

Marbella: Drei Topadressen für Beach-Gourmets

Das Hotel Puente Romano und die spannende Küche von Thomas Stork

Das Hotel Puente Romano ist das kulinarische Gewissen von Marbella. Niemand bietet mehr anspruchsvolle Restaurants unter einem Dach. Das liegt aber weniger an Sternekoch Dani Garcia und seinen zwei Restaurants oder Nobu, der dort jüngst eine weitere Filiale eröffnete. Es war der Heinz Winkler-Mitstreiter Thomas Stork (im Bild rechts), der vor gut fünf Jahren das Hoteldörfchen aus dem Schlaf wachrüttelte und mit neuen Konzepten belebte. Wer sonst zeigt im wechselhaften Marbella eine beständigere Qualität als er und die von ihm geleiteten Lokale im Puente Romano? Sein erstklassiger Sea Grill wurde jetzt mit dem Petit Sea Grill als Wein- und Tapas-Bar erweitert. Außerdem gehört inzwischen eine Chiringuito direkt am Strand zu den Outlets, eine feinere Version dieser typischen rustikalen Strandlokale.



Sea Grill mit Blick auf Chiringuito

Chiringuitos sind Spaniens einzigartiger Hüttenzauber. Meist Bretterbuden auf Imbissniveau, doch eine kulthafte Institution, so wie die Trinkhallen in Frankfurt. Sardinen am Spieß, Gäste in Flip Flops oder barfuß, in ein Handtuch geschlungen oder nur im knappen Badedress. Manchmal aber auch ganz schick, denn längst gibt es die unterschiedlichsten Strandbar-Varianten, bei denen mitunter auch Hummer und Champagner serviert wird. Eine besonders gute und sympathische Chiringuito findet man am Strand vom Puente Romano. Von der Sonnenliege zum Tisch sind es nur zwei Schritte. Es ist gut, diesen Vorteil zu nutzen, denn die Plätze werden rasend schnell besetzt. Vor allem am Wochenende. Laut, lebendig, vibrierend, alle sehen ziemlich happy aus. Sogar die Servicemitarbeiter, obwohl sie heftig zu schleppen haben. Fisch in der Salzkruste ist der Renner, mit einem Fisch vom Holzkohlengrill ist man ebenso glücklich. Oktopus, Spaghettini mit Crab, Tatar vom Wolfsbarsch auf gegrilltem Brot oder Fisch-Shawarma sind durchweg gut. Allein das tolle Brot macht Freude, die Salate sind so frisch und gehaltvoll, wie man sie in Deutschland eher selten bekommt. Oft genügt für eine schöne

Mahlzeit auch der erstklassige, nussige, handgeschnittene Jamón de Bellota Puro. Thomas Stork und sein Team servieren am Strand 850 Couverts am Tag. „Wir bieten viel und wollen, dass die Gäste das Resort nicht verlassen“, meint der Executive Chef, „und die meisten bleiben auch.“



Petit Sea Grill mit Aussicht auf den Sea Grill und das Meer

Zum Bleiben animiert auch der famose Sea Grill mit seiner Terrasse, auf dem die Teller der Gäste mit einem azurblauen Meerblick garniert werden. Zart gegrillte Carabinero, knackige Jumbo King Prawns und King Crab in spicy Kimuchi Sauce sind einige von vielen Highlights [\(siehe BISS-Artikel Thomas Stork](#)

grillt Marbella). Der neue Petit Sea Grill gleich nebenan forciert Tapas und Meeresfrüchte. Man soll auf einen Teller und ein Glas Wein einkehren und weniger aufwendig tafeln. Dass es bei vielen Gästen anders kommt, liegt an der spannenden Speisekarte. Saftiges, süßes und zugleich würziges Aloe Vera Ceviche in tollem Tomatensud, Mojama mit dünn geschnittenem, in grobem Meersalz eingelegtem und sonnengetrocknetem Tuna von Cadiz und Salmojero, wie man es in den traditionellen Küchen von Cordoba findet, gehören zu den Leckerbissen. Wunderbar, was aus pürierten andalusischen Tomaten, Weißbrotkrumen, Knoblauch und Olivenöl sowie krossem Iberico-Schinken werden kann. Die samtig-sämige Salmorejo-Suppe im Petit Sea Grill schmeckt um so vieles besser als die verwandte und allgegenwärtige Gazpacho. Salmojero wird nahezu das ganze Jahr über in Andalusien serviert, gehört zu den kulinarischen Bestsellern überhaupt und wird hin und wieder auch mit Lobster und Chorizo geadelt.



Seafood Tower im Petit Sea Grill

Der Petit Seafood Grill ist kulinarisch minimalistischer im Auftritt, und das mit Absicht: „Wir haben viel optischen Müll entsorgt und wollen uns auf das Wesentliche konzentrieren“, kommentiert Thomas Stork das neue Konzept. Das Seafood Buffet beschert Fisch und Meeresfrüchte im Überfluss, auch an der Qualität gemessen für 79 € ein durchaus rücksichtsvoller Preis. Der täglich auf der Karte stehende Seafood Tower (96 €) ist ebenfalls von Topqualität und reicht für zwei Personen: Halber Hummer, Schneekrabben, King Crabs, Gambas, Austern – alles on Crashed Ice. Der Cava „Subtil“ von Recaredo passt bestens. Originelles unter den Desserts: Die Ananas wird wie ein Döner am Spieß gegrillt. Man kann sie pur essen, mit Paprikapulver oder Kokos-Eis bestellen. Großes Plus: Der Petit Sea Grill hat von 12 Uhr bis Mitternacht durchgängig geöffnet, es ist sonst schwierig in Marbella ein Lokal zwischen 16 und

19 Uhr zu finden.

Ludwig Fienhold

Sea Grill, Petit Sea Grill, El Chiringuito, Hotel Puente Romano, Marbella.

www.puenteromano.com



Seafood



Octopus



Salat



Salmorejo



Sea Grill



Chiringuito

Photocredit: Barbara Fienhold