

Endlich ein kreativer Spanier in Frankfurt: La Trinca by Cedric

**Modern inszenierte Evergreens
und erstklassige Weine**

Von Ludwig Fienhold

Wenn man sich und andere fragt, welche Art Lokal in Frankfurt fehlt, so kommt schnell die Antwort: ein guter Spanier. Das Restaurant La Trinca by Cedric hat sich in den letzten Monaten rasant entwickelt und überrascht mit einer kreativen Speisekarte und erstklassigen handverlesenen spanischen Weinen. Jetzt endlich hat Frankfurt einen sehr guten Spanier.



Sandy & Cedric

Bei Cedric gibt es klassische Gerichte, die man so vielleicht

noch noch nicht kennt, weil sie modern und pointiert zugespitzt werden, wobei man eine Produktqualität erlebt, wie sie auch in Spanien nicht oft anzutreffen ist. Der Jamón Cebo Campo aus der Extremadura stammt von freilaufenden Schweinen und reift 36 Monate traditionell im Steinhaus. In Frankfurt wird der Schinken vom Hinterbein mit der Hand frisch geschnitten, aber so perfekt, dass er sein Aroma entfalten kann und für ein schönes saftig-zartes Mundgefühl sorgt. Der spanische Evergreen Gambas al Ajillo wird meist mit kleinen billigen Garnelen und viel Öl, Knoblauch und Chili gebrutzelt, oft geraten sie zäh, trocken oder matschig. Wenn man hochwertige und große Black Tiger Garnelen wie im La Trinca verwendet und mit schönen Kräutern, pfiffigen Gewürzen und frischem Öl zubereitet, kommt es zu einem anderen Ergebnis, haben die Garnelen Geschmack und leichten Biss.



Avocado-Tatar

Chipirones zählen ebenfalls zu den Klassikern, die aber die Galle herausfordern können, weil die kleinen Calamares in Spanien gerne sehr fettig aufgetischt und mit einem dicken Panierteppich frittiert werden. Im La Trinca werden sie nur hauchdünn paniert und bleiben so schlank und juicy, dass man sie als hervorragendes Gericht erkennen kann. Mais müssen wir

eigentlich nicht unbedingt haben, aber man kann daraus auch etwas machen, das zu begeistern vermag: Gegrillten Mais mit delikaten Maispüree und Sonnenblumenkernen. Die vegetarischen Gerichte zeigen Klasse und werden wie alles andere auch durch gute Produkte und ausgewogene Aromen veredelt. Bei dem Tomaten-Carpaccio sind es die gelben süßen und aromatischen Ananastomaten, die Liebe zum Detail verraten. Blumenkohl ist bei jungen Köchen derzeit beliebt, man sollte nur ein Gespür für Originalität haben. Der flambierte Blumenkohl mit Blumenkohlpüree sowie Estragon-Tabioka-Chips und Pistazie macht uns nun in diesem Lokal schon zum dritten Mal an einem Abend zu gut gelaunten Vegetariern.



Iberico Bäckchen



Gambas al ajillo

Ein absolutes Highlight aber sind die butterzarten Iberico-Bäckchen in einer schlotzigen und umwerfend guten Sauce, die man bis zum Schluss löffeln wird. Die Küche zeichnet sich durch Raffinesse mit Herz aus und zeigt ein gutes Würzgefühl. Küchenchef Cedric Kouyoumdjian und seine Frau Sandy Pavon Regalado, die spanische Wurzeln hat, betreiben das Restaurant. Anfangs gemeinsam mit dem Vater als einfaches Tapas-Lokal, die

letzten beiden Jahre dann in Eigenregie als Restaurant.. Doch jetzt starten sie im Grunde erst durch mit großem Engagement, frischen Ideen und neuer Weinkarte.



Ulrich Klein

Die **Weinkarte** entstand in Zusammenarbeit mit dem Frankfurter Weinhändler Ulrich Klein, der mit Fingerspitzengefühl eine hervorragende Kollektion zusammengestellt hat. Mit dem wunderbar trockenen Sparkling Wine von Terras de Asorei , einem Albariño Brut Nature aus dem Gebiet Rías Baixas, findet man einen Allrounder, der zu fast jedem Gericht passt – und zum Sommerwetter. Der Albariño „Sobre Lias“ von der gleichen Bodega bringt Freude pur ins Glas. Er ist duftig, dicht, cremig, saftig und zitrusfrisch, mediterrane Kräuter und atlantische Salzigkeit machen ihn unwiderstehlich. Ein großartiger Wein zum sympathischen Preis. Aus der autochthonen Rebsorte Godello entstehen einige der besten Weine Spaniens. Von Rafael Palacios kommt ein Godello der Extraklasse, doch im

La Trinca achtet man auch auf ein besonders ausgewogenes Preis/Geschmacksverhältnis und bietet einen sehr guten, frischen und an knackige Äpfel und Birnen erinnernden Godello der Bodegas Estefania aus Bierzo an, der bezahlbar bleibt. Ähnliches gilt für den seltenen Tempranillo Blanco Ad Libitum von Juan Carlos Sancha, einem Bio-Winzer und Professor der Weinuniversität Rioja. Dieser sehr trockene, leicht salzige, geschmeidige und diskret cremige Stoff ist ein Must-have und bietet in seiner Preisklasse viel Wein fürs Geld.



Jamón Cebo Campo 50% Ibérico



Tomaten-Carpaccio
Vitello Ximenez

Eladio Piñeiro, ein im besten Sinne eigensinniger biodynamischer Winzer, fällt bereits durch ungewöhnliche Flaschen und künstlerische Etiketten positiv auf, vor allem aber begeistert er mit charaktervollen, individuellen und limitierten Weinen von herausragender Qualität. Sein Albariño Envidia Cochina (Tête de Cuvée) 2024 aus der Region Rias Baixas ist derart subtil, tiefgründig und feinaromatisch, dass man so lange in schierer Lust nachschmecken muss, bis die Flasche leer ist. Solche Weine findet man in Deutschland nicht, schon gar nicht in der Gastronomie, aber auch höchst selten in Spanien selbst. Gerade diese Entdeckungen zeichnen das La Trinca by Cedric aus, weil das Restaurant die Gäste auf unbekanntes Terrain aufmerksam machen möchte, beim Essen und auch beim Trinken.



Mais



Servicemitarbeiter Sotirius





Mandeltörtchen



Churros



Deutschland trinkt Rotweine immer viel zu warm, dabei gibt es sogar Rotweine, die leicht gekühlt besonders gut schmecken. Der Serra del Priorat Tinto

2023 von der Bodega Clos Figueres ist ein großartiger und moderner Vertreter dieser Region. Seine reifen Fruchtaromen, die süßen Gewürze und die sanften Tannine geben gute Voraussetzungen für eine Temperierung, die zum Sommer passt. So

flink flitzt selten ein Rotwein über die Zunge. Die neue Weinkarte setzt voll auf Spanien, was angesichts des ungewöhnlichen guten Angebots und der fairen Preise allzu verständlich ist. Die Weine im offenen Ausschank kosten zwischen 7 und 11 € (0,2l), wie schön, dass es auch Offerten im Format 0,5l gibt.

Der Service ist dem ganzen Auftritt und der Atmosphäre des Restaurants entsprechend freundlich, locker und gastorientiert. Das Lokal startet nicht allein mit einer überarbeiteten Karte und einem besseren Weinangebot, sondern auch mit einem stärkeren Selbstbewusstsein. *La Trinca by Cedric* könnte so auch in Madrid oder Barcelona stehen, aber wir sind froh, dass es Frankfurt kulinarisch bereichert.

La Trinca by Cedric, Frankfurt, Schweizer Straße 14,

T 0160 909 76971.

www.latrinca.net

Fotos: Barbara Fienhold



Das Küchenteam: Lenny, Cedric, Mohammed (v.l.)



ENVIDIA COCHINA



LET YOUR HEART OUT!
The famous Spanish "crackles cochinas" celebrates the charm of having someone who secretly desire. It is amusing because it is never used to describe a moment in the opposite of what a literal translation would suggest. It is used playfully among friends as a wink, a light-hearted suggestion or a nod to a moment of glorying a moment or a joy. Envidia Cochina is a wine that is not just a wine, it is a wine crafted to evoke emotion. He did not just create a wine, he created a vignette each vintage that represents a chapter in the "experiencia vital".

"experiencia vital"

PIÑERO

Hondel
Halsai

Ad libitum
Tempranillo blanco
Juan Carlos Sancha
Rioja

Ad libitum
Tempranillo blanco
Juan Carlos Sancha
Rioja

Gambas al aillo