

Gusto 2017 - 8 on 10 Pfannen

Nur wenige Restaurants in Bayern werden in ähnlichem Maße persönlich geführt wie jenes historische Gebäude im Weinort Sommerhausen. Heike Philipp verantwortet mit zwei Mitarbeiterinnen den Service, der Chef kommt ebenfalls schon mal nach vorne, viele Fotos schmücken den Gastraum. Die vier Tische auf der kleinen Terrasse werden in der vierten Saison betrieben und in wenigen Zimmern und Suiten kann man auch übernachten.

Die kulinarische Idylle wird noch gesteigert durch die Weinempfehlungen der diplomierten Sommelière Heike Philipp. Lokale Spezialitäten wie vom Schloss Sommerhausen oder von Josef Störrlein werden bevorzugt, aber das önologische Interesse der Chefin reicht weit darüber hinaus. Sie begeht allerdings nicht den Fehler mancher Gastronomen, eine Prestige-Weinkarte mit allzu vielen Sorten vorzulegen; das Angebot ist fokussiert und gut überschaubar, auch angenehm kalkuliert.

Fokussiert ist auch die Küche, die weniger mit Experimenten und ausgefallenen Produkten punktet, als mit Präzision. Alles beginnt mit knusprigen Gebäckhörnchen, einmal gefüllt mit Forellenmousse und Forellenkaviar, das andere Mal mit Paprikacreme: frisch und würzig. Das erste Amuse-bouche ist sympathisch (Gazpacho, schön gewürzt, mit Gemüsewürfeln und kleinen Croûtons), das zweite bereits ein ausgetüfteltes Highlight: Thunfischtranchen, leicht angebraten, mit Thunfischtatar, Sesam, Wasabieis und Avocadocreme – eine zwar nicht überraschende, aber komplexe Angelegenheit, die zwischen salzig und leicht süß changiert und auch bezüglich Texturen und Temperaturen auf der Höhe der Acht-Pfannen-Kochkunst ist.

Das Ceviche vom Adlerfisch ist mit Yuzu (als Sauce und Sorbet), Melonenwürfeln sowie einer großartig intensiven Paste von der Salzzitrone wunderschön süß-säuerlich abgestimmt, selbst die leicht nach Anis schmeckende Atsina-Kresse ist hier keine simple Dekoration, sondern sinnvoll eingesetzt. Die hausgemachten Ravioli alla piemontese (fester, dünner Teig) sind mit Kalbfleisch und Gemüse gefüllt und werden von festen Steinpilzstücken, einer wunderbar intensiven Brühe und geriebenem Parmigiano begleitet.

Das hohe Niveau wird auch beim Fischgang gehalten, einer sehr frisch wirkenden Tranche vom Seeteufel von einem kleinen Schiff, mit einem Ragout aus Paprika, violetten Oliven, Kartoffel- und Fenchelwürfeln; der intensive, aber lockere Safran-Fumet ergänzt die Hauptbestandteile perfekt. Das Tournedo vom Black-Angus-Rinderfilet ist da allenfalls einen Hauch weniger spannend: das Fleisch ausgezeichnet, die Artischocken perfekt gegart, die mit Purple Curry abgeschmeckte Jus exzellent, dicht und fruchtig zugleich (gern mehr davon). Nur bei den Kräutergrauen kann man diskutieren, ob sie das Gericht nicht ein wenig schwer machen.

Der Brillat-Savarin wird als leicht karamellierte Scheibe präsentiert und mit einem Ringlottenchutney recht süß abgerundet; sehr gutes Fruchtbrot gehört dazu. Beim süßen Abschluss wird Cremeux von zwei Sorten Valrhona-Schokolade mit Beerensorbet, einem erfrischenden, nicht zu süßen Basilikumsorbet und Holundergel kombiniert und Sablé-Scheiben sorgen für einen leichten Knusperereffekt. Ein wunderbar unaufgeregtes Dessert, das die Brücke schlägt zwischen voluminösen und frischen Eindrücken.

Zum Schluss rückt der Service noch mit einer Auswahl hausgemachter Pralinen an, die überdurchschnittlich aromatisch sind. Die mit Tonkabohne parfümierte ist ein guter Abschluss und unterstreicht einmal mehr, wie sehr dieses Restaurant seine acht Pfannen verdient hat.