

Cocina Canaria Creativa: Comeback für das Tegala auf Lanzarote mit Spitzenkoch Daniel González

Neueröffnung:

Modernes Insel-Feeling

mit regionale Finessen

im Design-Restaurant

Für gut ein Jahr war das **Tacande** in Haría das beste Restaurant der Insel, im Januar hat jetzt Küchenchef Daniel Jiménez González das einstige Toprestaurant **La Tegala** in Mácher mit dem gleichen Team und genau dem kreativen Konzept eröffnet, das man im Tacande erleben durfte. Daniel möchte mit jenem „Enthusiasmus und dem Geist“, den seine Küche bislang auszeichnete, an den Start gehen. Für ihn ist das La Tegala ein ganz besonderer Ort, denn dort arbeitete er bereits als Koch in der Hochphase mit Germán Blanco, wobei sie das Lokal zu einer der besten Adressen der Kanaren machten. Das Tegala ist zudem das architektonisch ungewöhnlichste und modernste Restaurant auf Lanzarote, dessen Formen an die Wohnhäuser von Le Corbusier erinnern. Nachdem German Blanco das Tegala aufgab, um in Arrecife ein rustikales Lokal zu starten, wurde mit dem **Mácher 60** ein Lokal ohne Fortune daraus, das die letzten Monate leer stand. Genau der richtige Zeitpunkt für

Daniel González, um dort mit seiner feinsinnigen und amüsanten Küche einen Neuanfang zu wagen.



Tegala

Man darf im neuen Tegala die gleiche Küche wie im Tacande erwarten. Die Appetithappen zum Start waren köstliche Miniaturen, die zeigten, dass großer Geschmack auf kleinem Raum Platz finden kann. Das Menü mit bis zu zehn Delikatessen plus Petits Fours war phantasievoll, unkonventionell und amüsant, aber nie nervend exaltiert. Alles basierte auf hochsolider Handwerklichkeit und guten Grundprodukten.

Schon das „belüftete Brot“, Pan Aireado, war nicht nur

sprachlich gewitzt. Hier kullerte ein luftiges kugelförmiges Minibrötchen auf dem Teller, das mit Mojo-Knoblauchsauce gefüllt wurde, wie sie zu kanarischen Kartoffeln serviert wird. Spaß, der gut schmeckt. Und so ging es munter weiter.

„Atlantik“-Krokette, gefüllt mit einer Farce aus Zackenbarsch nebst bittersüßem Kräutergarten und Kinn vom schwarzem Schwein. Taco mit Käse von kanarischer Majorera-Ziege, Gofio-Mais aus Lanzarote und Pico Gallo Tomaten-Chili-Zwiebeln-Gewürz-Salsa. Knusprige und saftige Forelle, die als Peking-Ente mit krosser dunkler Kruste zubereitet wird.



Loren und Daniel

Der „Carbonara“-Tintenfisch in süffiger Sauce mit kanarischer Chorizo sowie orangengelber Glockenchilischote und Lauchpüree setzte sich aus filigranen Details zusammen, die gut abgeschmeckt zu einer harmonischen Gesamtheit führten. Perfekt gegart und gewürzt auch der Barsch mit Speck von der Backe vom schwarzen Ibérico-Schwein mit süß-sauren Kräutern.

Alles überraschte, alles machte Freude, alles schmeckte nach prallem Leben. Das Macaron im Quartett der Petits Fours am Schluss des Menüs war auch anders als gedacht. Es sah aus wie ein Macaron, es schmeckte auch irgendwie süß, doch die Füllung bestand aus Blutwurst von Chacón mit Rosinen und Mandeln. Hervorragend auch die Dessert-Variation vom Barraquito. Dieses geschichtete Kaffeegetränk lief zu einer unwiderstehlichen Form auf und war Teil des Menüs. Gaumen-Gaudi mit Niveau.



Daniel Jiménez González

Sein Team holte sich Daniel von Lanzarotes Tophotel Kamezi und dessen Restaurant. Zu der jungen ambitionierten Crew im neuen Tegala gehören wieder Loren Layos sowie Karim und Daniel Barreto.

Die Weinkarte im La Tegala bietet wieder viel Gutes aus Spanien und Großartiges von Lanzarote. Vor allem die Wein-Avantgarde der Insel: Titerok Akaet, Puro Rofe, Tisalaya.

Restaurante La Tegala, Carretera Tias Macher 60. Tel. +34 928 52 45 24.

Do-Mo 13-16 Uhr, 18.30-21.30 Uhr. Di + Mi geschlossen.



Text: Ludwig Fienhold

Fotos: Barbara Fienhold, La Tegala



Tintenfisch



Kaninchen – Dattel-Couscous,
Pastinaken, gerösteter Salat



Kanarischer Carbonara-
Tintenfisch