

Mit oder ohne Stern: Carmelo Greco hat sein Talent nicht verloren

Kreative Menüs, feine Pasta und unwiderstehliche Weine

Von Ludwig Fienhold

Auf solch einen Teller Pasta muss man lange beim Italiener warten, vielleicht ewig. Auch bei Carmelo Greco gibt es ihn nicht jeden Tag, hoffentlich jetzt aber mehr als zuvor. Die seidig-zarten kleinen Ravioli mit cremig-flüssiger Carbonara-Butter-Parmigiano-Füllung in samtigen Butter-Parmesan-Sud verschmelzen mit dem Gelb vom Wachtelei in einer glücklich machenden Harmonie. Der für eine Carbonara typische Guanciale-Speck setzt eine schöne haptische und geschmackliche Pointe. Es gibt nicht allzu viele Gerichte, die von einem satten Geschmack sind, ohne eine Übertreibung der Zutaten, und ebenso wenige, die ein derartig angenehmes Mundgefühl hervorrufen.



RAVIOLI CARBONARA

In seinem Frankfurter Restaurant hat Carmelo Greco die letzten Jahre sehr auf Luxusprodukte gesetzt und dabei etwas die Kernkompetenz der Italiener vernachlässigt: Pasta. Er dachte vielleicht genau damit einem Gourmet Guide und einer zahlungskräftigen Klientel zu entsprechen. Nun zeigt er jedoch

verstärkt, dass man auch eine Pasta auf hohem Niveau – und wenn man es unbedingt sagen mag, auf Sterne-Level – zubereiten kann.



BRETONISCHE HUMMER

ÄPFEL GRANNY SMITH-SELLERIE / BEURRE BLANC-MINZE

Carmelo Greco hat gerade seinen Michelin-Stern verloren, nicht aber sein Talent. Nach 30 Jahren mit dieser Auszeichnung kann man daran zu schlucken haben, wobei es keinen Grund gibt, zu verzweifeln und schon gar nicht an sich selbst zu zweifeln.

Sicher, es gab Turbulenzen in der Küche, Grecos Küchenchef hatte andere Vorstellungen als er, man lebte sich auseinander. Das kommt eben auch bei Küchen-Paarungen vor, wobei eine Doppelspitze noch nie funktioniert hat, weder in der Politik noch in der Gastronomie. Das ist Geschichte, Carmelo Greco steht inzwischen wieder selbst jede Minute am Herd und kann sich auf ein kleines und gutes Team in der Küche und beim Service stützen.



APRIKOSE / WEIßE SCHOKOLADE / BASILIKUMSCHAUM

Diese Harmonie findet man auch auf dem Teller wieder. Der feine bretonische Hummer mit Granny Smith und Sellerie in

Beurre Blanc mit Minze ist von melodischem Klang und akkurater Handwerklichkeit. Ein famoses Dessert von stiller Sinnlichkeit, wie die Basilikum-Zabaglione, mit Aprikosen-Cremosa und weißem Schokoladen-Eis, wird auch Gäste begeistern, die vielleicht sonst nicht zu Süßem neigen, weil es überhaupt nicht kitschig ist. Beim durchweg schönen Dulce-Reigen erinnert vor allem der saftige Mandelkuchen en miniature an die Anfangsjahre von Carmelo Greco in der Osteria Enoteca. Einfach wunderbar.



AUFTAKT: TOMATEN-GRANITÉ

Der Gast findet zwei Menüs (125 – 175 €, Degustation und vegetarisch) doch jeder Gang ist auch einzeln zu bekommen und preislich gekennzeichnet. Es ist kein Problem, auf zwei Teller und ein gutes Glas vorbeizukommen. Im Restaurant Carmelo Greco wartet eine erstklassige Weinauswahl, die nicht auf Etiketten setzt, sondern viele individuelle Offerten bereithält – wo sonst bekommt man einen herausragenden Wein der autochthonen

Rebsorte Timorasso von Massa aus dem Piemont? Man könnte sich auch tagelang mit den Weinen von Elisabetta Foradori aus Südtirol vergnügen, eine der größten und sympathischsten Weinpersönlichkeiten der Weinwelt. Ihr Fontanasanta 2025 der Rebsorte Manzoni Bianco 2025 aus der Region Trentino ist von vielschichtiger Finesse. Man wird in eine Stimmung versetzt, die einen glauben lässt, Marille und Pfirsich seien die tollsten Gewächse der Welt, weil sie hier nicht quietschig und nur ganz filigran zu spüren sind. Kühle Eleganz, animierende Zitruslebhaftigkeit, salzig-mineralische Frische und ätherische alpine Kräuterwürze sorgen für einen glasklaren Trinkfluss. Jeder Schluck steckt voller Energie und schmeckt fast schon irritierend rund und gesund. Dieser geniale Wein macht nicht satt und ist von unwiderstehlicher Kraft.

Carmelo Greco, Frankfurt, Ziegelhüttenweg 1-3, Tel. 069 60 60 89 67.

Neue Öffnungszeiten: Mo – Sa 18.30 – 22 Uhr (Küche), Freitag mittags und abends geöffnet, Sonntag geschlossen.

www.carmelo-greco.de

FOTOS: BARBARA FIENHOLD



DULCE



WASSER - GLAS - KULTUR



WEIN - KULTUR



PRE-DESSERT: MARINIERTER ANANAS UND KOKOS-EIS