

Asian Style: Kein Trend, sondern neue deutsche Küche

Hummer mit Kokos & Chili

East meets West

Kaum ein Koch lässt sich nicht asiatisch inspirieren und versucht Gerichte mit expressiven Aromen aufzufrischen. Selbst der als erz-französisch geltende Harald Wohlfahrt setzt munter Kokosschaum, Thailauch, Miso-Mayonnaise und Chili-Würfel ein. Dennis Mayer sorgt im Sra Bua by Juan Amador in Gravenbruch für eine hochfeine euro-asiatische Küche. Der Berliner Tim Raue kann gar nicht anders und fusioniert, was die Gewürze nur hergeben.

Zwei der großen Asia-Pioniere waren Albert Bouley und André Jäger. Der selige Albert Bouley servierte in seinem Restaurant Waldhorn in Ravensburg bereits in den achtziger Jahren japanisch und chinesisch beeinflusste Gerichte, in Shiso und Bambus gedämpftes Zanderfilet oder Wan Tan von Wasserkastanien in Pflaumensauce mit Glasnudeln. Juan Amador sagt, dass er Bouley einen Großteil seiner Karriere zu verdanken hätte. „Er brachte die asiatische Küchenkultur nach Deutschland, wir werden sie im Sra Bua ihm zu Ehren weiterführen.“ André Jäger übernahm 1975 von seinem Vater die Fischerzunft in Schaffhausen in der Schweiz und machte in seinem am Rhein gelegenen Restaurant recht schnell mit euro-asiatischen Kombinationen auf sich aufmerksam. Er kannte die asiatische Küche aus erlebter Erfahrung, denn er war unter anderem Food & Beverage Manager im Pensinula in Hongkong. Nach 40 Jahren schließt nun am 30. Juni sein Restaurant. Bis dahin gibt es

spezielle Offerten und ein Memories Menü, dabei auch Hausklassiker à la Lachs in Teriyaki sowie die Bento Box.



Sebastian Lühr

Sterne Koch Sebastian Lühr vom Kronenschlösschen im Rheingau steht zwar nicht für eine euro-asiatische Küche, vermag aber durch seine einfühlsame Art und schlüssige Kombinationen die verschiedensten Stilrichtungen umzusetzen. Auch er greift den anfangs als Trend gesetzten und inzwischen zum festen Bestandteil deutscher Spitzenküche gewordenen Asian Style auf und bietet ein East-West-Menü an. „Raffinierte Gewürze sind nicht nur ideale Zutaten, sondern führen auch zu ungeahnten Geschmackserlebnissen.“ Bei seinem Menü, das am 12. Juni mit ausgesuchten Weinen serviert wird, kommen unter anderem Curryblätter, Ingwer, Koriander und Zimt zum Einsatz. Es gibt beispielsweise Hummer mit Kokos und Chili sowie Taubenbrust mit Curry und Mango. Sebastian Lühr, der unter den asiatischen Küchen die Thai-Küche favorisiert, wird fünf Gänge zubereiten. Dazu werden vor allem auf die asiatische Küche abgestimmte Rieslinge und Weißburgunder ausgeschenkt.

P.L.

Adresse & Infos



Kronenschlösschen Sommerterrasse

East-West Menü, fünf Gänge mit passenden Weinen, Mineralwasser und Tee: 145 Euro pro Person. Freitag, 12. Juni, 19.30 Uhr.

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim, Rheinallee, Tel. 06723 640.

www.kronenschloessen.de

Bei solchen Veranstaltungen ist es ratsam, den eigenen Wagen stehen zu lassen. Man kann sich gleich im Kronenschlösschen ein Zimmer reservieren oder mit dem Zug anreisen: Von Frankfurt Hauptbahnhof über Wiesbaden und Mainz-Kastel nach Hattenheim, ohne Umsteigen. Fahrtzeit 1 Stunde von und bis Frankfurt. 25 min von und bis Wiesbaden. Hinfahrt□ ab Frankfurt Hbf alle 60 min (z.B. 10.53 / 11.53 / 16.53 / 17.53). Rückfahrt□ ab Hattenheim alle 60 min.

Bild oben rechts: Langostino asiatisch von Harald Wohlfahrt, Schwarzwaldstube Traube Tonbach

Photocredit: Barbara Fienhold

