

Frankfurts Spitzenitaliener Carmelo Greco wird sizilianischer

Die Regionalküche frischt auf

Carmelo Greco wird sizilianischer. Sein neuer Co-Küchenchef Benedetto Russo bringt einen neuen südlich geprägten Einfluss mit. Es gibt einige bemerkenswerte Gerichte für die wir uns begeistern konnten.

Mehr Sizilien auf dem Teller. Diese neue Tendenz beim Spitzenitaliener Carmelo Greco erfüllt sich in besonderer Weise bei den Tortelli. Die Pasta ist gefüllt mit einer spannenden Melange aus Wildfenchel, Sardellen, Safran, Zwiebeln und Pinienkernen. Die pikante Sauce aus Tunfisch, Zwiebel, Erbse und Tomate grundiert mit süffiger Raffinesse. Genau solche Gerichte hat man sich schon immer mehr bei Carmelo Greco gewünscht, mit solchen und ähnlichen Gerichten könnten sich auch andere Italiener aus der Masse hervorheben.



Tortelli

Sizilien liegt auch in cremiger Form der Mittelmeerinsel auf dem Teller, sieht pfiffig aus und schmeckt auch gut. Das würzige Potpourri aus Auberginencreme, Basilikumpesto, Caponatacreme, Kapern und Oktopusragout löffelt man ganz einfach mit etwas Brot. Diese schlichte Schönheit des Einfachen erinnert an die Anfangsjahre von Carmelo Greco in Frankfurt-Rödelheim. Dahinter steckt aber auch die neue regionale Handschrift, denn die Zutaten geben sich ganz sizilianisch: Die Stadt Trapani steht für Basilikumpesto, die Auberginencreme für Palermo, der Oktopus kommt aus Catania und die Vulkan-Insel Lipari gilt als das Kapern-Paradies von Sizilien.



Jakobsmuschel

Einer unserer Favoriten auf der neuen Karte ist die Jakobsmuschel mit Seeigelcreme, einer feinen Interpretation der Frankfurter Grünen Soße sowie einem Stück sizilianischer Orange on top. Erstklassig auch der Steinbutt mit softer Karottencreme, Wassermelone, Maracuja-Jus und in Salz gegarten sizilianischen Tomaten mit Safran-Fenchel-Schaum. Kombinationen mit Obst mögen wir sonst weniger, aber hier ergibt sich ein großes harmonisches Geschmackbild von subtiler Güte. Stets ein Highlight sind die phantasievoll präsentierten Gaumenhäppchen zum Start, Gänseleber mit Birnengele und Portweinreduktion oder Saiblingsmouse mit Räuchernote nebst Saiblingskaviar und Saiblingstatar.



Steinbutt

Sommelier Enrico Resta frischt die Weinkarte immer wieder mit neuen Entdeckungen auf. Derzeit schenkt er gerne Weine aus Sizilien aus, auch glasweise. Der Blanco Da Uve Nere 2022 vom Familienbetrieb Morgante ist ein weißgekelterter Rotwein, der herrlich nach Wiesenkräutern duftet und einen ganz eigenen Charakter aufweist. Für nettes Geld ein absolut schönes Fundstück. Das gilt auch für den ungewöhnlichen und ungewöhnlichen guten Rosé Villa Gemma von Masciarelli aus den Abruzzen, der hinreißend nach Kirschen und Walderdbeeren duftet. Ein kräftiger, fleischiger, saftiger Wein, den man leicht gekühlt trinken sollte.



Amuse

Der Service war nicht immer die Stärke im Restaurant, jetzt scheint aber wirklich so etwas wie ein Familienbetrieb entstanden zu sein, ein sizilianischer. Neben dem Co-Küchenchef Benedetto arbeiten auch sehr engagiert dessen Bruder Michele und seine Frau Claudia im Service.

Ludwig Fienhold

Fotos: Barbara Fienhold

[Siehe auch BISS Artikel über Benedetto Russo, den neuen Co-Chef von Carmelo Greco](#)

Restaurant Carmelo Greco, Frankfurt, Ziegelhüttenweg 1-3

Tel 069 606 089 67.

Montag – Freitag 12 – 14 Uhr, 18.30 – 22 Uhr

Samstag 18.30 – 22 Uhr.

www.carmelo-greco.de



