

aus:



■ Deidesheim (Kreis Bad Dürkheim)

Freundstück
Ketschauerhofstr. 1, ☎ 67146
☎ 06326-70000
www.ketschauer-hof.com
Di-Fr 12-14 Uhr u. 18.30 Uhr,
Sa 18.30 Uhr, So u. Mo RT,
HG: 33-37, M: 72-110

Zimmerpreise: † 120-230 / †† 190-250



Vor allem in der Nacht, wenn das große Bassermann-Jordan'sche Weingut hell illuminiert ist, bringt das sehr mondän wirkende Anwesen ein klein wenig weltstädtisches Flair ins beschauliche Deidesheim. Neben dem im Haupthaus untergebrachten Hotel mit modernen, komfortablen Zimmern und Suiten setzt auch das wirklich sehr geschmackvoll designte Restaurant zeitgemäße, urbane Akzente, die in dieser ländlichen Gegend zwar überraschend, aber nicht unharmnisch wirken.

Auch die Küche ist meilenweit von rustikaler pfälzischer Deftigkeit entfernt. Seit letztem Jahr zeichnet für das Kulinarische Jens Fischer als Küchenchef verantwortlich – vormals langjähriger Souschef von Sven Elverfeld in Wolfsburg und noch viel länger schon ein guter Freund von Patron Alexander Hess. Bereits Hess selbst hat zuvor kreativ und niveauvoll gekocht, widmet sich aber jetzt verstärkt dem Gesamtmanagement des Ketschauer Hofes. Was hat sich also seither in puncto Küche verändert?

Gar nicht all zu viel. Konzeptionell blieb eigentlich alles beim Alten. Handwerklich ist das Gebotene vielleicht noch ein wenig präziser, insgesamt etwas feiner abgestimmt. Geschmacklich allerdings bleibt noch Spielraum für deutlichere Akzente und klarer herausgearbeitete Aromen – alles Kritik auf hohem Niveau freilich, doch sicherlich keine klein-karierten Mäkeleien, sondern konstruktive Feststellungen.

Denn schon beim marinierten Thunfisch mit Limonen-Marshmallow und schwarzem Wasabi-Nuss-Krustel oder der geschmorten Kalbshaxe mit Macadamia-Grießschnitte und Schwarzwurzeln à la Crème erfreute zwar die gute Idee, blieb aber noch Luft nach oben, was die

In dieser Ausgabe finden Sie Restaurants in folgenden Orten des Bundeslandes:



Ausdruckskraft der Aromen angeht. Ebenso präzentierte sich zum Beispiel die Variation von der Gänseleber (Eis, Parfait, gebraten in Gewürzbrotmantel) mit Birnenpüree zwar äußerst fein gearbeitet und qualitativ ohne Fehl und Tadel, aber leider auch etwas eindimensional.

Schon besser kam das Croustillant vom Kaninchen nebst pochiertem Kaninchenfilet im Mangoldblatt, Muskatkürbis, leider recht undefinierbarer Charentais-Melone und intensiver Currycrème zur Geltung; ein schönes Spiel von fruchtigen Elementen und milder Schärfe.

Dem sehr knapp gegarten St. Pierre hätte etwas längerer Aufenthalt im Safransud gut getan – qualitativ war dieser allerdings ebenso tadellos wie alle anderen kredenzten Produkte; und er harmonierte bestens mit giftgrünen, schön bissfesten Kräutertaglia-

telle und einem Safranessig-Jus (ohne allerdings in diesem Verein ganz besonders attraktiv hervorstechen).

So war auch beim Müritzlamm (Rücken und Schmerschulter) das Hauptprodukt



Alexander Hess und sein neuer Küchenchef Jens Fischer im Ketschauer Hof

Ettouffé-Taube mit Petersilienwurzel und Portweinjus im Restaurant Freundstück im Ketschauer Hof



der Star auf dem Teller, wengleich die mit Kräutertapenade aromatisierte Schulter einen Tick zu trocken ausfiel und die charakteristische Schmelzigkeit vermissen ließ. Sehr fein die dazu gereichten Bohnen und Bohnenkerne, kontrastpendendes Zitronenconfit, eine kräftige Rotweinglace und knusprige, mit opulenter Zwiebelcrème gefüllte Knuspercanelloni. Douceurs wie das Sauerkirschragout mit Vanilleeis und Kaffeeschaum oder die Cocos-Mohn-Schnitte mit weißem Schokoladeneis, Mangolee und –ragout runden ein respektables Mahl sehr adäquat ab.

Für die passenden Weinempfehlungen sorgt Sommelière Sybille Herbst, die sich auch durch unkonventionelle Vorschläge positiv hervorrot und aus einem umfangreich sortierten Keller schöpfen kann, der nicht nur die Gewächse der Pfälzer Weinelite birgt.