

Restaurantkritik Pura in Andernach: Die Entdeckung der genialen Leichtigkeit

Peter Fridén begeistert mit
New Nordic Japanese Cuisine

Von Ludwig Fienhold

In den letzten Jahren hat uns kaum jemand so begeistert wie Peter Fridén, der mit einer Leichtigkeit kocht, die vielen anderen verlorenzugehen scheint. Präzision, Finesse. Purismus. Immer auf den Punkt. Unverkrampt, ungekünstelt unverstellt, und dabei fidel und faunisch.



Eine
Fusion
aus
skandi-
navi-
scher
und
japani-
sche-
r
Küche
mit
franzö-
sisc

her Haute Cuisine klingt spannend, kann aber auch riskant sein und überstrapazieren. Peter Fridén gelingt jedoch im Restaurant Purs mit viel Geschmacksgefühl ein Bravourstück nach dem anderen. Die erstklassige norwegische Langoustine im zarten japanischen Koshihikari-Reismantel wäre für sich schon ein Ereignis. Grüner Spargel im Spargelsud mit Estragon-Öl, eine delikate Shoyu Tamago Creme aus Eigelb und Soja sowie ein separat servierter superber japanischer Eierstich auf Basis einer Krustentier-Bisque machen ein Meisterwerk daraus. Eine derart feinsinnige Kombinationsfreude, bei der jeder Akzent eine Aussage hat, zeichnet alle Gerichte aus.



Team Purs

Der von Natur aus leicht buttrige und süße dänische Hamachi-Fisch wird von Weinbergspfirsich, Bora King Rettich und als „Kaviar des Feldes“ bezeichneten knusprig-nussigen Tonburi-Samen eskortiert und durch eine umwerfend gute Sauce aus Pfirsich-Dashi und Ingwer auf höchstes Niveau gebracht. Japanische Ästhetik trifft auf skandinavische Klarheit.



Patio

Um die Qualität eines Fisches optimal zu halten und die Fleischstruktur nicht zu beschädigen, greift man in Japan seit uralten Zeiten zur Ikejime-Technik. Mit der Benutzung eines Edlstahldrahts sollen beim Schlachten Stress und Schmerzen vermieden werden, was für den Fisch Vorteile hat, aber auch den Geschmack fördert. Der Wolfsbarsch wurde in diesem Fall in Butter pochiert und ist von einer außergewöhnlichen Feinheit und Reinheit. Der Clou ist ein Ara Dashi, für den Kopf, Knochen und Flossen mit verwendet wurden, um daraus einen so intensiven wie subtilen Sud zu ziehen, dessen Röstaromen sich mit fermentierten Mirabellen und Erbsen innig verbrüdern.



Und noch ein geniales Gericht, das in den Mund zu schweben scheint: Chawanmushi-Eierstich mit Flusskrebse und Jakobsmuschel in einer fabelhaften Bisque aus Flusskrebse mit Kaffir-Limettenblättern. Das gereifte und gegrillte Schwarzfederhuhn bringt süffige satte Aromen auf den Teller. Steinpilzscheiben, gegrillter Lauch und ein sehr saftiger Gänseleber Bun in einer Sauce aus weißem Miso und würzigem Vin Jaune sind von einer Diversität, die scheinbare Gegensätze harmonisch zusammenführt.

Auch die Patisserie weiß unter anderem durch luftigen Blätterteig mit Rosinen, pochierter Nashi-Birnenfüllung, Birnen-Sorbet, Crème Chantilly und burgundischen Herbsttrüffeln zu glänzen und bringt sich hervorragend in die Spitzenküche ein. Es gibt nur zwei Menüs, eines rein vegetarisch. Dazu werden stets aufwendige und exquisite Appetizer serviert: Norwegische Fjord-Forelle und Gelbe Bete mit Nussbitterschaum und Kräutervinaigrette.



Peter Fridén

Küchenchef Peter Fridén wurde in Südkorea geboren, wuchs in Schweden auf und gelangte zu seinen Fertigkeiten in der französischen Küche unter anderem bei Heinz Winkler in Aschau. Nun macht er Andernach zu einer Gourmet-Destination. Das Purs ist ein stilvolles Restaurant mit angenehmen Tischabstand und Blick in die hinter Glas arbeitenden Küche. Es will kein formeller Tempel sein, sondern ein heiterer Ort für Genießer mit einem saloppen, freundlichen und engagierten Service. Sommelier Johannes Gutt weiß die gut gewählten Weine und Sake schwungvoll und animierend einzusetzen. Die Weinkarte ist erstklassig aufgestellt, für uns passen am besten Champagner und Sake zur Küche des neuen Purs.

Die asiatische und die nordische Küche haben sehr verschiedene kulinarische Traditionen und Zutaten, auch die Kochtechniken sind unterschiedlich. Dennoch sieht Peter Fridén verbindende Elemente wie Fisch und Meeresfrüchte, die starke Nähe zur

Natur und die Verwendung von frischen, saisonalen Zutaten. Fridén will mit seiner Küche die Schönheit und den Geschmack der natürlichen Zutaten betonen und einen Genuss mit Tiefe bieten.

Zuvor kochte im Purs Yannick Noack, der zwei Sterne im Michelin erhielt. Peter Fridén, den wir für ungleich besser halten, wurde aktuell mit einem Stern ausgezeichnet. Der 43 Jahre alte Koch ist ein Ausnahmetalent, das erst vor einigen Monaten vom Yoso ins Purs wechselte, die beide zu den „Purs Fine Hotels & Restaurants“ in Andernach gehören.

Purs, Luxury Boutique Hotel, Andernach, Steinweg 28

Tel. 026 32 95 86 75-0. Mittwoch – Samstag ab 18.30 Uhr

www.purs.com

Menü 6 Gänge 190 €

Winepairing 120 € (0,1l)

Auch ungewöhnliche alkoholfreie Weinbegleitung

Offene Weine 10 – 20 € (0,1).

Photocredit: Purs/Ydo Sol

Fienhold (1)