

Berliner Morgenpost.de

BIZ

Es lebe das Experiment!

Aromabomben und Gummibärchen aus Olivenöl: Ein Besuch im "Goldrot" am Kurfürstendamm

Von *Heinz Horrmann*



Offensichtlich trägt das "Goldrot" seinen Namen nicht zu Unrecht - und die Geschmackskombinationen sind vielfältig

Foto: Massimo Rodari

Manchmal wirkt es wie ein Glaubenskrieg: auf der einen Seite die Verfechter der futuristischen Küche wie der Spanier Ferran Adrià - mit Stickstoff zum Garen, Bitterschokolade zum Fisch sowie Saucen, die aus Pipetten in den Mund gespritzt werden. Auf der anderen Seite die Traditionalisten, die Jünger Auguste Escoffiers, die Prediger der Haute Cuisine, die höchstens jung und leicht abgewandelt die klassischen Gerichte zelebrieren wollen. Jetzt und in allen Zeiten. In Berlin war der Verfechter der blubbernden, prickelnden und futuristisch wilden Avantgarde-Richtung mit weißer Schokosauce zur Auster stets Cristiano Rienzner, der seinen Feinschliff als Koch in der Adrià-Küche bekommen hat. Zuerst experimentierte er im "Remake" und wechselte dann nach Abstimmungsproblemen mit dem Besitzer in das "Goldrot", einen ehemaligen Tanztempel am Kurfürstendamm. Ich persönlich liebe die Gerichte von Robuchon, Haeberlin und Dieter Müller, ich mag Nobu, Vongerichten und Wohlfahrt lieber als die Zauberer aus dem Labor. Aber ich war gespannt, was Rienzner anbieten würde.

Und dann erlebte ich im "Goldrot", wo ich vor Jahren noch den schlechtesten Service der Stadt überstanden hatte, plötzlich ehrlichen Genuss mit Rienzner und einen wunderbaren Verbindungsweg zwischen den scheinbar unversöhnlichen Welten. Und auch der Service war jetzt kompetent, aufmerksam, wenn auch ohne Charmeoffensive oder ein Lächeln. Dafür hatte sich die Mitarbeiterin aber mit den Gerichten und der Zubereitung perfekt vertraut gemacht. Keine Frage blieb unbeantwortet.

Zum Auftakt wurden "Magic Balloons" serviert, gelierte Aromabomben, die außen wie Wachteleier aussehen und aus der hauchdünnen Schale im Mund die flüssig kalte Köstlichkeit freigeben. Leider war das dazu gereichte Brot eiskalt. Kostet doch nichts, es

kurz anzuwärmen. Das Carpaccio von Felsengarnelen mit einem kleinen Wildkräutersalat, mit wunderbarem Olivenöl parfümiert, ist richtig gut, das dazu gereichte süße Waffelgebäck ergibt nach meinem Geschmack keinen Sinn. Ist aber auch nichts verloren, es einfach liegen zu lassen. Die gebratenen Calamaretti sind ebenfalls klassisch zubereitet, ein wenig mehr Röstaromen hätten ihnen freilich gutgetan. So waren sie eher blass, geschmacklich aber sehr gut.

Weil bei den Gängen zuvor stets Salat als Begleiter auf den Tisch kam, reagierte die sachliche Service-Dame beim Entrecôte spontan und wechselte die Beilage. Der erstklassige, in der Pfanne geröstete Spargel passte vorzüglich. Das Fleisch war perfekt medium bis medium rare gebraten, herzhaft gewürzt, aber leider überzeugte die Produktqualität nicht. Das Fleisch war fest und von Sehnen durchzogen. Von der Zwiebelmarmelade habe ich eine Löffelspitze probiert. Wer's mag. Und dann gab es noch Gummibärchen mit Meersalz aus geliertem Olivenöl. Verrückt, aber gut. Bei den Desserts ist Avantgarde in verschärfter Form angesagt, aber dort passen die Verschränkungen von süß und sauer noch am besten - in der Kombination von Rosenwasser-Gnocchi mit scharfem Wasabi und Karamell oder auch beim Dattelpüree zu Speck.

Ich wählte Joghurt mit Trüffel. Wo sonst die Fruchtschicht im Glas sitzt, wurden klein gehackte Edelpilze als Aromaträger platziert. Natürlich waren es die schwächeren Sommertrüffel, bei echten Schwarzen aus dem Périgord hätte das Töpfchen nicht sieben, sondern 70 Euro gekostet.

Goldrot

Kurfürstendamm 64-65

Telefon 030/818 25 680

Sonntags geschlossen

alle gängigen Kreditkarten

Aus der Berliner Morgenpost vom 3. Juni 2007