

Das neue Greco in Frankfurt: Pasta & Pizza machen hier glücklich

Wenn Essen einfach nur
Spaß machen soll

Auf Pasta und Pizza hat man fast immer Lust. Entsprechende Lokale scheint es an jeder Ecke zu geben, doch die wenigsten sind wirklich gut. Saro Barbagallo zeigte in seinem verbliebenen Promis, wie es geht. Und nun steht er im neuen Greco an der Berger Straße in Frankfurt am Herd und macht wieder mit Pasta & Pizza Lust. Pasta macht glücklich, strahlt er. Und bei ihm sind wir es auch.



Saro Barbagallo am Pizzaofen

Pasta darf nicht zu glatt und gewollt elegant daherkommen wie ein geschniegelter Vorstadtcasanova. Pasta muss bei aller

Perfektion ein klein wenig derb und knackig sexy sein. Saro schafft genau das. Mit Spaghetti alla puttanesca, der Pasta „nach Hurenart“ sowieso. Dieses Gericht aus der süditalienischen Heimat des Pasta-Paten wird mit einer scharfwürzigen Tomatensauce, Peperoncini, Knoblauch, Sardellen, Oliven und Kapern zubereitet. Aber so, dass alle Komponenten harmonisch zusammenfinden und eine Rustikalität der gefühlvollen Herzhaftigkeit entsteht. Gleiches gilt für die Strozzapreti, den „Pfaffenwürger“. Die gedrehte kurze Nudel liebt Ragouts und Saucen, im Greco wird sie unter anderem mit Salsiccia und Aubergine zubereitet. Ein Highlight ist die Pasta con Sarde aus der sizilianischen Heimat von Saro Barbagallo. Die saftigen Mezzi Paccheri vereinen sich hinreißend mit Wildfenchel, Sardinien/Anchovis, Frühlingszwiebeln, Peperoncini, Rosinen, gerösteten Pinienkernen und in Olivenöl geschwenkten Semmelbröseln. Dieses Gericht steht nicht auf der Karte, wird aber auf Nachfrage gern zubereitet. Muss man erwähnen, dass die Pasta von Saro Biss hat?

Pizza aus dem goldenen Ei

Eine Besonderheit ist auch der rotierende und mit Gas betriebene Pizzaofen von Morello Forni, in den sechs große Pizzen auf einmal passen, die in drei Minuten fertig sind. Das wie eine Sturmhaube schön glänzende Prachtexemplar leistet gute Arbeit, die Pizza kommt knusprig und saftig auf den Tisch. Wir mögen es etwas schärfer, die Diavolo mit San Marzano Tomaten, roten Zwiebeln, leichter Fior di Latte/Kuhmilch-Mozzarella und pikanter Spianata-Salami ist klasse. Die neapolitanischen San-Marzano-Tomaten aus der Dose eignen sich übrigens gerade für eine Pizza weit besser als etwa frische Exemplare, zumal sie ihr Aroma auch durch Konservierung kaum verlieren. Für viele Pizzabäcker sind diese Tomaten deshalb genau die Richtigen.

Einen guten Wein so rein zufällig zu finden ist im neuen Greco nicht einfach, der ganz schwache Rosé Frizzante gehört jedenfalls nicht dazu. Mehr Freude hat man mit dem Falanghina von Donnachiara oder dem sizilianischen Syrah von Timineri. Und, welche Seltenheit bei einem Italiener, es gibt sogar den Provence-Rosé von Minuty, der immer eine gute Wahl ist. Nicht gut gewählt ist der Name „Greco“, der einfach seit vielen Jahren in Frankfurt und darüber hinaus mit dem Spitzenitaliener Carmelo Greco verbunden ist. Da hätte es Alternativen gegeben, aber wir gehen ohnehin einfach zu Saro.



Ludwig Fienhold

Greco, Frankfurt, Berger Str. 15, Tel. 069 79127025.

www.greco-frankfurt.de

