

Fantasievolles für Puristen: Das Restaurant Rausch in Frankfurt

Walk the Line:

Jochim Busch

bleibt auf klarer Linie

Von Ludwig Fienhold

Wer so umwerfend gute Laugenbuchteln zubereitet, zeigt auch dadurch, wie ambitioniert er ist. Uns würde das flauschige, saftige und buttrige Stück mit einem Glas Wein bereits genügen, um glücklich zu werden. Jochim Busch, der im ehemaligen *Gustav* an gleicher Stelle mit zwei Michelin-Sternen glänzen konnte, tritt auch in seinem neuen Restaurant *Rausch* wieder so an, als wolle er in der deutschen Spitzengastronomie erneut ganz oben mitspielen. Nach gut 100 Tagen zieht er eine positive Bilanz und zeigt sich mit der Gästenachfrage zufrieden. Busch führt das Restaurant im Frankfurter Westend gemeinsam mit seinem Kompagnon Philipp Günther.



Das
junge
Duo
hat
viel
Geld
in
das
Resta-
urant
geste-
ckt,
nach

eigenem Bekunden ganz ohne Investor oder Sponsoren. Es wurde nicht gespart, um ein durchgestyltes Restaurant mit hoher Tischkultur zu inszenieren. Die schönen Holztische kommen ohne Tischdecken aus, es wäre auch schade, sie zu verstecken. Licht und Raum finden angenehm zusammen, die Lichtspots sind auf die Teller ausgerichtet, während es ringsum leicht dunkel bleibt. Das champagnerfarbene Geschirr wurde eigens für das Rausch entworfen – handgemacht, clean und klar, wie so vieles im Restaurant. Das chirurgisch anmutende Besteck ist formschön und von angenehmer Haptik. Wenn Gäste das leichte Besteck auf den Teller fallen ließen, so Busch freundlich lächelnd, richte es keine Schäden am Tellerrand an. Solches Scheppern lässt sich schadensfrei überstehen, doch die Akustik im Lokal selbst ist noch nicht optimal und sorgt für Misstöne.



Jochim Busch

Das Rausch ist ein schlankes, nur dezent akzentuiertes Restaurant, ziemlich straight und puristisch wie die Küche selbst. Die 12 Tische ziehen sich von der offenen Küche bis zum letzten Fensterplatz, derzeit werden maximal 9 besetzt. Neben Jochim Busch arbeiten noch weitere 3 Mitarbeiter in der Küche, im Service sind insgesamt 3 Mitarbeiter im Einsatz. Bislang eine reine Männerwirtschaft. Die Küche ist größer als

zuvor, dort gibt es eine Sitzecke für jene, die ihrem Aperitif am Genius loci nehmen möchten.



Saibling

Selbstredend wird in einem Restaurant mit dem Namen Rausch

massiv Wein eingesetzt, die Karte weist 500 Positionen auf. Ein Separee mit begehbarem Weinklimaschrank und kultivierte Weingläser unterstreichen die Wertschätzung zu diesem Thema. Die Weinkarte strotzt vor Raritäten, seltenen Jahrgängen und großen Namen. Deutschland und Burgund werden favorisiert, man findet aber auch Gutes aus der sonst in der deutschen Gastronomie ignorierten Schweiz. Bei Spanien stößt man auf mehrere bemerkenswerte Flaschen, unter anderem vom Wein-Duo 4 Kilos aus Mallorca, der mit 75 € zu den preiswerteren Angeboten zählt.



Laugenbuchteln

Ein charakteristisches Gericht für Jochim Busch und seine

klarlinige und präzise Küche ist der kurz gebeizte und sanft gegarte Ikejime Saibling mit karamellisiertem Meerrettichrahm marinierten Saiblingskaviar und Sellerievinaigrette. Tiefenschärfe bis ins letzte Detail, große sensorische Harmonie. Um die Qualität eines Fisches optimal zu halten und die Fleischstruktur nicht zu beschädigen, greift man in Japan seit uralten Zeiten zur Ikejime-Technik. Mit der Benutzung eines Edelstahldrahts sollen beim Schlachten Stress und Schmerzen vermieden werden, was für den Fisch Vorteile hat, aber auch den Geschmack fördert.



Kräuterseitling

Gedämpfter Kräuterseitling mit Spinat, Verjus, Bergkäse und

Ysop gerät viel aufregender als es sich liest. Die Pilzaromatik ist ungemein intensiv und doch von sublimer Schönheit. Der süffig-feine Verjus-Sud grundiert das Gericht auf lustvolle Art. Filigrane Handarbeit, an deren Ende der volle Geschmack steht – so kennen wir es auch aus dem früheren Restaurant Gustav, das Jochim Busch zu Höhenflügen brachte.



Entrecôte und Färse

Ein Stück Entrecôte über Holzkohle gegrillt, dazu geschmorte Schulter von der Bayerischen Färse. Einmal fest im Fleisch, einmal super zart, zusammengeführt von glanzvoller fermentierter Pfeffer-Jus. Kein kleiner Komparse, sondern fast

schon der Hauptdarsteller wird bei diesem Gericht ein Kartoffelpüree à la Joël Robuchon, ein hinreißend cremiges buttriges Kartoffelpüree.



Bisla
ng
gibt
es im
Rausc
h
leide
r nur
Menüs
(175
€ für
5
Gänge
,
mitta
gs 3
Gänge

zu 110 €). Es ist nachvollziehbar, dass man dadurch glaubt besser kalkulieren zu können, man muss aber auch die Gäste verstehen, die keine Lust auf ein vielgängiges Menü haben und gerne à la carte bestellen möchten. Das ist nicht nur eine Frage des Budgets, sondern auch der Kapazität des Magens. Außerdem kann es leicht sein, dass man bei fünf und mehr Gängen keine Lust auf einige der Gerichte hat und diese zwangsläufig und widerwillig mit verspeist. Das Restaurant zeigt Klasse, könnte sich aber auch für ein Angebot à la carte öffnen und damit noch mehr Gäste gewinnen.

Restaurant Rausch, Frankfurt, Reuterweg 57,

Tel. 069 66 81 77 01

Dienstag, Mittwoch, Donnerstag 18.30 -23.30 Uhr,

Freitag 12 – 14 Uhr, 19.00 – 23.30 Uhr

Samstag, Sonntag, Montag geschlossen

www.rauschrauschrausch.com

Das Menü (6 Gänge) wurde bei der Verkostung der Weine vom Weingut Heitlinger aus dem Kraichgau serviert. Dazu gab es auch die famosen Laugenbuchteln

Fotos: Barbara Fienhold



Busch (l.) und Günther

