

Saugut: Schweinsbraten Royal adelt Jumeirah

Eine große Entdeckung: Fleischmanufaktur Aumaerk

Liebe auf den ersten Biss: Unglaublich saftiges, zartes, aromatisches Fleisch und eine goldbraune knusprige Kruste adeln das Pork Royal. Die Wiener Fleischmanufaktur Aumaerk behauptet, dies sei der beste Schweinsbraten der Welt. Das ist beinahe untertrieben, denn er schmeckt überirdisch. Allein für dieses Weltklassegericht lohnte es sich schon bei der Küchenparty im Frankfurter Jumeirah dabei zu sein. Seit sich das Team vom Hotel neu formiert hat, gehören diese Events mehr denn je zum Besten, was Frankfurt auf diesem Gebiet zu bieten hat. Food & Beverage Manager Jörg Stricker, Executive Chef Frank Hartung und Max on One Küchenchef Nils Levent Grün holten sich wieder einige Gastköche mit an Bord, darunter der ehemalige Zwei-Sterne-Koch Hans Horberth.



Alexander Eichinger mit
Schweinsbraten

Alexander Eichinger ist ein gewitzter Koch. Er gehört zum Gründungstrio der kleinen feinen Fleischmanufaktur Aumaerk in Wien. Man könnte ihn voreilig für einen Schönfärber halten, wenn er sagt: „Der Geschmack unserer Produkte ist einzigartig.“ Beim Schweinsbraten Pork Royal ist das definitiv so. Qualität kann man schmecken. „Das herausragende Fleisch von ausgesuchten Betrieben aus Österreich, die Liebe und Leidenschaft zu den Produkten und beste Gewürze sind Grundlage unserer Manufaktur.“ Meat-Partner Oliver Scheiblauer ergänzt: „Wir verzichten auf jegliche Geschmackverstärker und Konservierungsstoffe, wir veredeln das Fleisch in einem aufwendigen geheimen Verfahren, das die Struktur und den Geschmack des Fleisches bis in die kleinste Zelle bewahrt.“ Wenn es an diesem Abend im Jumeirah nicht so viele andere sehr gute Gerichte gegeben hätte, wäre man allein mit dem königlichen Schweinsbraten Pork Royal glücklich geworden.



Eva Raps vom Weingut Kaufmann

Der Jumeirah-Küchenchef im Max on One, Nils Levent Grün, glänzte mit einem weihnachtlich duftenden Dominostein aus Gänseleber, Apfel und geraspelter dunkler Schokolade. Frank Hartung setzte einen weiteren Höhepunkt mit gegrilltem Rehrücken, Rotkohlespuma nebst Fichtensprossen, Datteljus und Pistazienkaramell. Das ausgezeichnete große Käsebuffet von „Lady Cheese“ Claudia Heiser wurde durch ein warmes Käsegericht mit Parmigiano Reggiano mit Sandorn, Sternanis und

Orange bestens ergänzt. Die Austernstation war ebenso willkommen, wie die Pâtisserie Wendo und ihre Leckereien. Ein flinker Service begleitete die 130 Gäste auf flinke und aufmerksame Weise. Außer am Champagner, erfreute man sich an Weinen aus der Magnum vom Weingut Kaufmann/Hans Lang, wie dem schön gereiften Rheingauer Riesling Wisselbrunnen von 1998. Mit dem frischen Weißwein von Ellermann-Spiegel aus der Pfalz gab es sogar einen überraschend guten Sauvignon Blanc.

LF



Hans Horberth
(l.) und Oliver
Scheiblauser



Nils Levent Grün
(r.), Alexander
Eichinger



Süß: Pâtisserie
Wendo