

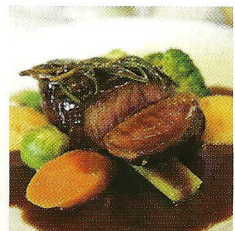
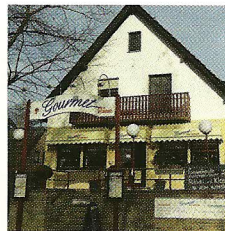
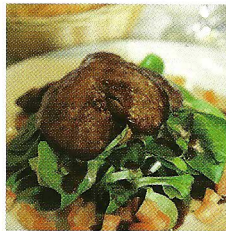
Ali Mazher kocht in Rösrath

Gourmet? Gourmet!

Text & Foto: Klaus Lawrenz

Understatement ist es nicht gerade, dieses von außen wenig attraktive Restaurant „Gourmet“ zu nennen: Weder die Lage an der Einfallstraße nach Rösrath in direkter Nachbarschaft des großen Möbelhauses und eines China-Restaurants, noch das Gebäude selbst scheinen den hochtrabenden Namen von außen zu rechtfertigen. Immerhin: Im Inneren ist der Pizzeria-Charme zumindest im direkten Gastbereich eleganter Einrichtung gewichen. Und so darf der Gast gespannt sein, ob denn die Küche tatsächlich auch verwöhnten Gaumen gerecht wird.

Die aktuelle Speisenauswahl ist vielversprechend. Dargeboten werden die Angebote sowohl auf einer kleinen Karte als auch der vollgeschriebenen Staffelei. Erstaunliche 13 Vorspeisen bietet Ali Mazher, Inhaber und Küchenchef mit pakistanischen Wurzeln, dort feil. Eigentlich untrügliches Zeichen, dass die Küche mit TK-Ware und Convenience arbeitet. Nicht so im Gourmet: Die Jakobsmuscheln (10,50 Euro) sind frisch, perfekt zubereitet mit einem noch glasigen Kern und in Verbindung mit Trüffel-Linsen und frischen Kräutern bereits ein Klassiker des Rösrather Hauses. Auch am rosafarbenen Kern der wunderbaren Kaninchenleber (7,50 Euro), die Mazher auf einem Feldsalat und (etwas zu kalten) Tomatenwürfeln anrichtet, ist die Ausrichtung auf feine Gaumen zu erkennen. Natürlich komme es hin und wieder vor, dass Gäste gerade bei solchen Gerichten ein durchgebratenes Stück bevorzugen. „Aber stellen Sie sich vor, ich müsste unser tolles Thunfischsteak durchbraten. Fürchterlich!“ Auch Steinbeißer und Loup de Mer sind fangfrisch auf der Fischkarte und auch mittags zu bestellen. Selten für ein Restaurant der gehobenen Küche öffnet das „Gourmet“ auch für den schnellen Lunch – und bietet ein Zwei-Gänge-Menü inklusive eines Getränks für erstaunlich günstige 11 Euro! Kein Wunder, dass neben den Ärzten und Anwälten des Vor-Kölner Städtchens eben auch das eine oder an-



dere Pärchen und der örtliche Schreiner vor dem Restaurant parken, um unter der Woche die ehrliche Küche von Ali Mazher zu genießen.

Die zeigt sich spätestens bei einem butterzarten Hirschsteak („Das ist aus der Eifel. Aus dem direkt nebenan liegenden Königsforst bekommen wir nur die Wildschweine“). In Honig-Rosmarin zubereitet, kommen für 18,50 Euro schlichte, große Stücke von der Karotte, ein Rosenkohl, Brokkoli, Stangensellerie und Kartoffeln als puristische Beilagen. Kein Chichi, dafür umso mehr authentischer Geschmack.

Die Desserts im „Gourmet“ sind dann wieder sehr klassisch: Mandelparfait, Tiramisu, Crème brûlée, Mango-Sorbet mit Cremant – alles zwischen 6 und 7 Euro. Das freut nicht nur Gourmets!

Restaurant Gourmet

Birkenweg 47, 51503 Rösrath-Kleineichen

Telefon (02205) 947 75 92

www.gourmet-roesrath.de

Geöffnet: 12 bis 15 und 17.30 bis 23 Uhr,

montags Ruhetag

Restaurant mit 50 Plätzen, Terrasse mit 40 Plätzen