

Restaurantkritik Carmelo Greco: Schokocreame mit Trüffeln und andere Überraschungen

Unbedingt probieren: Seltene und unbekannte Weine

Bei Carmelo Greco ist manches wie immer und vieles ganz anders. Die letzten Monate wurde das Team in Küche und Service ziemlich neu aufgestellt. Man benutzt keine Tischdecken mehr, es wäre auch schade, das schöne Holz zu verdecken. Die Weinkarte verbessert sich von Mahl zu Mahl. Es gibt Käse, der kein Käse ist, und viele Amüsierhappen, die schon fast ein Menü für sich sind.

Ein feinsinniger Reigen schönster Miniaturen wird stets vor dem Menü zum Auftakt serviert (abends fünf, mittags drei Tellerchen): Gänselebermousse mit Birnengelee und Balsamico; Rindertatar mit Roter Bete; hauchdünner Pizzateig mit Garnele; Mozzarellamousse mit Tomatenpulver. Und, Trommelwirbel, ein Glas mit weißer Schokoladencreme, Kartoffelmousseline, Trüffelschaum und Norcia-Trüffel. Allein diese Komposition schlichter Schönheit macht schon glücklich.



Langostino

Der eleganteste Gang des neuen Degustationsmenüs „Carne & Pesce“ ist Langostino mit Eis von Grüner Sauce und Zucchini-creme nebst Mini-Cantaloupe-Melone und Mangalitza-Schinken. Mit dem richtigen Wein kann man dieses Gericht sogar noch steigern. Sommelier Enrico Resta hält für das perfekte Pairing einen Ora, Terra d’Otranto, von der Kellerei Menhir Salento der Gebrüder Marangelli aus Apulien bereit. Ein hundertprozentiger Fiano, ausgebaut im Holzfass. Enrico Resta hat sich schon immer bevorzugt der autochthonen Rebsorten angenommen, wie sie inzwischen in ganz Italien gefragt sind. Die sehr alte autochthone Rebsorte Fiano bringt aromatische würzige Weißweine hervor. Der Ora aus dem Jahrgang 2020 begeistert mit einem zarten Dufstspektrum aus Grapefruit, Apfel, Birne, Mandarine, Zitronenabrieb sowie einem Hauch Mandeln und weißem Pfeffer. Damit kitzelt er das Langostino-Gericht noch ein wenig hoch und schmiegt sich verbindend an alle Komponenten. Von diesem wundervollen Wein gibt es insgesamt nur 1.300 Flaschen – 1000 werden in der Region getrunken, 300 hat sich das Restaurant Carmelo Greco gesichert. Dort wird er sogar glasweise ausgeschenkt (14 €, die Flasche 65 €).



Weißer Schokocreme mit Trüffeln

Auch auf der aktuellen Speisekarte steht einer der Greco-Evergreens schlechthin: Royale di Parmigiano. Parmesan-Flan mit Kaffee-Orangen-Jus. Ein solcher Edelhappen zeigt, wie man mit wenigen Komponenten zu einem tollen Ergebnis kommen kann. In die gleiche Rubrik gehört auch das Risotto mit Tatar von Scampi di Mazara und Kaiserling. Die Pointe setzt hier der Abrieb von Amalfi-Zitronen und Limetten. Die Limetten geben vielleicht eine schönere Farbe, die Zitronen aber den eigentlichen Kick im Geschmack. Man darf darüber streiten, ob ein so feines delikates Produkt wie die sizilianischen Garnelen nicht besser im Ganzen schmecken und ein Tatar daraus nur eine amorphe Masse macht. Doch Risotto, Meeresfrüchte-Tatar und Zitrone ergeben letztlich einen guten Klang. Beim Ternera kommt zusammen, was bestens zusammenpasst: Kalbsfilet, schwarzer Trüffel, Schwarzwurzel und Feigen.



Überraschende Dessertkreationen

Bei den neuen Desserts überrascht Carmelo Greco mit irritierender Optik: Was so aussieht wie ein Ossobuco-Knochen wurde aus Reiscrème geformt und mit Safran-Limetten-Sugo gefüllt. Köstlich. Der Käse ist auch kein Käse, sondern besteht aus weißer Schokolade und Kakaobutter. Nicht bloß ein Gag, sondern ein Gag, der schmeckt.

Ein Blick in die Weinkarte lohnt sich. Vor allem bei den eher unbekannteren und autochthonen Sorten und damit auch preiswerteren Weinen. Probiertip: De Stefani „Olméra“, eine Topcuvée aus Friulano/Tai und Sauvignon Blanc. Immer und zu vielem gut: Berlucchi Nature aus Franciacorta, superber Spumante, der als Apertif glänzt, aber auch ein ganzes Essen begleiten kann

Das Restaurant Carmelo Greco zeigt sich aktuell bei Küche und Service gut aufgestellt. Eine der stilvollsten und schönsten Gourmetadressen war es schon immer.

Ludwig Fienhold

Carmelo Greco, Frankfurt, Ziegelhüttenweg 1-3, Tel. 069 606 089 67. Mo-Fr 12-14 Uhr, 18.30-22 Uhr, Sa 18.30-22 Uhr, So geschlossen. www.carmelo-greco.de

Fotos: Barbara Fienhold



Schon die Butter ist ein Ereignis