

# **Cuisine Creole: Mauritius-Küche bringt Sonne nach Frankfurt**

**Adrien Hurnungee würzt das Weinbistro gang & gäbe**

**mit spannenden und modernen Gerichten**

**seiner Heimat**

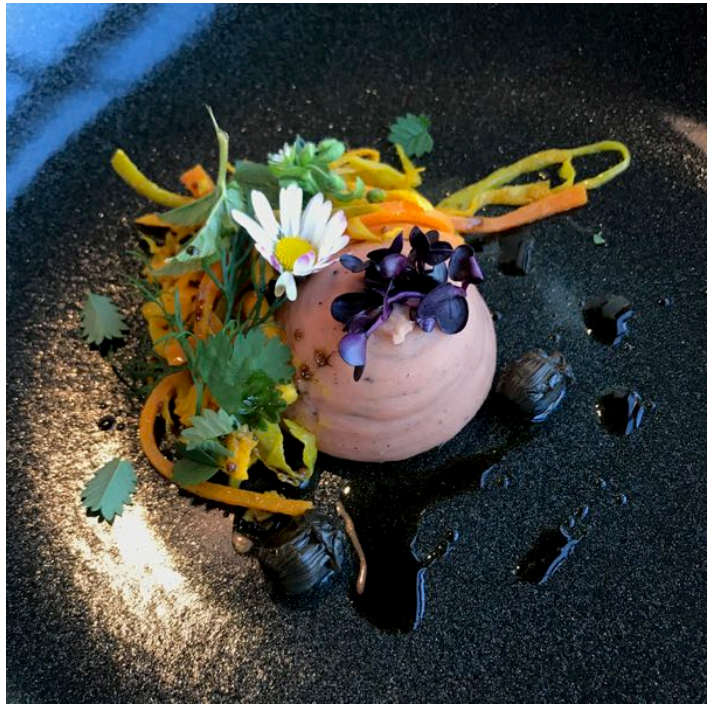
Es wird bunt, lebendig und amüsant, wenn Adrien Hurnungee seine Küche ins graue Frankfurt bringt und am 21. Februar im Weinbistro gang & gäbe ein Vier-Gang-Menü präsentiert. Mit dabei hat er Mangobutter, Zuckerrohrstaub, Sanddorn, Zimtblüten, schwarze Papayakerne, salziges Nougat, gelierte Jackfruit und viele Exotika mehr. Asiatische, indische und afrikanische Einflüsse lassen auf Mauritius die unterschiedlichsten Aromen überraschend harmonisch zusammenkommen. Einige Insel-Klassiker werden modern interpretiert, andere nur dezent modifiziert. Bei Adrien Hurnungee wirken die Gerichte nie überspannt, sondern sehr natürlich. Anders, aber nicht artig.



Adrien Hurnungee

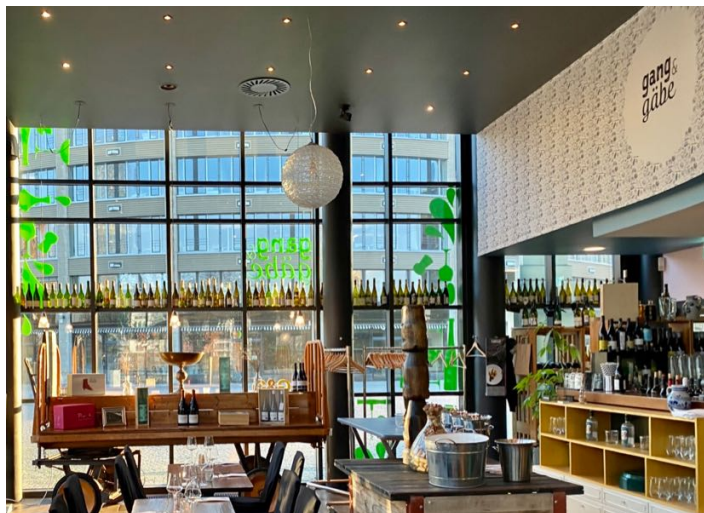
Gastkoch Adrien und gang & gäbe Chef Juan-Enrique Weinhold werden an diesem Abend an einer Front Cooking Station mitten im Lokal arbeiten und die Gäste live mit Leckerbissen und kulinarischen Gesprächen unterhalten. Learning by eating. Bereits der Starterlöffel stimmt gut ein und macht Lust auf mehr: Konfierte Garnele auf Rote-Bete-Creme mit Kaffee. Begleitend werden einige Dips serviert, mit dabei pikante Mangobutter und eine wunderbare weiße Bohnensalsa, die mit Kardamom, Königskümmel, Kreuzkümmel und Sternanis gewürzt wird. Der Schellfisch badet in einem köstlichen Sanndorn-Marsala-Sud, eine rote Linsencreme wird durch Zimtblüten beseelt. Feinfühilige Kombinationen und dezente Prononcierungen, nie laut und doch ausdrucksvoll. Meist spicy, aber ohne plumpe Schärfe. Auch ein Kalbsrücken kann entzücken, wenn er so zart wie bei Adrien Hurnungee gerät und in einer famosen Kalbs/Quittenjus serviert wird.

Zum Menü kann man aus der sehr guten Weinkarten bestellen oder sich mühelos begleiten lassen. Das gang & gäbe hat eine ausgezeichnete Auswahl von fünf Weinen und Schaumweinen getroffen, darunter der erstklassige Crémant von Clement Klur und der fabelhafte kräuterwürzige Carignan von Pierre Cros aus Südfrankreich. Die Weinbegleitung wird an diesem Abend zum Freundschaftspreis von 34 € angeboten.



Adrien Hurnungee lernte gang & gäbe Betreiber Juan-Enrique Weinhold während deren Zeit bei Kofler & Kompanie kennen, seitdem verbindet die beiden eine kreative Freundschaft. Adrien war lange Zeit Partner vom innovativen Koch Coach Heiko Antoniewicz. Er wurde auf Mauritius geboren, wo bereits sein Vater einer der Topköche war. Seit 1998 lebt der ausgebildete Koch Adrien Hurnungee in Deutschland und ist mit seiner naturbeseelten Küche der Gewürze und Aromen gerne auf Tournee.

Ludwig Fienhold



**gang & gäbe Weinbistro,  
Frankfurt, Walther-von-  
Cronberg-Platz 1,**

**Tel. 069 5800 505 17.**

**Cuisine Creole, Freitag 21. Februar, 18.30-23 Uhr.**

**Menü 59 € inkl. Wasser und Espresso, Weinbegleitung 34 €  
(optional).**

**Reservierung zwingend erforderlich, die Teilnehmerzahl ist  
limitiert.**

### **Das Menü**



**Starterlöffel: Konfierte Garnele //  
Rote-Bete-Creme mit Kaffee**

**Begleitend zum Menü: Brot Konfusion // Bohnensalsa à la**

mauricien // Pikante Mangobutter

**Verführerisches von der Insel:** Vielfalt vom Gemüse Achar // Linsencreme // Gelierte Jackfruit // Bananenchip gewürzt mit Meersalz

**Ein Hauch von Meer:** Pochierter Schellfisch // Cassava-Sellerie-Creme // Sanddorn-Marsala-Sud // Korianderöl // Wildkräuter

**Kulinarischer Blick nach Mauritius:** Bol renversé neu interpretiert: Kalbsrücken // Purple Curry // Geröstete Vadouvan-Graupen // Pochiertes Bio-Ei // Gundermann-Minzen-Jus // Schwarze Papayakerne

**Süße Kindheitserinnerungen:** Ananas créole // Vanille Polenta // Süße Avocado // Verbrannter Zuckerrohrstaub // Salziges Nougat aus den Wolken





