

Geht das: Pizza und Lasagne beim Sterne-Italiener?

Bei Carmelo Greco und Benedetto Russo

geht das sogar gut,
weil sie es ganz anders machen

Seit Benedetto Russo als Co-Küchenchef bei Carmelo Greco am Herd steht, besinnen sich beide stärker auf ihre sizilianische Heimat. Das ist eine gute Entwicklung, denn Italiener mit der gleichen Speisekarte gibt es schon mehr als genug.



Pane Cunzato

Greco und Russo nehmen sich gerne traditionelle Gerichte oder auch ganz simple Bissen aus Sizilien vor und interpretieren diese auf ihre Weise, um daraus rustikale Raffinessen zu machen, die überraschen und überzeugen. „Pane Cunzato“, gewürztes Brot, ist eine klassische und warme sizilianische

Stulle mit krachiger Kruste, die wahlweise mit Käse, Tomaten oder Sardellen und anderem mehr belegt wird. Im Restaurant Carmelo Greco wird daraus eine ganz wunderbare würzige Tomaten-Salat-Creme mit leicht süßlichen Tropea-Zwiebeln, knusprigen Brotkrümeln sowie einer Makrele in Olivenöl.



Eine herzhafteste Delikatess ist auch das Gericht „Pizza e Gelato“. Eine kleine luftige und leichte

Pizza aus sizilianischem Biomehl. Fruchtige San Marzano Tomaten und Auberginen sind die dezente Grundierung, auf der Tatar von Gambero Rosso Garnelen aus Sizilien sowie ein Fior di Latte Eis mit Verdello-Limonen aus Bagheria thronen. Eine so köstliche Pizza ist viel zu selten zu erleben, wobei man sich fragt, warum solche Edel-Pizzen im Kleinformat nicht auch in anderen Lokalen auf den Tisch kommen.



„Lasagne“

Lasagne kann ganz schrecklich banal sein, aber auch göttlich wie die von Luigi Fabbri, der im Frankfurter Westend eines der besten italienischen Lokale der Stadt führte. Im Restaurant von Carmelo Greco und Benedetto Russo wird sie ganz neu definiert. Ziti-Röhren-Nudeln und rohes Hummerragout werden wie eine kleine Lasagne geschichtet und durch vier verschiedene Cremes begleitet – Hummer, Basilikum, Aubergine und Bechamel, wobei Bechamel ja die klassische Sauce für Lasagne ist. Das hat Klasse. Etwas mehr Phantasie und neue Ideen wünscht man sich von mehr italienischen Restaurants in Frankfurt und ganz Deutschland.



Bernsteinmakrele

Ein Paradegericht der neuen Welle im Restaurant Carmelo Greco: Gegrillte Bernsteinmakrele mit einer Creme aus gegrillter Zucchini nebst Karottencreme sowie geräuchertem Provolone-Käse, in Amalfi-Zitronen eingelegten Tropea-Zwiebeln, Wildfenchel und Holunderblüten. Die aktuelle Geschmacksoffensive bringt Herzhaftes und Feinsinniges stilvoll zusammen.

Carmelo Greco hatte bislang ein wenig Scheu, vermeintlich „einfache“ Gerichte auf die Karte zu setzen, weil er dachte, dies könnten einige Gäste und Kritiker falsch verstehen. Gegen gute Qualität, handwerklich gekonnte Kombinationen und die Betonung der eigenen Identität lässt sich aber kein Argument finden. Man will schon lange nicht mehr einfach nur ganz

allgemein „zum Italiener“ gehen. Die Gäste erleben viel lieber Sizilien, die Toskana oder das Piemont auf dem Teller, wie großartige Vielfalt der Regionen Italiens. Carmelo Greco wurde in Sizilien geboren, wuchs aber im Piemont auf, und kennt beide Kulturen und die kulinarischen Besonderheiten. Benedetto Russo engagiert sich bis ins Detail, um seine Heimat einbringen zu können. Sommelier Enrico Resta spürt gerne autochthone Rebsorten auf und vermeidet die üblichen italienischen Weingüter, außerdem bietet er auch gerne Weine aus Sizilien an.



Benedetto Russo

Die Küche und der Service waren noch nie so harmonisch und gut eingespielt wie in diesen Tagen. Wir waren übrigens an einem Tag im Restaurant, an dem Carmelo Greco Urlaub hatte. Es muss gerade in diesen Zeiten und den massiven Personalproblemen sehr beruhigend sein, wenn man sich auf seine Mannschaft verlassen kann.

Text: Ludwig Fienhold

Fotos: Barbara Fienhold

Restaurant Carmelo Greco, Frankfurt, Ziegelhüttenweg 1-3. Tel. 069 606 089 67. Mo – Fr 12-14 Uhr und 18.30-22Uhr, Sa 18.30-22 Uhr. So geschlossen.

www.carmelo-greco.de



Risotto mit Safran und Blauschimmelkäse-Eis

