

LOKALTERMIN



Überraschungen aus der Küche

„Carte blanche“ im Nordend

In dem Fläschchen auf dem Tisch sind keine K.-O.-Tropfen. Nein, mit der kleinen Pipette kann sich der Gast hochwertiges Olivenöl auf sein Brot tröpfeln. Dazu noch ein wenig grobes Meersalz, das in einem Schälchen ebenfalls bereit steht. Toll! Das verkürzt die Zeit, bis die Karte gebracht wird. Aber – die wird gar nicht gebracht. Denn im „Carte Blanche“ gibt es keine Karte. Der junge Koch Sebastian Ziese will seine Gäste überraschen. Sie sollen ihm nur sagen, was sie gar nicht mögen. Den Rest macht der Chef in der Küche dann schon.

Die Idee ist nicht neu, aber das Interesse der Frankfurter ist geweckt. Seit Ende September kommen sie in das Ecklokal im Nordend und lassen sich auf Zieses Spiel ein. Der pflegt einen modernen Stil mit ausgeprägtem Sinn für regionale und saisonale Zutaten. Bei ihm hat Rustikales wie Rote Beete, Semmelknödel und Kalbskotelett ebenso Platz wie Jakobsmuscheln, Dorade und Koriander-Eis.

Ein bisschen sitzt man im „Carte blanche“ wie im Wohnzimmer von Freunden – vor allem dann, wenn man an dem runden Tisch in der Ecke Platz nimmt und im Sofa versinkt. Das Personal ist sofort beim Du und um Erklärungen nicht verlegen. So erfährt der Gast, was es mit dem Olivenöl-Fläschchen auf sich hat und dass das Besteck nicht nur besonders hochwertig ist, sondern aus ökologischen Gründen auch während des Abends nicht gewechselt wird. Schwierig wird es bei der Auswahl der Gänge dann aber doch. Denn wer sich nicht ganz und gar überraschen lassen und Einfluss auf die Menüfolge nehmen will, der muss sich ordentlich konzentrieren, wenn die Bedienung die Möglichkeiten präsentiert. Vielleicht legen die allermeisten Gäste ihr Schicksal deshalb vollständig in die Hand des Kochs und essen, was auf den Tisch kommt.

Das ist praktisch jeden Tag etwas anderes. Im Internet und in einem kleinen Schaukasten draußen an der Tür präsentiert Ziese seinen jeweiligen Tageseinkauf. Neulich waren es Enten-

stopfleber, Ananas, Schwarzwurzeln, Skrei, Kalbsfilet, Knochenmark, Vacherin, Grüner Tee und Nashi-Birne. Vor ein paar Wochen Färsenrücken, Knurrhahn, weißer Albatrüffel, Blumenkohl, Semmelstoppelpilze und Süßkartoffeln. Die Menüs kosten 42 Euro (drei Gänge), 52 Euro (vier Gänge) und 62 Euro (fünf Gänge), wer mag, kann aber auch einzelne Gerichte bestellen.

Den Albatrüffel serviert Ziese mit hausgemachten Tagliatelle – das hat im Menü zwar einen Zehn-Euro-Aufpreis zur Folge. Aber die hauchdünnen Scheiben des Luxus-Pilzes verströmen ein derart intensives und doch elegantes Aroma, das die Zusatzinvestition lohnenswert macht. Auch das Kalbsfilet, das mit Bries und Blumenkohl nach polnischer Art (also mit gekochtem Ei, Semmelbröseln und Zitrone) serviert wird, zeigt, dass der Chef bei den Produkten, die er einkauft, nicht nur auf die Qualität achtet, sondern auch darauf, dass er ihre Zubereitung wirklich beherrscht und so das Beste aus ihnen herausholen kann. Das Filet hat eine perfekte Garung, ist ebenso rosa und butterzart wie die Entenbrust ein paar Tage zuvor. Die wurde allerdings noch überflügelt von den geschmorten Ochsenbäckchen, die schon beim Anblick des Bestecks jeden Widerstand aufgaben.

Im Unterschied zu den Speisen gibt es für die Weine übrigens eine Karte. Die allerdings wäre im Prinzip ebenso überflüssig – denn die Empfehlungen des Personals sind von beachtlicher Souveränität.

PETER BADENHOP

„Carte blanche“, Egenolffstraße 39, Nordend, Telefon 27 24 58 83, Internet www.carteblanche-fm.de. Geöffnet mittwochs bis sonntags von 18 bis 24 Uhr.



Wie im Wohnzimmer: Das „Carte blanche“ an der Egenolffstraße im Nordend

Foto Wonge Bergmann