

Delikater Stall

L'etable im Romantik Hotel Zum Stern

TEST: LOTTE BECKER-VOSS

Man nehme drei pralle dunkelrote Süßkirschen, schneide ihre Spitzen ab, fülle stattdessen Vanillecreme ein, stelle die Kirschen aufrecht zum Nachtschiff namens „Schwarzwälder Kirsch“, der aus lauwarmem Schokoladenkuchen (leicht bitter), Kirsch-Topfeneis (leicht frostig) und Milchfrappee mit Kirschgranitee (leicht süß) besteht und nehme den Applaus des Gastes entgegen. So originell und aufwendig gestaltet ist alles, was Benedikt Faust im Restaurant L'etable mit Souschef Sven Bardel und seiner kreativen Crew produziert. Der Name bezeichnet die Örtlichkeit, die ehemaligen Ställe der einstigen Ausspannstation von 1622. Noch älter ist der Gewölbekeller, nämlich tausend Jahre. Dort wird schon mal eine exklusive Weinprobe veranstaltet. Dann läuft Restaurantchef Marcus Wyrwich zu Hochform auf. Man lernt auch als Profispeiser noch was dazu. Schwerpunkte sind Bordeaux-Weine, Deutsche aus dem Rheingau, Franken und Saale-Unstrut-Gewächse.

Küchenchef Faust führt erst seit drei Jahren Regie im L'etable, aber die Gourmetkritik siedelt ihn schon oben an. Ein Michelinsterne, 16 Gault-Millau-Punkte mit zwei Hauben. Mit Recht! Das fängt bei einem fantasievollen Konzept mit Top-Küchenhandwerk an und gipfelt in interessanten Präsentationen. Es macht Spaß, die Grüße aus der Küche als Schäume von Spinat, Kartoffeln und Trüffeln, als Gazpacho mit Parmesan und Pesto mit Trinkhalm aus dem Reagenzglas zu schlürfen. Ebenso wie die Tomatenessenz aus der Pipette, an deren Spitze ein Pralinee aus Büffelmozzarella prangt.

Gewagt und gelungen ist auch das Jakobsmuschelarrangement: Carpaccio, Tatar und gebratene Muschelstücke, begleitet von in Schinken eingepackten Melonenstückchen und Melonengelee. Sehr delikate die Pfifferlingskomposition: Essenz, Rahmsüppchen, Rindertatar und zweierlei Pfifferlingssalate – mit Essig und Öl und Zwiebelchen und sahnig kräuterig. Ein Fisch mit Pfiff ist der sorg-

fältig gebratene Heidesaibling, schön fest das Fleisch und würzig gebeizt. Dazu gibt es den Kaviar vom Fisch, Kürbisschaum und ein Bett von Blattspinat. Eine Augenweide plus Gaumenschmaus dann die Etouffé-Taube mit Birne, Bohne und Speck. Auf den Punkt gegart die blutvolle Taubenbrust, tiefrot und superlecker. Das Keulchen im Knuspermantel, dazu frische Birnenscheibchen und ein Bohnenbündchen im Speckmäntelchen. Allein die Fiselei des Anrichtens verdient Beifall. Den spendeten wir auch dem zweiten Dessert, einem cremigen Daiquiri von Erdbeeren, dazu ein frisches Waldmeistersorbet mit Waldmeisteregelee und luftigem Quarkknödel. Zum Kaffee kommen dann noch sechs Leckerlis, darunter eine Haselnusseispraline, ein Erdnusslöloli als Blatt mit Seasalt-Kruste, Mango- und Buttermilchschaum und ein ganz köstliches Limonenkäseküchlein. Die Küche ist regional, bodenständig, französisch, ein bisschen molekular, dabei schmissig und charmant dargeboten.

Kreative Köstlichkeiten aus dem Reagenzglas: Küchenchef Benedikt Faust kredenzt ebenso exquisite wie ungewöhnliche Leckereien



L'ETABLE IM ROMANTIKHOTEL ZUM STERN

Linggplatz 11, 36251 Bad Hersfeld, Tel. 06621/1890, info@zumsternhersfeld.de, Küche ab 18 Uhr, geschlossen Sonntag, Montag, Dienstag, Menü ab 72 Euro, Weinmenü ab 24 Euro, Reservierung empfohlen, EZ ab 58 Euro, DZ ab 99 Euro, Arrangements für Festspiele und Feiertage auf Anfrage