

Bistro Frischeparadies: Markthalle des Leichtsinns

Weine & Küche wissen

große Lust zu machen

Das Bistro im Frischeparadies wird meist zum Füllhorn. Man trinkt und isst mehr als man sollte, weil es einfach Freude macht, diese ganzen guten flüssigen und festen Delikatessen erleben zu können. Sommelier Kai Schattner weiß bei jedem Besuch Neues und Unentdecktes aus dem Weinsortiment anzubieten. Küchenchef Patrick Schmidt animiert mit Wonneproppen und Finessen aus seinem Repertoire. Eine lockere Atmosphäre und ein ebensolcher Service verschaffen eine unkomplizierte gute Stimmung. Wenn die Sonne die Stadt hitzig werden lässt, flüchtet man sich gerne in die kühle Markthalle des Frischeparadieses nach Frankfurt-Griesheim.



Sommelier Kai Schattner

Auf die Frage, was es denn Neues gibt wird Kai Schattner ganz gewiss nicht irgendeinen Tratsch auftischen, sondern zu seinen aktuellen Favoriten greifen. Etwa einen umwerfend guten und saftigen Grünen Veltliner Federspiel (Lage Supperin/Äbtissin) vom Weingut Schmidl aus der Wachau. Eine köstliche Kombination aus Apfel, Zitrus und Marille mit zarter Würze, alles fein verwoben und von animierendem Trinkfluss. Die mineralische und dezent fruchtige Cuvée Weißer Schotter vom Weingut Strehn aus dem Burgenland ist wie für den Sommer geschaffen. Diese verwegen anmutende und doch perfekt gelungene Melange aus Grünem Veltliner, Sauvignon Blanc, Welschriesling und einem Teil Gemischter Satz ist von großer Frische und Harmonie.

Bei Friedrich Becker, dem Weltklasseweingut aus der Pfalz, kann man nichts falsch machen. Beckers Rotweine sind grandios, aber er begeistert auch mit Weißweinen. Ein frischer Weißburgunder und ein fein cremiger Chardonnay finden bei Friedrich Beckers Cuvée in schwungvoller Balance zueinander. Ziemlich Großes für fast kleines Geld. Der Jahrgang 2020 wurde

in Zusammenarbeit mit Kai Schattner exklusiv fürs Frischeparadies erzeugt.



Short Ribs

Der Chasselat (Gutedel) steht noch immer im Ruf ein netter harmloser Wein zu sein, was er auch oft ist. Ganz anders und doch sympathisch zeigt sich der trockene Chasselas vom badischen Weingut Walz. Ein im Holzfass gereifter, sahniger Mundschmeichler von zartem Charakter und mit langem Nachschmalzen. Sublime Käuteraromatik, ein Hauch Brioche und ein klein wenig Mandarine mit Frischekick. Wer es gerne schlank, knackig und juicy mag, sollte sich mit den Weinen von Corvers Kauter aus dem Rheingau beschäftigen, die einen kometenhaften Aufstieg genommen haben. Der mineralische Riesling Hattenheimer Mannberg sorgt für Erfrischung auf hohem Niveau. Im Frischeparadies gibt es über ein Dutzend Weine im offenen Ausschank, die stetig wechseln. Kai Schattner steht meist von einer lange Schürze umhüllt neben dem Bistro an einem massiven Block mit vielen Flaschen, der wie ein sakraler

Altar erscheint. Dort wird reiner Wein eingeschenkt, finden die Kunden segensreiche Weinberatung. Alle Weine, die im Bistro serviert werden, kann man natürlich auch für Zuhause kaufen. Es sind so gut wie immer Weine mit einem besonders guten Geschmacks-Preis-Verhältnis.



Entrecote

Neben der Standardkarte werden auf einer großen Tafel die Tagesangebote gezeigt. Das wunderbar würzige, leicht angeschärfte und kräuterstarke Grüne Soße Gazpacho mit Buttermilch und Nordseekrabben ist nicht nur für Frankfurter ein Must-eat. Jetzt im Hochsommer schmeckt so etwas besonders gut. Die famose Tafelspitzsülze mit Radieschen-Vinaigrette

läuft unter Vorspeisen, reicht dem schlanken Feinschmecker aber aus (ganz oben im Bild). Wer es größer und deftiger mag, dem sei das satte Entrecôte empfohlen. Große Klasse auch die saftig-zarten Rinder Short Ribs in kraftvoller Sauce. In diesem Bistro „Leichtsinn“ wird man zu vielem verführt.

Ludwig Fienhold

Bistro im Frischeparadies, Frankfurt, Lärchenstr. 101,

Mo-Sa 11.30-16 Uhr, warme Küche bis 15.30 Uhr.

Tel. 069 380 323-86. Da der Service immer busy ist, besser über die Webseite reservieren.

www.frischeparadies.de

Photocredit: Barbara Fienhold



Grüne Soße Gazpacho



... Heute gibt es

- Tafelspitzsülze mit Radieschenvinaigrette 12,-
- Grüne Soße Gazpacho Buttermilch Nordseekrabben 8,-
- Fischgrillteller Glasnudel Salat. Sesam 28,-
- Backfisch Gurken-Kartoffelsalat. Remoulade 22,-
- Rinder Short Ribs Ofenkartoffel. Kräuterquark 24,-
- Kirschmichel mit Vanillesoße 8,-
- Parmesan & Aceto Balsamico 7,-