

Restaurant-Tipp

Rösrath: Gourmet für kleines Geld

Mix aus französischer, deutscher und mediterraner Küche



Bringt Gaumenfreuden aus aller Welt auf die Tafel: Küchenchef Ali Mazher



Die Lokalität in Rösrath-Kleineichen, in den Sechziger Jahren als „Frankenkrug“ bekannt, war vielmals von Hand zu Hand gegangen, bis sich Ali Mazher ihrer annahm. Das war vor vier Jahren, und das Ambiente muss abenteuerlich gewesen sein. Ende März war genug Geld für eine umfangreiche Renovierung da, und seitdem ist es hübsch im „Gourmet“, wie das Restaurant jetzt anspruchsvoll heißt. Ali Mazher (37) aus Pakistan führt es zusammen mit seinem Bruder Irfan Sahi, und auf den Tisch kommen nicht etwa Curry und Kebab, sondern ein Mix aus französischer, deutscher und mediterraner Küche, dicht gedrängt mit Kreide auf eine Tafel geschrieben und von freundlichem, jungem Service-Personal an den Tisch gebracht.

Nicht nur die Rösrather schätzen die Adresse wegen ihres Verhältnisses von Qualität und Preis: Vorspeisen kosten acht, Hauptgerichte um 17 Euro, und die Portionen sind groß. Ali Mazher, seit 15 Jahren in

Deutschland, schöpft aus seinen Erfahrungen in den Küchen des ehemaligen „Spitz“ an der Kölner Ehrenstraße, aus dem „Hopper“ an der Brüsseler Straße und dem „Fertig“ an der Bonner Straße, wo er sechs Jahre lang die Küche verantwortete. Kenner der Szene haben folglich ihr „Déjà-vu“ bei saftig gebratenen Jakobsmuscheln auf Linsen, bei der poelierten Foie gras mit Zuckerkruste oder beim „Thon rouge“ als Carpaccio mit Wasabi und Ingwer. Schon anders, und vielleicht sogar noch besser: Köstliche Steinpilze mit dem richtigen Hauch Knoblauch oder dünne Bandnudeln in cremiger Parmesansauce mit frischen Trüffeln, ganz ohne das schwer erträgliche Trüffelöl.

Bei den Hauptgerichten ragen eine fein abgeschmeckte Kalbszunge in Madeira und ein Lammcarré mit Honig und Rosmarin besonders heraus. Der gegrillte Loup de mer mit frischen Kräutern kommt allerdings aus der Zucht, und beim Tafelspitz mag nicht jeder die Meerrettichsauce direkt übers Fleisch. Die in grobe Stücke geschnittenen Beilagengemüse schließlich sind nicht Gourmet, sondern Landküche und schaden außerdem der Optik, weil die Teller zu voll werden. Aber das sind Klagen auf hohem Niveau, weil spätestens beim Rohmilchkäse oder beim Mandelparfait mit Schokosauce alles wieder gut ist – wenn man es denn bis dahin schafft.

Es gibt preiswerte deutsche und ausländische Weine dazu, auf der Karte liebevoll präsentiert, darunter ein interessanter Blanc de Blancs aus Mallorca und ein fruchtiger Sauvignon aus südafrikanischen Gefilden – oder einfach nur ein frisches Kölsch.

Text: Joachim Römer, Herausgeber von „Römer's Restaurant Report“ (www.roemers-kulinarische-seiten.de)

Fotos: Peter Böttcher

Restaurant Gourmet

Birkenweg 47, 51503 Rösrath-Kleineichen

Telefon (02205) 9 47 75 92

www.gourmet-roesrath.de

Küche 12-15 Uhr, 17.30-23 Uhr,

montags Ruhetag

Restaurant mit 50 Plätzen

Terrasse mit 40 Plätzen

Karten: ec-Card, Eurocard, Visa