Restaurantkritik Trares: Neuer Shooting Star in Frankfurt

Thierry Felden & René Postel starten stark

Allez hop! Mit einem Sprung schon jetzt weit oben angekommen. Das neue Restaurant Trares zeigt gleich nach dem Start Klasse und hat die Fertigkeiten, es noch weiter zu bringen. Küche, Keller, Service und Atmosphäre bieten ein sehr stimmiges Gesamtpaket. Das Frankfurter Nordend mit Merianplatz und Berger Straße hat nun die erste anspruchsvolle Adresse, die auch für Besucher von außerhalb interessant ist.

René Postel (l.), Thierry Felden

In Frankfurt sind einige Lokale verschwunden, weitere werden uns noch verlassen. Es gibt aber auch Neueröffnungen, die nicht nur Lücken schließen, sondern Eigenständigkeit von

Format zeigen. Beim Restaurant Trares ist nur der Name geblieben, mit dem Vorgänger Christopher Crell die Hausbesitzerin ehren wollte, sonst aber hat sich vieles verändert. Mit einigen Handgriffen sowie Pflanzen auf der kleinen und weiß eingedeckten Straßenterrasse und dem Innenhof, wurde das Trares innen und außen aufgemöbelt. Thierry Felden (oben im Bild), bekannt aus Ernos Bistro, Micro von Mario Lohninger, Villa Merton und Frankfurter Botschaft (alle Frankfurt), hat nach langen Jahren als Restaurantleiter und Sommelier nun sein erstes eigenes Restaurant eröffnet. Gewinnen konnte er als Küchenchef René Postel, der bereits als Souschef bei Alfred Friedrich in der Golden Kron sowie im Offenbacher schauMahl und als Küchenchef in der Frankfurter Botschaft sein Talent offenbarte.

Tatar

René Postel startet mit Verve und hat schon jetzt einige Signature Gerichte, mit denen er auch zuvor glänzte. Das wunderbare Tatar vom Weideochsen mit gelierter Oxtail Soup, Eigelb vom Maran-Huhn, Kartoffelmoussline und geräuchertem Urkrustenbrot, wird sich als ausdrucksstarker Hausklassiker einen sicheren Platz auf der Speisekarte sichern (mit oder ohne Kaviar). Exemplarisch, zeitlos und einfach spitze bereits das Amuse, das schon mehr ein ausgereiftes eigenständiges

Gericht war: Gebratene Wachtelbrust in Wachtel & Trauben-Jus sowie in Salzkruste gegarter Sellerie. Bei der tadellosen Praline von Büsumer Krabben mit grünem Spargel, markanten Erbsencoulis und feiner Beurre Blanc macht gerade die viel zu selten eingesetzte Buttersauce den Unterschied zwischen gut und sehr gut.

Sapphire Lachs

Charakteristisch für die Küche: So viel Old School wie möglich, so viel moderne Ideen wie nötig. Diese Melange wirkt dann unwiderstehlich, wenn sie auf solides Handwerk und gute Produkte stößt. Genau das ist hier der Fall, etwa beim filigranen, confierten Sapphire Lachs mit schwarzem Rettich, Gurke und einer Emulsion aus Granny Smith. Der Lachs begeistert durch seine milde, buttrige und dahinschwebende Süße. Omega 3 in seiner schönsten Form. Ein weiteres Fischgericht in Perfektion: Gebratener Kabeljau und Pulpo, Raviolo von weißen Bohnen in Pulpo-Jus. Ein Highlight der Küche ist Poitrine de Porc, saftiger Schweinebauch mit krosser Kruste in delikater Kümmeljus mit Ofenspitzkohl, Schalottencreme, Pfifferlingen und eingelegten roten Zwiebeln. Auf jedem Teller kraftvolle Finesse, großartige Würzungen, hochsolides Handwerk. Für diese Qualität moderate Preise. Die kleine Speisekarte setzt auf Qualität, von uns aus darf sie ruhig so kompakt bleiben.

Krosser Schweinebauch

Die Weinkarte muss auch nicht stundenlang gelesen werden, verrät aber eine eigenständige Handschrift. Der würzig-duftige Provence-Rosé von Château Régusse ist ein Allroundtalent, mit dem man ein ganzes Menü begleiten könnte, der aber auch solo großen Spaß macht. Mit dem Champagner von Legras & Haas kann man nichts falsch machen, der Weißburgunder Zazo der Alten Grafschaft ist eine gute Wahl, die Rotweine von Rings und Kuhn haben Charakter. Einen Wein den man leicht übersehen könnte, weil man vielleicht auch schon lange keinen guten Sancerre mehr im Glas hatte, ist der glasklare, trockene, mineralische, kräuterwürzige und nur dezent fruchtige Sauvignon Blanc „Le Paradis“ der Domaine Vacheron von der Loire, der ein schönes Finish mit Holunder und Minze hinlegt.

Kabeljau & Pulpo

Thierry Felden und sein motiviertes Service-Team sorgen für eine entspannte, legere Atmosphäre. Tischdecken erscheinen oft zu formell und bieder. Doch auf dieser kleinen Terrasse weht damit ein charmanter Chic durch die sonst unscheinbare Nebenstraße.

Ludwig Fienhold

Wachtelbrust

Trares, Frankfurt, Luisenstr. 7, Tel. 069 94943878.

www.trares.restaurant.de

Di – Do 18 – 23 Uhr, Fr. + Sa 18 – 24 Uhr.

So + Mo Ruhetag

A la carte 8 – 35 €, Menüpreise 58 (3 Gänge), 68 (vier Gänge), 80 (5 Gänge).

Photocredit: Barbara Fienhold