

Spannende Neueröffnung: Restaurantkritik Peysk im Frankfurter Westend

David Eisenberg

bringt mit Finesse

Frankreich und Asien

zusammen

Von Ludwig Fienhold

David Eisenberg kann kochen, vor allem aber hat er ein Talent für Saucen und Gewürze. Das ist mehr als nur kochen, denn daran mangelt es auch vielen Profis, die handwerklich solide sind, aber kein spannendes Essen zustande bringen. Jetzt hat David Eisenberg sein erstes eigenes Restaurant im Frankfurter Westend eröffnet, an gleicher Stelle, an der Luigi Fabbri und sein Fabbri-ca zu Hause waren. Ein gutes Lokal löst das andere ab, bei völlig unterschiedlichen Konzepten.



Im
Peysk
gibt
es
fast
nur
Fisch
und
Meere
sfrü
chte.
Der
Name
Peysk
steht
Ur-
Indog

ermanisch für Fisch. Das kleine Lokal zeigt mit einer kleinen Karte nur qualitativ Größe. Umfangreiche Speisekarten sind ohnehin ein Feind der guten Küche und ebenso überflüssig wie die Unart, Gäste zu Menüs zu zwingen. Das erst vor wenigen Tagen eröffnete *Peysk* bietet ein Dutzend Gerichte an. Das reicht, für den Anfang sowieso. Der Start ist gelungen, Küchenchef David Eisenberg bringt mit Verve und Finesse Frankreich und Asien geschmacklich zusammen. Eisenberg hat in der Seehafenstadt Kanazawa in Japan und anderen asiatischen Städten gelebt und gearbeitet, die guten Einflüsse sind spürbar.



Die
Miesm
usche
ln
schei
nen
auf
den
erste
n
Blick
klass
isch
franz
ösisc
h,
beim
erste

n Biss wird es aber spicy, tritt eine wunderbar pikante asiatische Würzung hervor, die auf der Karte als „Curry“ bezeichnet wird. Es macht Freude, diesen vibrierenden Sud bis zum letzten Tropfen aufzutunken.



Sepia

Einfach großartig waren die kurzgegarteten und damit zarten Sepiafinger, die noch einen leichtem Biss hatten. Hauptdarsteller war jedoch der höchst raffinierte Schinkensud, den man sich gerne in Flaschen hätte abfüllen lassen.

Tunaschinken findet man nicht oft in Deutschland, im *Peysk* wird diese Delikatesse von schönem Olivenöl sowie gehackten Wal- und Haselnüssen begleitet. Ein sympathischer Appetithappen. Ganz französisch wird der Seeteufel nebst Kalbsbries mit Salbei und Kapern zubereitet, die kraftvolle und bestens austarierte Fleischsauce ist umwerfend gut.



David Eisenberg

Die (vorläufige) Weinkarte ist deutlich größer als die

(vorläufige) Speisekarte. Wer einen solch herausragenden und eher selten zu findenden Champagner wie den Shaman Grand Cru Rosé Brut Natur 2020 von Benoit Marguet offeriert, zeichnet sich als vertrauenswürdig aus. Dieser kostet für den Endverbraucher zirka 60 € und wird hier im Restaurant für keineswegs überzogene 110 € angeboten. Der nicht minder rare und schäumende Vin Nature Perles du Mont Blanc aus der seltenen und autochthonen Rebsorte Gringet von Dominique Belluard aus den Savoyen ist von einer Klarheit und Würde, wie sie auf ergreifend pure Weise dieser Gebirgslandschaft und seinem alpinen Klima entspringt. Feine Perlage mit kühlem Gletschertrinkfluss, jedes Glas macht Lust auf das nächste.



Seeteufel & Kalbsbries

Naturweine sind allzu oft modische Lästlinge. Sie schmecken gerne nach Apfelmose, Sauerkraut und altem Gemüse. Man spürt unangenehm die Fermentation und die Hefe. Das undurchsichtig

Trübe macht sie obendrein nicht attraktiver. Im *Peysk* gibt es manche von diesen Naturburschen, die dem klassischen Weintrinker wahrscheinlich nicht gefallen werden. Man findet aber auch gute Vertreter dieser Spezies. Die Frische, Saftigkeit und Würze von einem Grünem Veltliner aus Österreich sollte genau so typisch und charaktervoll ausfallen. Deshalb verträgt man sich auch gleich mit dem naturbelassenen unfiltrierten *Hefeabstich Pur 2022* vom Weingut Wimmer-Czerny aus Fels am Wagram in Österreich. Man schmeckt sehr viel Traube und Grünem Veltliner, spürt aber auch etwas mehr von der Ursprünglichkeit dieser Rebsorte.



Tunaschinken

Das *Peysk* ist ein Restaurant, ist ein Bistro, ist eine Weinbar. Aber ganz bestimmt kein Fine Dining Restaurant. Das wäre für diese Küche und das Konzept auch der falsche Weg, wobei Fine Dining immer seltener funktioniert und nicht mehr genug Gäste anspricht. Man kann ins *Peysk* auch nur auf ein Glas Wein vorbeikommen, muss dann eben am Fenster oder an den Stehtischen sein Plätzchen finden.

Bislang trifft man im Lokal nur auf ein Trio, es werden wie überall noch Mitarbeiter gesucht. Patrick, der auch kochen kann, sorgt salopp und souverän für den Service und übernimmt zudem die Weinberatung. Das Lokal hat zwar nur 22 Plätze (entweder auf der Terrasse oder innen), doch David Eisenberg steht derzeit ziemlich alleine da und hat alle Hände voll zu tun. Durch die offene Küche kann man sehen, dass er konzentriert arbeitet, aber nicht hektisch wird.



Das *Peysk* hat erst vor einigen Tagen eröffnet und befindet sich noch im Aufbau. Trotz der erkennbaren Qualität, wünscht man dem Restaurant nicht unbedingt, dass es der Michelin entdeckt und auszeichnet – das würde nicht zwingend die Freude steigern, die jetzt schon bei Gast und Gastgeber ausreichend vorhanden ist.

Peysk, Frankfurt, Westendstr. 73, Tel. 0162 20 56 073. Preise:

9-38 €. *Mi* – *Sa* 18-23 Uhr, *So* 14-20 Uhr.

Fotos: Barbara Fienhold