



BILDER VON DER FRANKFURTER CLUBNACHT
Party Non Stop bei der Nacht der Clubs in Frankfurt

Frankfurter Neue Presse Bad Vilbeler Neue Presse Neu-Isenburger Neue Presse Höchstler Kreisblatt Taunus

Eintracht | Lokales | Rhein-Main | Nachrichten | Sport | Ratgeber

Startseite > Lokales > Frankfurt

MEHR ZUM THEMA "GASTROKRITIK "LOKALTERMIN""

10.10.2014, 03:30 Uhr

g+ 0 **Tweet** 0

Gastro-Kolumne

Im „Carte Blanche“ munden Eigenkreationen

Von **Andrea Möller**



Sebastian Ziese pfeffert im „Carte Blanche“ im Nordend. Foto: Menzel

g+ 0 **Tweet** 0

Ich bin ein Entscheidungsmuffel“, sagt Sebastian Ziese, Betreiber und Chefkoch des neu eröffneten **„Carte blanche“**. In seinem ersten eigenen Restaurant verzichtet er deshalb auf die übliche Speisekarte, hält er sich und seinen Gästen sämtliche Optionen offen. Was auf beiden Seiten eine gewisse Umstellung erfordert: Vom Küchenchef verlangt dieses Konzept nicht nur einen kreativen, sondern auch einen flexiblen Umgang mit den Produkten. Sein Publikum hat schließlich das Privileg, ein Gericht mit all seinen Komponenten individuell zusammenzustellen. Wer sich durch die Entscheidungsfreiheit überfordert fühlt, kann eine von mehreren Empfehlungen probieren. Oder das Überraschungsmenü bestellen (drei, vier oder fünf Gänge für 42, 52 oder 62 Euro), das Ziese aus wechselnden Produkten zubereitet.

In seinen Kühlschränken liegt immer ein frischer Fisch, ein schönes Stück Fleisch sowie saisonales Obst und Gemüse. Um sich mit Letzteren zu versorgen, geht er zum Teil selbst einkaufen, und zwar auf den Wochenmärkten in der Umgebung. Mit den Produkten arbeitet er, wobei er keiner Länderküche den Vorzug gibt. Im Gegenteil: „Ich setze mir ungerne Grenzen“, betont er, „ich denke beim Kochen nicht nur in eine Richtung“. Was ihn ebenfalls kennzeichnet, ist eine handwerklich ausgereifte Produktküche. Bei ihm schmeckt eine Hummerschaumsuppe deshalb wirklich nach dem beliebten Krustentier. Und weil er das Wörtchen „Schaum“ nicht mit dem Wörtchen „Crème“ verwechselt, kommt die luftig-leichte Vorspeise ohne ein Übermaß an Sahne aus (8,50 Euro). Eine knackige Alternative bildet die Karotten-Variation mit ihrem Herz aus Wildkräutersalat und einigen Klecksen aromatischer Orangen-Mohn-Sauce. Obendrauf und drumherum arrangiert Ziese zwei auf den Punkt gebratene Jakobsmuscheln (14,50 Euro). Das sich die Gäste anschließend hausgemachte Nudeln schmecken lassen können, ist nicht weiter erstaunlich. „Ich liebe Pasta und Risotto, halte die Zutaten für das eine oder andere immer bereit“, sagt der Küchenchef. Eine jahreszeitliche Interpretation sind die Tagliatelle mit Kürbis-Bolognese. Kirschtomaten und Zwiebeln, dazu etwas Knoblauch und nicht zu vergessen Basilikum runden das leicht süßliche Ragout ab (10,40 Euro). Dass Ziese sich auch auf Desserts versteht, zeigt der Zwetschen-Crumble: In einem Pfännchen serviert er köstliches Kompott, das nach Zimt und anderen Gewürzen schmeckt sowie von cremigem Vanilleeis gekrönt wird. Die knusprigen Streusel hätte er allerdings großzügiger portionieren können (7,80 Euro).