Deidesheim, Deutschland
L.A. JORDAN
Daniel Schimkowitsch

Allerbeste Zutaten sind die *Idée fixe*, die sich wie ein roter Faden durch Daniel Schimkowitschs Menüs zieht: Langoustine von den Färöerinseln, handgetauchte Jakobsmuscheln aus Norwegen, Saint-Pierre aus Noirmoutier, Burgaud-Ente und so weiter. Parallel zur Suche nach dem Gral der Ingredienzien hat sich eine Konzentration auf absolut notwendige Elemente vollzogen: Die Küche präsentiert sich in einer fast japanischen Anmutung und hoher Eigenständigkeit in der aromatischen Konstruktion. Etwa ein Custard von Seeigel in traumhafter Balance von Cremigkeit, Säure, Süße und Iodigkeit, perfekt austariert mit gebratenen Maitake-Pilzen, N25 Kaviar und Fingerlimes – zum Niederknien! Überraschend war die Kombination besagter Langoustine mit lokaler Mandarine als schmeichelndes Kompott, in Verbindung mit Lait de Brebis und seiner Bisque – erstaunlich, wie hier Süße und herzhafte Aromen ineinandergriffen, verbunden durch den leichten Käseschaum. Beim Saint-Pierre zeigt Schimkowitsch, wie gut sich Fisch und Knolle verstehen, wunderbar eingefasst mit Miso und Pinienkernen. Toll auch die reduzierte Ente, gepaart mit einem Kaki-Halbmond, Wildkräutern und einer Sauce gras. Genau à point! Manchmal würde man sich eine etwas kräftigere Würze wünschen, aber angesichts der gelungenen Freistellung der Produkte, könnte der aktuelle Stand auch Methode haben. Insgesamt eine hervorragende, reife und charakterstarke Küchenleistung, die in Verbindung mit einem herzlichen Service und besten Bouteillen aus der Region Spaß macht!
Ingo Scheuermann, culinaryinsights.de

Produktküche asiatischer Philosophie auf sehr hohem Niveau!
Ketschauerhofstraße 1, 67146 Deidesheim
ketschauer-hof.com