

Lanzarote Vulkan-Cuisine: Fisch in schwarzem Tempura

**Coentro: Ein Brasilianer erobert
Lanzarote**

**mit Avantgarde-Tapas
und Top Insel-Weinen**

Von Ludwig Fienhold

Am kleinen Yachthafen von **Puerto Calero** gibt es manch nette und einige ärgerliche Touristen-Lokale – und einen Exoten: Der Brasilianer João Henrique Faraco ist so ganz anders als alle anderen Insel-Köche und zeigt in seinem Lokal **Coentro** mit mutig-kreativen Gerichten wie man ein weltoffenes junges Publikum gewinnen kann. Er ist außerdem einer der ganz wenigen Gastronomen mit einer guten Weinkarte, die auch trendweisende Newcomer von Lanzarote auflistet.



Tempura Negra

Kulinarisches Symbol: Der gut gegarte saftige Zackenbarsch in zart knuspriger tiefschwarzer Tempura-Kruste erinnert an das allgegenwärtige Vulkangestein auf der Insel und soll auch als Reminiszenz verstanden werden. Solche Gerichte gelten auf Lanzarote bereits als extravagant und gehören zu einer absoluten Minderheit der Avantgarde, die seit dem Weggang des Spitzenkochs Germán Blanco nach La Palma auf ein Minimum geschrumpft ist.



Gyoza mit Spare Ribs Füllung

João Faraco holt sich Anregungen aus aller Welt, bedient sich aber so aus den Töpfen, dass es zu Lanzarote und seiner bisweilen tiefschwarzen rußigen Atmosphäre passt. Pulpo gibt es oft, die zartkrustigen und durch BBQ-Rauch aromatisierten Tintenfische wollen als modernere Version auffallen. Die weiche Blutwurst (Blackpudding) aus der Blutwurst-Kapitale Burgos mit Ei und Angelhair-Fritten on top wird optisch und haptisch feiner inszeniert als meist auf dem spanischen Festland. Bei den saftigen Nudelteig-Gyozas mit einer satten Farce-Füllung aus würzigen Spare Ribs hat die Küche die wunderbar salzigen-Lanzarote-Weine im Blick, die sich beschwingt mit dem Gericht verbrüdern.



Die Weinkarte forciert das, was auf Lanzarote wächst und beileibe auch wert ist herausgestellt zu werden.

Unter den rund zwanzig nennenswerten Weingütern der Insel sind vor allem einige der Speziellen vertreten. Extrem-Individualisten wie **Puro Rofe** oder Garagen-Winzer à la **Tisalaya**. Puro Rofe ist Lanzarote pur, bei den richtig trockenen Weißweinen mit salziger Spur, bei den Roten herbwürzig und leicht frivol sexy. Die Einstiegslinie bei Puro Rofe heißt **Soco**, benannt nach den Vulkantrichtern, in denen die Reben gezogen werden. Der Soco Tinto öffnet sich wie ein teeriger Vulkanschlund mit unglaublicher Spannung – so stellt man sich geschmacklich Lavagstein vor. Alle Puro Rofe Weine und deren Einstiegslinie Soco sind herausragend und vor allem etwas für Weintrinker, die das Terroir der Inselweine erleben möchten. Und noch eine Entdeckung: Tisalaya ist wahrhaftig ein winziges Garagenweingut mit minimaler Produktion von nur

einigen hundert Flaschen. Die aber sind so wunderbar klartönig und inseltypisch, dass man am liebsten das ganze Sortiment kaufen würde. Nun ja, es gibt ja nur drei Sorten. Es gibt in diesem kleinen Lokal unendlich viel, was anders ist und neugierig macht. Unbedingt dazu gehört auch der fabelhafte Wermut **Masapei** von Puro Rofe, der fast schon übersinnlich nach weihnachtlichen Aromen duftet.



Amuse

Während die meisten Servicemitarbeiter auf Lanzarote nicht gerade als Fachkräfte auffallen, schon gar nicht bei Weinfragen, zeigt sich das kleine Team im Coentro so ganz anders: Eine derart engagierte freundliche Crew aus Servicemitarbeiterinnen und ambitionierten Küchenenthusiasten gibt es sonst kaum auf Lanzarote.

João Faraco lebt seit zehn Jahren auf Lanzarote, kochte eher unauffällig im Touristenzentrum Playa Blanca und stand davor in verschiedenen Lokalen in Brasilien, Madrid und Barcelona am Herd. Er war nur auf Urlaub auf Lanzarote und fand hier alles überwältigend und anders. Längst lebt João mit seiner Frau und

zwei Söhnen auf der Insel und träumt von einer eigenen Bio-Farm mit allerlei Tieren und einem Lokal. Das größte Problem für ihn ist es, gute Produkte für seine Küche zu bekommen. Auf Lanzarote selbst gedeiht nicht allzu viel und die Lieferprobleme haben in den letzten zwei Jahren noch mehr zugenommen. Aber João versteht es, selbst aus Aubergine mit Petersilien/Sardellen-Mousse und Joghurt griechischer Art etwas Gutes zu machen.



**Co
en
tr
o,
La
nz
ar
ot
e,
Pu
er
to**

**Calero, Plaza del Arte. Tel. +34 67
68 33 799**

www.restauranteoentro.com/carta

SONNTAG UND MONTAG: GESCHLOSSEN

DIENSTAG BIS DONNERSTAG: 19:00 – 23:30

FREITAG UND SAMSTAG:

13:30 – 16:00 / 19:00 – 23:30

KÜCHENZEITEN:

DIENSTAG BIS DONNERSTAG: 19:00 – 22:30

FREITAG UND SAMSTAG: 13:30 – 15:30 / 19:00 – 22:30

Fotos: Barbara Fienhold

