

Restaurant-Kritik: Villa Rothschild

Geheimnisvolle Schweine und Buddhas Hand

Von Ludwig Fienhold

Man darf sich von der sprachlich reduzierten Karte nicht in die Irre führen lassen. Sie sagt nicht viel, und wenn, dann bleibt sie bisweilen auch noch rätselhaft. Eine „Hass-Avocado“ ist keine Frucht aus dem Garten von Salafisten, sondern eine besonders edle Sorte. Die „Heuballen“ werden auch nicht vom Bauernhof angerollt, und „Buddhas Hand“ ist beileibe kein Fingerfood.

Der Wechsel an der Küchenspitze wurde mit Spannung verfolgt. Auf Christoph Rainer folgte mit Christian Eckhardt ein weit weniger bekannter Koch, der aber doch ziemlich unangestrengt und sehr schnell seinen eigenen Stil zeigte. Während zaghafte Köche oft viel zu lange die Karte ihrer Vorgänger nacharbeiten, gab es hier gleich einen klaren Schnitt. Auch deshalb gelang die Neuorientierung besonders gut und gab ein deutliches Signal an die kulinarische Welt. Die Villa Rothschild ist schließlich eines der schönsten und besten Hideaways in Deutschland, mit einer herausragenden Küche, die weit nach außen leuchtet.



Grandiose Gänseleber

Schon bei den Amuse Gueules ist alles anders als zuvor. Die gefüllten Cornettos, deren man auch als Gast langsam überdrüssig war, wurden abgeschafft. Stattdessen „Grüße aus der Heimat“, in diesem Fall der badischen des Küchenchefs. Leckerbissen mit leicht deftiger Grundierung, die Lust und Lust auf mehr machen. Modern ausgelegte Maultasche; leichtes Fleischküchle vom Weiderind mit Kapern; dezentes Schäufole mit Sauerkraut und Senf; Flammkuchen mit Rahm, Bibiliskäs, Schnittlauch und Kartoffel. Die schönste und schnittigste dieser Miniaturen kommt ganz modern und schafft es, auf wenigen Zentimetern ein ziemlich großes Geschmacksuniversum aufzubauen: Marinierte Gelbschwanzmakrele mit sattgrünem Shiso-Sorbet und Schaum von Shiso-Kresse, hauchfeinem Rettich und flüssiger Minikugel aus Kopfsalat. Alles schon haptisch von großer Delikatesse, gepaart mit grazilen Aromen.

Christian Eckardt und sein Team arbeiten filigran und gleichsam emphatisch, die Saucen in all ihren Erscheinungsformen sind stets ein Ereignis und werden gerne à part serviert. Beim Lamm gerät die orientalische Sauce sogar zum Hauptdarsteller. Das Sous Vide gegarte und danach noch einmal kurz angebratene Secreto vom Iberico-Schwein ist ungemein saftig und von großartigen aromatischem Fleischgeschmack. Dass es sogar ein wenig grillfeurig ausfällt, liegt am Liquid Smoke – die Jus wird mit Räucheröl verfeinert, so kann man eine vermeintliche Barbecue-Sauce in die Hochküche transformieren. Secreto findet man inzwischen

häufig bei deutschen Spitzenköchen, wobei es die spanischen Kollegen schon länger auf den Speisekarten haben, weil die Metzger dort anders zuschneiden als unsere. Das „geheime Stück“ vom Cerdo Ibérico ist der marmorierte Muskel, der sich zwischen Rücken und Rückenspeck versteckt.



Schwein gehabt: Das Beste vom Iberico

Ob Steinbutt, Seezunge oder Taunus-Saibling, die Fische sind allesamt erstklassige Produkte, die mit großer Sensibilität behandelt und von belebenden Gewürzen und schnuckligen Gemüsen begleitet werden, wobei die Saucen immer besonders köstlich ausfallen. Als exquisites Beispiel sei die bretonische Seezunge mit zart-knuspriger Brioche-Kruste und weißem Tomatenschaum genannt. Ein Höchstmaß an Raffinesse erreichen Terrine, Praline und Eis von Stopfleber. Dabei werden ingeniös Rooibos-Tee und Clotted Creme eingesetzt, deren herbe Note beziehungsweise Geschmeidigkeit dem Gericht Eleganz und Leichtigkeit geben. Klug, dass alle Komponenten noch einmal separat in einem Töpfchen serviert werden, die bei gleicher Konstellation, aber anderer Dichte, zu einem neuen Ergebnis führen. Diese schöne Grundidee zieht sich durch viele Gerichte der Küche, stimuliert und hält neugierig.

Küchenchef Christian Eckhardt konnte den Wechsel mit Bravour meistern, was aber auch seine Gründe hat. Zunächst war er zuvor schon zwei Jahre Souschef bei seinem Vorgänger Christoph Rainer, außerdem arbeitete er davor bei Zunftgrößen wie Sven Elverfeld im Aqua in Wolfsburg, Claus-Peter Lumpp im Hotel

Bareiss sowie Andreas Caminada auf Schloss Schauenstein in der Schweiz.



Kunerts Kräutertopf

Chefpatissier Benjamin Kunert gehört den zu Großen seines Fachs, doch nie war er besser als heute. Bei Harald Wohlfahrt in der Traube Tonbach und danach in den Frankfurter Restaurants Silk und Holbeins unter Küchenchef Mario Lohninger offenbarte er sein außergewöhnliches Talent, das sich jetzt zu neuen Höhen aufschwingt. Die schokoladenlastige Klassik hat er hinter sich gelassen, ebenso die Normativität, dass Desserts immer süß sein müssen. Sein „Kräutertopf“ etwa ist fast schon schlicht im Auftritt, aber fantastisch im Geschmacksergebnis: Geeist und als Salat, mit marinierten aromatischen Erdbeeren der Spitzenklasse Mara de Bois vom Obsthof am Steinberg in Nieder-Erlenbach, feinstem Löwenzahnmousse, Fromage Blanc Eis sowie Kräutern, Minze und Blüten.

Ein weiteres fabelhaftes Dessert: Der „Heuballen“, Sphäre und Creme. Die Kugel aus weißer Schokolade wird durch Heu aromatisiert, mit Brennessel-Granité und Beeren gefüllt und von einem wohlfeilen Brennsesselsüppchen zärtlich betupft, das für sich schon famos ist. Buddhas Hand, eine asiatische, aber auch in Sizilien, Korsika und anderen Ländern beheimatete Citruspflanze, wird von kreativen Köchen gerne verwendet, allerdings oft eher schlecht als recht. In der Villa Rothschild wird sie geeist und kandiert, eskortiert von Tamarinden-Gel, Thai-Mango, Jasmin-Canache. Sorbet und Creme,

FrISChe und Säure der Frucht verschmelzen auf hinreißende Weise. Auch die würzige Tagetes-Blume regte die Patisserie zu einer spannenden Kombination an: Tagetes als Eis und Tee, mit Paprika-Coulis und Tagetes-Blüten sowie Aprikosenkompott und Safranschaum im Extragläschen.



Buddhas Hand

Der neue Restaurantleiter & Sommelier Benjamin Birk ist gloriously unstopppable. Mit großer Einsatzfreude, Kompetenz und offensivem Charme zeigt er sich als idealer Gastgeber. Birk (zuvor Villa Hammerschmiede in Pfinztal bei Karlsruhe) verwaltet nicht nur einen voluminösen Weinkeller, sondern setzt die guten Tropfen auch optimal zum Essen ein, inklusive Champagner und glasweisen Offerten. Das etwas blumig gestaltete Restaurant soll bald ein neues Gesicht bekommen, was wir sehr begrüßen. Noch aber kann man auch auf der frischgrünen Park-Terrasse tafeln, die so schön ist, dass man dort Wurzeln schlagen möchte.

Villa Rothschild, Königstein, Im Rothschildpark 1, Tel. 6174 2908 0. Preisbeispiel: Hauptgerichte 24 – 42 €, Menü mit vier Gängen 99 €.



Villa Rothschild



Küchenchef
Christian
Eckhardt



Chefpatissier
Benjamin Kunert



Heuballen



Heukugel offen



Amuse mit Shiso



Seeteufel mit
Knusperkruste



Saibling



Pre Dessert mit
Macaron

Photocredit: Barbara Fienhold (Food-Bilder), Villa Rothschild (Köche, Villa)

