

Friedas Bar & Kitchen: Funky Food mit guter Laune

**Wo Frankfurt New York
am nächsten kommt**

Deutschlandpremiere

der Domaine Hubert Brochard

Das Restaurant **Friedas Kitchen** ist ein Kosmopolit und könnte so in New York oder London zu finden sein, bringt aber auch viel Frankfurt-Feeling mit ein. Man schwebt zwischen den Hochhäusern mitten in den Schluchten des Bankenviertels und ist viel mehr im Geschehen als auf manchen höher gelegenen Roof Top Lokalen. Die Küche ist auf das lässige und modisch gestylte Ambiente zugeschnitten. Alles macht gute Laune.

Küchenchef Maurice Schulz und sein Team kochen entfesselt und funky, aber immer so, das es nicht überstrapaziert oder gar ermüdend wird. Man bedient sich unbekümmert der Aromen und Würze der ganzen Welt, das kann japanisch, koreanisch, indisch oder mediterran und noch vieles mehr sein. Es gibt aber keine Folklore auf dem Teller, man möchte den Zeitgeist einfangen, mit Augenzwinkern. Die Küche will alles sein, nur nicht langweilig.



Gang Bang Shrimps

Allein die Bang Gang Shrimps sind ein toller Hinchmecker, crunchig mit zarter Hülle, ein klein wenig spicy Mayonnaise und Frischekick durch Limette. Mit Blumenkohl hat man früher kleine Kinder erschreckt, bei Friedas werden sie gebraten und lecker aufgepeppt, mit nussigem Goma-Dressing und Sesam,

Koriander und Petersilienöl. Das Beef-Tatar erfährt durch Chili nicht nur mehr Würze, sondern gewinnt auch an Lebendigkeit. Chicken Teriyaki auf Kimchi Reis und Pak Choi kommt in einer schmissigen Sauce daher, die Karamell und Röstnoten mitbringt. Die Küche kann aber auch zart und sensibel: Der Miso Lachs auf Spitzkohl ist eine besonders gelungene Delikatesse. Mit der seidigen Mango Crème Brulée ist man Everybody's Darling. Mittags gibt es einen preiswerten Lunch Break, mit einer vegetarischen Alternative. Ziemlich expressiv auf dem Teller angerichtet, schmeckt das Kalbsragout mit Strozzapreti-Pasta sowie Pesto und Parmesan sehr saftig und harmonisch.





Miso Lachs

Friedas Chef Maurice Schulz war viele Jahre auf Kreuzfahrtschiffen unterwegs und arbeitete zuletzt als Küchenchef im Frankfurter Vai Vai. Die gravierenden Personalprobleme in der Gastronomie hat er auf seine unkonventionelle Weise gelöst. Schulz sucht sich junge Talente, bei denen er Potential sieht und bildet sie in der eigenen Küche aus. Es erwartet sie ein engagiertes Team und eine große gut ausgestattete Küche mit Skylineblick und Terrasse. Das Restaurant ist gut besucht, von Donnerstag bis Samstag herrscht abends Feierlaune.



Crazy Blumenkohl

Friedas Kitchen hat durch seinen ganzen Auftritt besonders auch als Eventlocation auf sich aufmerksam gemacht, Betreiber **Bumb Junior** ist als Caterer bekannt und führt außerdem die **Gerbermühle** in Frankfurt. Diese Konstellation war auch für die **Domaine Hubert Brochard** von der Loire Grund genug, ihre Deutschland-Premiere in Frankfurt steigen zu lassen, um dort einem Fachpublikum eine stattliche Sancerre-Flotte zu präsentieren. **Sancerre** war einst sehr angesagt und überall anzutreffen, wobei das Interesse zurückging. Das lag auch an schwachen Erzeugnissen, die mit Säure und zu lautem Stachelbeeraroma nervten. Die Sancerre von der Domaine Hubert Brochard, die von **Bollinger** geschluckt wurde, sind eher poliert, dezent und geradlinig. Mit diesem Geschmacksprofil ecken sie nicht an, zeigen aber auch wenig Ecken und Kanten. Man will offenbar lieber geschmeidig bleiben und vielen gefallen. Während Sancerre als Weißwein ganz allgemein gesehen in der Gastronomie nicht schlecht vertreten ist, kennt die

Roten kaum jemand, wobei der **Sancerre Rosé** aus Pinot Noir noch weniger vertreten ist. Dabei macht gerade dieser enorm viel Spaß. Der Rosé von Hubert Brochard ist blitzsauber, frisch, trocken und saftig, die zarten Aromen von Erdbeere und Himbeere halten sich im Hintergrund und erscheinen delikater. Ein Rosé, den keiner kennt, und der gerade durch seine ruhige und sehr feine Art auf sich aufmerksam macht.

LF



*Fried
as
Bar &
Kitchen
im
Omnit
urm,
Frank
furt,
Große
Gallu
sstra
ße 16
– 18.
Resta
urant
Mo-Fr*

12-14.30, Mi-Sa 18-23 Uhr. Bar Mi-Do 18-spät, Fr-Sa 16-spät.

Tel. 069 20 43 66 00.

Händler für Hubert Brochard: Wein Wolf in Bonn und Beesdo & Cap in Wertheim.

Fotos: Barbara Fienhold



Friedas Terrasse



Kalbsragout mit Strozzapreti



Mango Creme