanc von Schneider ergänzt ideal. Dann wird es richtig spannend: Zur rauchigen Consommé von grünen Strauchtomaten mit Hummer und Fenchel serviert Lorenz Portwein. Ein Volltreffer, denn der aromatische, herrlich bissfeste Hummer und die lebendige Säure der Tomate verbinden sich mit dem Wein und den balsamischen Noten des Fenchel zu einem ungewöhnlichen Gesamtbild. Bildschön in Szene gesetzt wurde auch Kaisergranat/Olivenöl, einmal als dezent mit Kräutern aromatisiertes Carpaccio, parallel am Stück im Sud mit Saubohnen und in dieser Form eine faszinierende Gegenüberstellung zweier Geschmackspole aus ein- und demselben Produkt, die sich in der Mitte bei Rheingauer Riesling Spätlese von Eva Fricke treffen. Das saftige Truthuhnstück vom Kaiserbein mit Muskatblütten und Jus von geschmorten Schafotten wiegt den Genießer trügerisch in köstlicher Sicherheit, angemessen von Rings Spätburgunder 08 unterstützt. Eine kurze Verschnaufpause, denn die Verbindung von Kabeljau im Krabbensud mit Queller und Chardon-

nay von Dreissigacker erinnert an die Umarmung einer korpulenten Dame mit einem britischen Lord – ein individuelles Bild, das aber die Verbindung von schlanke, salziger, komplexer und dennoch eindringlicher Geschmacksstruktur mit der üppigen Frucht und Textur des Weines treffend beschreibt. Zur knusprig gebratenen Rotbarbe mit Morchel und Rüben im Essigsud passen Entenzungen ganz ausgezeichnet. Entfernt an Bries erinnernd, geben sie dem Gericht tatsächlich jene Erde, auf der die übrigen Elemente spritzeln, sich entfalten können. Das Trou Normand ist hierzulande etwas aus der Mode gekommen, doch Granité von der Litschi mit gesalzener Ananarah ist genau das rechte Mittel, um Tür und Tor für den Hauptgang zu öffnen. Zum gebratenen Saftel vom Müritz-Lamm mit Karotte stellen gleich zwei Weine am Tisch, der eine von Rings, „das kleine Kreuz“, streng und fruchtig, der andere Giondas von Amadieu, wuchtig, elegant – man weiß nicht, wohin mit dem Glück, das sich bei derart vollkommenen Kombinationen ergibt. Erdbeer/Frischkäse, so liest man ein Dessert, das in Verbindung mit Lakritztagetes schaumig-cremig-fruchtig eigentlich den saisonal perfekten Schlüssakkord unter einen denkwürdigen Abend setzt, doch was hätten wir verpasst, wenn da nicht noch Kacimco/Banane aus der Rubrik „Stoff“ dem Namen alle Ehre gemacht hätte: Schokolade in unterschiedlichen Texturen mit Kubebenpfeffer und Übermut von Markus Schneider, das rockt zum Finale! *Bastian Fiebig*

► **Bockenheim/Rödelheim**