Carmelo Greco: Sterneküche für Zuhause

Neue Ideen auch für die Zeit nach dem Lockdown

Italien-Menü für Anspruchsvolle:

Abholen oder liefern lassen

Am Anfang der Corona-Krise wollte sich keiner der Topköche in Deutschland an Take Away Gerichten die Finger verbrennen. Gourmet-Küche zum Mitnehmen war ein No-Go. Eine kreative hochwertige Küche könne man nicht ebenso hochwertig umsetzen und in Kartons auf den Weg schicken, meinten die Köche wie aus einem Mund. Bei einigen Sterneköchen ist das auch so geblieben, andere haben sich allein deshalb anders entschlossen, weil die aufgezwungene Schließung viel länger als erwartet dauert. Auch Carmelo Greco, Frankfurts Italien-Primus, hat das Mitnahme-Menü für sich entdeckt und freut sich, wie gut es läuft. Selbst wenn die Restaurants wieder öffnen sollten, will er dieses auch weiter einsetzen und den Gästen damit die Möglichkeit geben, seine Küche sogar sonntags zu genießen, wenn das Restaurant geschlossen hat.

Carmelo Greco arbeitet außerdem mit dem Lieferdienst *Epycur* in Berlin zusammen, der „die besten Restaurants Deutschlands nach Hause bringt“. Der Frankfurter Sternekoch konnte damit bereits Menüs nach Berlin und München schicken lassen. Das

funktioniert natürlich auch mit Wiesbaden, Mainz oder Darmstadt (plus Aufpreis versteht sich). Die schwierige Situation in der Gastronomie lässt jedenfalls neue Ideen und Märkte entstehen, die über den Lockdown hinaus bestehen werden. Köche können mit Vorbestellungen viel besser zeitlich und wirtschaftlich kalkulieren und werden sich künftig sehr genau überlegen, an welchen Tagen und zu welchen Zeiten sie Take Away anbieten können.

Es gibt Tage, an denen man den fehlenden Restaurantbesuch verschmerzt. Wenn man sich etwa das Menü bei Frankfurts Spitzenitaliener Carmelo Greco abholt. Sein Menü zeigt jene Klasse, die man von ihm auch bei einem Restaurantbesuch erwartet. Die Speisen sind nicht nur ausgezeichnet, sondern auch deshalb stimmig, weil sie sich zu Hause einfach zubereiten lassen. Allein fürs Handling gibt es die Bestnote. Ofen, Wasserbad, Pfanne – fertig. Die auf einem Infoblatt mitgelieferten Tools und Anweisungen sind so klar, dass jeder Schimpanse zum Meisterkoch werden könnte. Das Paket für Zuhause ist nicht nur hübsch verpackt, die schwarz-güldenen und ansehnlichen Alufolien müssen nur kurz in den Ofen geschoben werden. Im

Restaurant schafft man oft kein ganzes Menü und reduziert oft auf zwei drei Gänge. Das Mitnahme-Menü hält sich mindestens zwei Tage frisch und muss nicht auf einmal verputzt werden.

Carmelo Greco

Carmelo Greco hat sich sehr genau überlegt, welche Gerichte sich für das Mitnehmen besonders gut eignen, damit die Gäste kaum noch Arbeit haben. Und keinen Stress haben, weil sie schnell mit warmen Gerichten den heimischen Herd erreichen müssen. Sein Menü kann man ganz unbeschwert und ohne Eile mit nach Hause nehmen und dort mit wenigen Handgriffen fertig zubereiten. Ziemlich wichtig, weil sich nicht alle Gastronomen so viele Gedanken dazu machen. Carmelo Greco hat lange mit seinem Team an den Menüs zum Mitnehmen gefeilt. „Nicht jedes Gericht eignet sich dafür, manches kann man wirklich nur im Restaurant servieren“.

Der eigentliche „Verpackungskünstler“ ist Carmelo Grecos rechte Hand Benedetto Russo, der zur Lieferidee auch die nötigen Behälter mitbrachte. Er ist wie Greco in Sizilien geboren und spricht offenbar auch kulinarisch seine Sprache. Es macht viel Freude, Gericht für Gericht auszupacken. Es beginnt gleich mit einem Knaller, dem weitere Klassiker der Küche folgen:

Thunfisch-Tatar mit einer umwerfend guten, fruchtig-frischen Creme aus Gänseleber und Erdbeeren. Der Thunfisch ist nicht gesalzen, mit dem beiliegenden Päckchen Fleur de Sel kann ihn jeder nach Gusto würzen.

Der fluffig-zarte Flan *Royale di Parmigiano Reggiano* (Bild oben) mit einer Erbsencreme, die schon unwirklich schön nach Erbsen schmeckt und zeigt, wie toll Gemüse sein kann, wird mit einer edelherben Orangen-Espresso-Reduktion pointiert. Immer wieder ein Erlebnis, das zeigt, wie viel Größe im vermeintlich Kleinen stecken kann.

Parmesan-Ravioli mit Kalbsragout: Das wollen wir jetzt aber bitte immer auf der Speisekarte sehen und nicht nur hin und wieder. Es sind doch Gerichte von dieser schlichten Schönheit, die uns Italienverliebt machen. Die saftigen Ravioli haben nur darauf gewartet, mit einem solch fleischigen Kalbsragout zum Traumpaar zu werden.

Ora King Lachs mit Bärlauch-Vinaigrette sowie weißem und grünen Spargel: Der Königslachs ist ein Produktliebling vieler Topköche, aber auch für jeden erkennbar spitze. Buttrig, weich und leicht süßlich im Geschmack, wird er zum Gaumenschmeichler. Man kann ihn roh oder gebraten genießen, hier zeigt er sich lauwarm von seiner allerbesten Seite.

Das zarte schmale Bürgermeisterstück vom Wagyu-Rind mit Kartoffelgratin ist sehr gut, wird aber erst durch eine hervorragende Rinderjus geadelt.

Dolce Cremoso alle Nocciole Piemontesi: Diese duftig-feine Creme aus Haselnüssen aus dem Piemont, frischen Beeren und Schokocrunch, klingt vielleicht nicht spektakulär, schmeckt aber ganz wunderbar und beweist, wie wölkchenleicht und doch ausdrucksvoll Desserts sein können. Bravo!

Carmelo Greco zelebriert keine Pinzettenküche, sondern konzentriert sich auf das Wesentliche. Spitzenprodukte brauchen nur leicht unterstützende Begleitung, hier eine

schöne Sauce, dort eine Bärlauch-Vinaigrette. Das könnte man auch im Restaurant sogar genau so machen. Jedenfalls haben wir rein kulinarisch gesehen nichts vermisst.

Beim Abholen der Boxen lohnt sich auch ein Blick auf die Weine und Spumante. Es gibt sogar einen vortrefflichen Champagner A.R. Lenoble Intense für nette 35 €.

Ludwig Fienhold

Carmelo Greco, Frankfurt, Ziegelhüttenweg 1-3, Tel. 069 606 089 67

www.carmelo-greco.de

Ein Menü mit 5 Gängen kostet 89 €.

Bestellungen spätestens bis 12 Uhr mittags, wenn es für den gleichen Abend sein soll. Die Abholung ist täglich von 11.30 – 18 Uhr möglich, Samstag von 11 – 14 Uhr.