



Das „Gourmet“ in neuem Gewand – die gute Küche und die freundlich-aufmerksame Bedienung sind geblieben.

BILD: CHRISTOPHER ARLINGHAUS

# Perlhuhn oder Trüffelpasta

Im „Gourmet“ wird bestens französisch, deutsch und mediterran gekocht

VON MARIA DOHMEN

serie

Restaurant-Kritik

**A**li Mazher hat mir meine Geschichte geklaut. Die wäre so gegangen: In Kleineichen mitten im Königsforst gibt es ein Schwan-Restaurant in Gestalt einer Hässlichen-Entlein-Gaststätte. Aber nun hat Herr Mazher renoviert, und man denkt beim ersten Eintreten im Schlepptau von Freunden nicht mehr „um Himmels willen, hier rein?“, sondern wird von in Creme und Weiß gehaltenem gastlichem Ambiente, neuem Holzmöbiliar und angenehmem Licht begrüßt. Und von den überaus freundlichen Kellnerinnen.

Aber selbst vor der Neugestaltung des alten Hauses war das „Gourmet“ eine dicke Empfehlung wert. Das liegt nicht nur an der engagierten, ja fast liebevollen Art, wie der aus Pakistan stammende Inhaber und Küchenchef Mazher sein Haus führt, sondern vor allem daran, wie kenntnisreich und sorgfältig er mit seinen immer frischen Produkten hervorragender Qualität umgeht und wie souverän er Garzeiten und das Abschmecken beherrscht. Auf der Karte schimmert seine Vergangenheit in der

Küche des formidablen „Fertig“ in der Südstadt durch. Auch Mazher bestückt seine Schiefertafel oft mit Gerichten der französischen Bistroküche, nimmt sich aber auch deutscher und mediterraner Klassikern an.

## Schmelzige Kaninchenleber

Bei unserem ersten Besuch war die Kaninchenleber auf grünen Linsen perfekt auf dem Punkt mit schönen Röstnoten und schmelzigem Kern, die Hülsenfrüchte mit weichem Biss angenehm zurückhaltend mit Balsamico abgeschmeckt (7,50 Euro). Ein in der Wortschöpfung origineller „Salate di mare“ erschien in der Ausführung ganz nach Wunsch mit topfrischen Garnelen, zartem Oktopus und Sepie sowie knackigen Sellerie- und Möhrenstreifen in einem erfrischenden, leicht zitronigen Dressing (7,50 Euro). Pastagerichte können auch als kleine Portion als Primo oder Zwischengericht geordert werden – was sich empfiehlt bei den üppigen Tellern.

## Das Restaurant

Gourmet

Birkenweg 47  
51503 Rösrath Kleineichen  
☎ 022 05/947 75 92  
Öffnungszeiten: Mo-Sa 12-15 Uhr & 17.30-23 Uhr, So 10-23 Uhr

Und gerade die schmalen Bandnudeln mit Trüffeln (15,50 Euro ganze Portion) zeigen sehr gut, wie oft man dieses Gericht andernorts schludrig und mit Aroma-Öl überparfümiert auf den Tisch bekommt. Hier ist es eine elegante Version, die völlig ohne das behäbige Öl auskommt, mit optimal gekochten Nudeln, einer sämigen Sahnesauce, die nach dem edlen Pilz ebenso verhalten deutlich wie fein schmeckt, darüber großzügig frische schwarze Trüffelscheiben gehobelt.

Die sehr feine Spanferkelhaxe (12 Euro), deren Fleisch sich weich und saftig vom Knochen löste und von einer Lorbeerduftenden goldbraunen Biersauce begleitet war, stand jüngst zwar nicht mehr auf der Tafel, ebenso wenig wie die vielen knackig sautierten Jakobsmuscheln mit

Estragon in Patis-Sauce (18,50 Euro). Dafür konnte man sich an zart-saftigen Schweinefiletstücken à la grand-mère (14,50 Euro) mit einer edelrustikalen dunklen Sauce mit wenig aromatisierendem Speck und einem Hauch Majoran erfreuen sowie an einem der Stammkundenfavoriten: der mit Trüffel gefüllten Perlhuhnbrust (16,50 Euro) – geschmeidig, saftig, aromatisch, kurz: ein Traum. Zu beidem gibt es ein klassisch-samtiges Kartoffelpüree. Und Sie sehen schon: Was hier das Genusserebnis ausmacht sind nicht moderne Interpretationen oder die neue Gestaltung und Kombination von Elementen. Es ist die verlässliche und handwerklich ausgezeichnete Realisierung von Geschmackswünschen. Und das zu erstaunlich realen Preisen.

Mit der Renovierung wurde auch die Weinkarte auf Vordermann gebracht. Internationale Posten mit im besten Sinne populären und sehr zugänglichen Weinen machen einen Abend hier rund. Es sei denn, man spendiert sich nach der wunderbar cremigen hausgemachten Crème brûlée noch eine Williams von Etter. Dann wird er noch runder.