

HIER SPRICHT DER GAST

Gourmetrestaurant Lerbach

von Jürgen Dollase

Gourmetrestaurant Lerbach, Nils Henkel: Dies ist der neue Name des ehemaligen "Restaurant Dieter Müller" im Schlosshotel Lerbach in Bergisch Gladbach. Drei-Sterne-Koch Müller hatte Henkel jahrelang als seinen Nachfolger aufgebaut und ihm vor zwei Jahren die Leitung des Restaurants anvertraut, blieb aber noch für eine Übergangszeit als "Patron" im Haus. Drei Sterne bekam die Küche auch unter der Leitung des vierzigjährigen Nils Henkel, und so konnte sich Müller zum 1. März beruhigt zurückziehen. In der Übergangszeit bewegte sich die Küche zwischen beiden Meistern: Es gab noch allerlei von Müller und noch nicht alles von Henkel.

Heute bekommt man Henkel pur, und das Ergebnis ist hervorragend. In dem neugestalteten Restaurant geht man mit viel frischem Schwung an die Arbeit, was auch für den Service rund um den wunderbar einfühlsamen französischen Maître André Thomann gilt. Henkel bietet neben dem Hauptmenü ("Dégustation Pure Nature", von 135 bis 170 Euro) auch ein vegetarisches Menü (145 Euro) an. Die "Andalusischen Tomaten" sind schon optisch ein spektakuläres Gericht unter anderem mit einem Tomatensorbet, einem Gelee, einem Törtchen mit Tomaten und Topinambur, einer Olivenöl-Kräuter-Emulsion und diversen Kräuter- und Blütenstückchen. In dieser differenziert ausgearbeiteten Qualität öffnet sich ein völlig neuer Blick auf die Perspektiven der vegetarischen Küche.

Bei der ersten Vorspeise des Menüs zu 135 Euro, einem "Tatar vom Simmenthaler Rind" mit einer Trüffelcreme, Ochsenmaulsalat und Roter Bete, zeigt Henkel sich schon als Spitzenkoch von internationalem Format. Punkt eins ist die große Nähe zum Produktgeschmack, der nicht mehr wie so oft bei Dieter Müller mit aufgeschäumten Butter- und Sahnesaucen in ein zwar angenehmes, aber recht einheitliches Geschmackbild eingepasst wird. Jetzt ist das Tatar makellos klar im Aroma, und die intensive Trüffelcreme beschränkt sich auf einige Tupfer in bestens abgestimmter Proportion. Die Rote Bete kommt - ein zweites Stilmittel bei Henkel - in mehreren Variationen vor. Hier sind es eine intensiv schmeckende Geleeplatte, kleine Baiser-Halbkugeln, Rote-Bete-Sprossen, Rote-Bete-Blätter, ein Stück konfierte Rote Bete und ein Pulver als Hülle einer mit Foie gras gefüllten Kugel: Ein intelligent zusammengefügt, faszinierendes Spiel mit Texturen. Noch interessanter wird die Sache durch den Ochsenmaulsalat, den Henkel - drittes Stilmittel - als ganz klassisch optimiertes, sehr süffig schmeckendes Element einsetzt. Ebenfalls sehr modern inszeniert ist die "sautierte Schwertmuschel". Der Teller sieht mit einer Zubereitung namens "Fenchelsand" (eine Art feinsten Brösel), Algenstückchen und Salicorne-Stückchen ("Queller") wie ein Stück Strand bei Ebbe aus. Im Mittelpunkt steht eine außergewöhnlich breite Schwertmuschel, die auch an anderer Stelle wegen ihrer schönen Optik gern eingesetzt wird. Hier aber hat man wegen der Größe einmal wirklich genug Muschelfleisch, um das typische, leicht süßlich-jodige Aroma zu entdecken.

Wie ernst Henkel die Idee der puren Produkte verfolgt, wird beim "gedämpften Kabeljau mit Paprikajus, Korianderlinsen und mit Sobrasada (Paprikawurst) gefüllten Calamaretti" deutlich. Der Fisch ist in einem so sensationellen Zustand, dass man ihn auch gleich pur essen könnte. Dazu kommen aber noch die originellen Linsen mit Koriander und - wieder als traditionelles Element - der durch die Füllung prächtig gewürzte Tintenfisch. Nur beim "Lammrücken aus der Eifel" geht es ein wenig kompakter zu, weil Henkel auf die Kontraste durch kühle oder rohe Elemente verzichtet. Dennoch gibt es wieder Pretiosen wie eine ausgebackene "Praline" mit einer Kichererbsen-Curry-Zubereitung und ein Extra-Schälchen mit einem Schafskäseschaum und Lammbries. Dazu glänzt Spitzen-Sommelier Thomas Sommer mit dem 2004er Casaglia vom Weingut Marchesi Pancrazi/Toscana, einem idealen Begleiter, der vor allem mit dem Essen eine enorme Komplexität entwickelt. Wegen seiner Rebsorte (Colorino) darf dieser Wein übrigens nur als Tafelwein verkauft werden.

Nach einem adäquaten süßen Abschluss von Frédéric Guillon, einem Meister der französischen Patisserie (confierte Ananas mit Rumrosinen und einem hervorragenden Jivara-Nussbuttereis) bleibt nur zu konstatieren, dass Nils Henkel pur eine absolute Bereicherung der deutschen Gourmetlandschaft ist.

Gourmetrestaurant Lerbach, Lerbacher Weg, Bergisch Gladbach. Küche von 12 bis 14 sowie von 19 bis 22 Uhr, sonntags und montags geschlossen. Telefon 0 22 02/20 40. Internet: www.schlosshotel-lerbach.com.