

Der Raukasalat war mal ausnahmsweise genussfreudig mit einer feinsäuerlichen Apfel-Balsamico-Vinaigrette angemacht; leider war die Lammleber in dem Dressing beinahe ertrunken und zudem viel zu hart (auch die glasierten Quittenspalten nicht überzeugend). Zum Cordon Bleu vom Kalb, das mit Bauernrohmlchkäse und Bauernkochschinken gefüllt war, und dennoch nicht wesentlich interessanter schmeckte als in bürgerlichen Lokalen, wurden kommentarlos Pommes Frites gereicht, die andernorts sicher besser am Platze wären. Auch die Mühren- und Kohlrabischeiben passten bestens ins Bild. Das Steak vom Limousin-Rind war außen scharf durchgebraten und nur im Kern zart und saftig, die Sauce aus grobkörnigem Tafelsenf mal wieder würzig, was auch nötig war, um die affen, gebratenen Scheiben vom Serviettenknödel darin zu baden. Auf der Weinkarte dominiert eindeutig der Riesling - im Service Patron Thomas A. Nickels, der eine sehr bestimmende Ader hervortreten ließ, unsere eigenen Wünsche abtat und uns stattdessen seine eigenen (zugegebenermaßen uns sehr überzeugenden) Vorstellungen fast schon oktroyierte.

Oberthal (Kr. St. Wendel)

Zum Blauen Fuchs
Walhausener Str. 1, ☎ 66649
☎ 06852-6740
www.zumblauenfuchs.de
Di-Sa 18.30-21 Uhr, So u. Fei 12-14 Uhr, Mo RT, M: 39-76, ☑ ☑

Der entlegene, von außen wirklich sehr unscheinbar und fast wie eine Ausflugsaststätte anmutende Blaue Fuchs gefällt im Inneren mit aufgezüglichten Gaststuben und sauber eingedeckten Tischen. Zudem kommen stets wechselnde Gemälde regionaler Künstler an der Wänden, die den Räumlichkeiten eine gewisse Individualität verleihen.

Die Küche von Olaf Bank erfreut durch sehr sorgfältige Machart und gute Produkte, die er - nicht nur, aber sehr oft - aus der Region bezieht. Eher ganz klassisch gehalten, aber mit dem einen oder anderen ganz pfiffigen Akzent versehen, kommen die Gerichte in ge-

diegener Machart zu Tische. Zum Beispiel ein mit Kürbismousse sehr stimmig aufgepepptes Vitello tonnato oder eine saftige Butterfisch-Tranche mit gut gemachtem, cremigem Safranrisotto und bestens korrespondierender Erbsencreme (die nur vielleicht ein bisschen zu mehlig ausfiel). Sehr gelungen fanden wir auch die marinierte Rote Bete mit Feldsalat, die mit Coppa-Chips und gehobelter Belper Knolle (ein würziger Schweizer Käse) herzhafte aufgemöbelt waren. Sehr brav, aber auch sehr schmackhaft und von beachtlicher Gesamtqualität, das Rinderfilet mit Perlgrauen und sautierten Waldpilzen. Ein gelungener süßer Abschluss war das Tonkabohneneis mit Beerengrütze. Die herzliche Gastgeberin Christiane Bank kümmert sich mit viel persönlichem Engagement um das Wohl der Gäste und wartet mit einem international sehr ausgewogenen Weinsortiment auf, das günstig kalkuliert ist.

Perl (Kr. Merzig-Wadern)

Victors Gourmet-restaurant Schloss Berg
im Hotel Victor's Residenz
Schlossstr. 27-29, ☎ 66706
☎ 06866-79118
www.victors-gourmet.de
Mi-Fr 19 Uhr, Sa, So u. Fei 12-14 Uhr u. 19 Uhr, Mo u. Di RT, M: 95-160, ☑ ☑

Zimmerpreise: † 100-210 / †† 130-240

Mit einem mutigen Schritt wagte sich Christian Bau im vergangenen Jahr auf neues Terrain vor, denn zumindest im Oberhaus der deutschen (und eigentlich auch europäischen) Gourmetgastronomie war es eine absolute Novität, die Gäste ganz ohne Speisekarte auf Voyage Culinaire zu schicken. „Carte blanche“ heißt in Victors Gourmet-Restaurant Schloss Berg seither das Zauberwort - vulgo: Überraschungsmenü. Man erfährt auf der Karte lediglich von den tagesfrischen Viktualien und dem für die unterschiedlich langen Speisefolgen zu entrichtenden Obolus und kann selbstverständlich anhand der aufgelisteten Produktpalette dem Service eventuelle Aversionen oder Unverträglichkeiten mitteilen. Für Bau hat dies Prozedere ganz klar

ökonomische Vorteile, denn zum einen muss nicht die gesamte Palette an Edelprodukten für ein umfangreiches à la carte-Programm vorgehalten werden, zum anderen werden bei der Brigade durch die Konzentration auf vielleicht insgesamt zehn oder zwölf Gänge (plus etliche Amuses bouches) natürlich Ressourcen frei, die wiederum in die Vervollkommnung der Kreationen investiert werden. Und seinen geldwerten Vorteil gibt Bau sogar anteilig weiter, denn er hat konsequent die Preise gesenkt.

Nachdem die Gästeschar sich nach einer kurzen Test- und Anlaufphase nahezu ausschließlich äußerst positiv zum neuen Konzept äußerten, war und ist es für Christian Bau natürlich auch sehr spannend, wie die einschlägigen Restaurantführer auf dieses Novum reagieren würden.

Wir haben unser erstes Statement dazu bereits Mitte des Jahres (in gusto 03/2010) abgegeben - und es fällt auch weiterhin uneingeschränkt positiv aus. Das Kulinarium auf Schloss Berg präsentiert sich nämlich seither nicht nur in ungeahnter Perfektion, sondern bietet auch ein unglaublich hohes Maß an pointierter Kreativität. Will heißen: es gelingt Christian Bau wie derzeit keinem anderen seiner Kollegen, ein bestimmtes Produkt oder Thema trotz (oder vielleicht genau wegen) immensen Variantenreichtum auf den mitunter äußerst elaboriert und vierteilig angelegten Tellern so fokussiert in den Mittelpunkt zu rücken, dass nichts vom Wesentlichen ablenkt, man aber auch rein gar nichts vermisst.

Christian Bau ist kein ausgesprochener Freund von scharfen geschmacklichen Kontrasten; vielmehr versucht er äußerst erfolgreich und eindrucksvoll, durch überraschend facettenreiche Harmonien Spannung zu erzeugen - womit ihm bravourös der äußerst schwierige Balanceakt gelingt, innovationsfreudige und konservative Esser gleichermaßen zu begeistern. Und das auch noch mit einer ganz eigenen Handschrift. Chapeau!

Und trotzdem spielen bei seinem kulinarischen Erfolgskonzept, das immer mehr auf den Zauber japanischer Produkte und Aromen setzt, Kontraste eine wichtige Rolle - nämlich die, der r-

Atlantik-Steinbutt mit auf Holzkohle aromatisiertem Räucheraal, Auberginen-Misocrème, Okraschotenempura, japanischen Meersträubchen und Dashi-Bouillon in Victors Gourmetrestaurant Schloss Berg in Perl-Nennig



unterschiedlichen Temperaturen und Konsistenzen. Das wird schon bei den fulminanten Kleinigkeiten aus der Amuse bouche-Parade sehr deutlich, etwa beim Kroepoek mit Schwertfisch, Fenchel und Grünem Apfel, dem Cornet mit Lachs, Avocado, Yuzu und Koriander oder dem Zweierlei (Praliné und Eis) von der Gänseleber - jeweils mit Nuss, Kaffee und Sauerkirsch aromatisiert, aber dennoch jeweils gänzlich unterschiedlich.

Ein sehr schönes Beispiel für Christian Baus virtuoses Aromengespieler und dessen enorme Fähigkeit, den Charakter ein Produkts aufs Trefflichste herauszu-

arbeiten und so vielseitig wie möglich zu präsentieren, ist auch sein neues Austerngericht („Austern, Austern, Austern“). Hier präsentiert er die Auster von pochiert bis geist in unterschiedlichen Aggregatzuständen und aromatisiert diese, sowie ein Tatar von Jacobsmuscheln, mit allerhand von der Passe-Pierre-Alge (unter Anderem ein fantastisches Eis) sowie einer erfrischenden Vinaigrette von schwarzem Reisessig und Combawa (Kaffirliemette).

Auch die „Bretonische Artischocke“ ist so ein pointierter Geniestreich, denn so viel Produktcharakter, so viel Aroma

der Artischocke, wie sie Bau in verschiedenen Strukturen, von der seidigen Crème bis zum knusprigen Chip, aus diesem Gemüse herausscholt (und mit Parmesan und Jabugo Bellota-Schinken dezent parfümiert), hat man höchst selten auf der Zunge. Zudem ist dies keine karg konstruierte Degustations-Nummer, sondern ein herrlich süffiges und, salopp gesagt, einfach nur leckeres Gericht.

Wie übrigens alle Kreationen hier, die niemals als pseudointellektuelle Texturlehre oder die volle Aufmerksamkeit des (fortgeschrittenen) Essers einfordernde Kombinations-Experimente