

La Tegala: Das spannendste Restaurant der Vulkan-Insel Lanzarote

Kreative kanarische Küche

Kulinarische Metamorphosen

Von Ludwig Fienhold

Auch ein Käsekuchen hat die Möglichkeit sich als Evergreen unsterblich zu machen. Wenn er so vollendet daherkommt, wie im Restaurant Tegala auf Lanzarote: Samtige Creme aus Ziegenfrischkäse von der Nachbarinsel La Graciosa, mit Bananen-Toffee, Palmenhonig und geröstetes Gofio-Crumble. Daniel Jiménez verwendet mit Vorliebe kanarische Produkte, um daraus moderne leichte und vor allem sinnliche Gerichte zu machen.



Das futuristisch gezeichnete Restaurant La Tegala erscheint wie ein gestrandetes

unbekanntes Flugobjekt. Auch die Küche wirkt wie von einem anderen Planeten. Die Insel ist gespickt mit Gasthäusern und Fischlokalen. Im kunstvollen Tegala ist alles ganz anders, obwohl Küchenchef Daniel Jiménez gerade durch seine neuen Interpretationen die traditionelle Küche seiner Insel beleben möchte.



Kanarischer Ziegenkäsekuchen

Wer das Tegala besucht muss einiges mitbringen: Neugierde, Zeit und Freude an einer Inszenierung, die unterhaltsam und lehrreich ist. Die Präsentation der Gerichte ist ebenso fantasievoll wie schön. Beim Entree an der Bar wird man gleich mit einem Drink aus Banane, Limette und gerösteten Gofio-Getreide begrüßt, dem Ur-Nahrungsmittel der Kanaren. Die Chorizo von Chacon kennt jedes Kind auf Lanzarote als Streichwurst. Im Tegala wird sie nicht vom Schwein, sondern aus Fisch auf einer Messerspitze zu einem hausgemachten und mit Käse von der Finca de Uga gefüllten Brötchen serviert. Ungewöhnlich und delikatesse. Die Gerichte werden in schwarzen Schalen aufgetischt, die an Vulkangestein erinnern sollen. Das Restaurant empfängt nur 16 Gäste, um seine volle Leistung erreichen zu können.



Tintenfisch

Zu einem Gofio-Hörnchen wird ein umgestaltetes Nutellaglas als Nutegala gereicht, das der Haselnusscreme gleicht, aber aus cremiger Blutwurst besteht und überraschend gut und nur leicht süß schmeckt. Der gerne auf der Insel vernaschte Snack „Tirma“ ist nicht allein bei Kids beliebt, im Tegala wird er mit Ziegenleber zubereitet. Der Service lässt die Gäste vor dem Essen im Unklaren, weil es die meisten abschrecken könnte. Das Ergebnis erinnert an gute Gänselebergerichte. Dazwischen gibt es selbst in diesem ungewöhnlichen Menü fast schon normal erscheinende Gerichte wie die Scarlet Prawns in einer wunderbar würzigen Emulsion aus „50 Zutaten aus aller Welt“.



Das
extra
vagan
tes
Menu
„Mare
sia“
ist
vor
allem
etwas
für
Fortg
eschr
itten
e und
solch
e,
die
sich
auf
die
kulin

arische Geschichte der Insel in moderner Interpretation einlassen möchten. Grundsätzlich ist das klassische Menü „La Tegala“ eher zu empfehlen. Es ist mindestens so kreativ, handwerklich präzise und von geschmacklicher Ausdruckskraft – dabei aber noch eher auf geschmacklich klarem Terrain. Charakteristisch und ungewöhnlich gut sind Tintenfisch „Carbonara“ in süffiger Sauce mit Guanciale-Speck und Napfschnecken-Tatar mit Seeigel-Eiscreme. Zu den besonderen Delikatessen zählt außerdem die saftige Forelle, die als „Peking-Ente“ mit krosser dunkler Kruste zubereitet wird. Auch die Appetithappen fallen besonders gut und originell aus, etwa die „Atlantik“-Krokette, gefüllt mit einer Farce aus Zackenbarsch nebst bittersüßem Kräutergarten und Kinn vom schwarzem Schwein.



Daniel
Jiménez
und
seine
Küchenchef
in
Loren
Layos
(Bild
Mitte
)
sind
ein
bestens
eingespi-

spieltes Duo, deren Gerichte von Restaurantleiter Sergio Mulas aus Sardinien gut erklärt werden, wobei er auch noch die ausgezeichnete Weinkarte betreut. Man findet die Winzer-Avantgarde von Lanzarote, wie Titerok Akaet und Jable de Tao, Spitzenweine von David Fernandez und der Bodega Erupción sowie den wunderbaren Pét Nat Nubium. Aber nicht allein die Insel-Elite ist vertreten, die Gäste können auch Entdeckungen machen, die sonst kaum zu erleben sind. Favorisiert werden die Weine von Lanzarote (und Teneriffa), die es in dieser Auswahl nirgendwo besser gibt. Eine Entdeckung ist auch das Bier-Sortiment der zwei Insel-Brauereien.

Fotos: Barbara Fienhold

La Tegula, Lanzarote, Mácher, Carretera Mácher 60.

Tel. +34 659 09 98 74.

Mo, Di, Mi 18.30 – 21.30 Uhr (Küche),

Do, Fr. Sa 13.30 -16 Uhr, 18.30 – 21.30 Uhr (Küche),

Sonntag geschlossen

www.restaurantelategala.com

*Im Tegala werden ausschließlich drei Menüs
angeboten (98 – 165 €).*



Maitre Sergio Mulas