

# UNTERWEGS

ENTDECKT, GETESTET, BEWERTET: HOTELS, RESTAURANTS, SHOPPING IN ALLER WELT



Patrick Spies serviert im Gourmetrestaurant des **Romantik Hotels zum Stern** ein Dessert mit Schokolade, Mango, Erdnuss und Karamell

## „L'ÉTABLE“ IN BAD HERSFELD:

### Aromatische Küche mit Püree-Parade

Zuletzt war er Chefkoch in der „Villa Hammerschmiede“ in Pfnitztal, jetzt ist Patrick Spies in seine nordhessische Heimat zurückgekehrt, ins Bad Hersfelder „Romantik Hotel Zum Stern“. Mit seinem Team bekocht Spies zwei Lokale; die große Kür gibt's dabei im Gourmetrestaurant „L'Étable“, dem früheren Stall (französisch: *l'étable*) des historischen Anwesens.

Seine Küche kommt ohne Molekularfirtelanz aus und ist dabei für angenehme Überraschungen gut. Der Gruß aus der Küche gelang bestens, das Ochsenchwanzragout mit Mini-croûtons und Selleriepüree war ein geradezu süffiges Vergnügen. Perlen fruchtiger Fingerlimes, knusprige Currykrusteln und Gurken adelten das Wildlachs-Tatar per erfrischenden Vorspeise. Perfekt gegarte Jakobsmuscheln richtete Spies mit kross gebackenem Schweineohr, Brokkoli-püree, Périgord-Trüffel und krosser Parmesanhippe an. Ein paar Kleckse Püree von schwarzem Knoblauch, Paprikawürfeln und Shiitakepilze gehörten zum Pfälzer Weidelamm, dessen Sauce ein Hauch Zimt würzte. 48 Stunden bei Niedrigtemperatur hatten *short rib* und Rücken vom Simmentaler Rind wunderbar weich werden lassen; auch hier Püree – von weißen Bohnen –, dazu grüne Bohnkerne, gebratene Scheiben von der deftig-scharfen Bergknauben-Wurst, Pilzwürfel und Sherryessig-Zwiebeln.

Spies lässt seinen Gästen mit vielerlei aromatischen Püreeklecksen fast zu viel Gutes angedeihen, bis hin zum Milchreis mit rosa Grapefruitgelee, gebackenem Salbeiblatt, Vanille, Champagnersauce und Minibaisers. Üppig fielen „Schokolade und Sanddorn“ aus, mit Malzbier-Eis, Erdnussflorentiner, Schokomousse und Brownie; eine höhere Sanddordosis hätte dem Ganzen etwas Schwere nehmen können. Das junge Team wirkt bereits eingespielt, weitere Steigerungen sind durchaus zu erwarten. Gut sortierte Weinkarte. *Barbara Goerlich*



#### Geeignet für: erfahrene Genießer

**FFR** „L'Étable“ im „Romantik Hotel zum Stern“, Linggplatz 11, 36251 Bad Hersfeld, Tel. 06621-18 90, [www.zumsternhersfeld.de](http://www.zumsternhersfeld.de), Mo, Di geschl., außer So nur Abendessen, Hauptgerichte € 27-33    