

HIER SPRICHT DER GAST

„Hummer-Stübchen“ in Düsseldorf

VON JÜRGEN DOLLASE

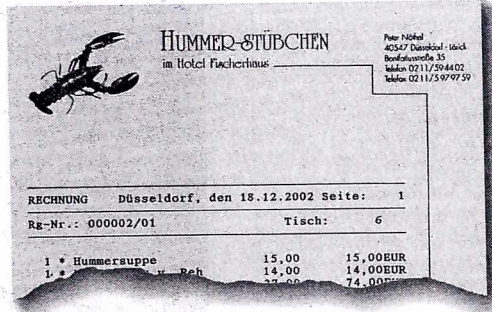
Peter Nöthel gehört eindeutig zu den Gewinnern in den neuen Ausgaben der Restaurantführer. Obwohl er schon seit 991 zwei Michelin-Sterne hat, konnte Nöthel in diesem Jahr gleichzeitig bei drei anderen Führern (Gault-Millau, Feinschmecker und Aral) zulegen – ein ungewöhnlicher Vorgang für ein gut eingeführtes Haus. Vor Jahren warf man ihm „Hummer-Stübchen“-Kochern seinen Hang zu Luxusprodukten vor. Jetzt haben wohl alle erkannt, daß es die Präzision ist, die ihn von anderen unterscheidet.

In dem unpräzise modernisierten ehemaligen Fischerhaus im etwas zersiedelten Düsseldorfer

Stadtteil Lörick nahe dem Rhein wird schon seit 1856 Essen serviert. Damals gab es Matjes und Kartoffeln für die Fischer, und auch heute herrscht in den kleinen Räumen eine erfreulich entspannte Atmosphäre, nicht zuletzt wegen des unaufdringlich präzisen Service. Natürlich spielt der Hummer nach wie vor eine wichtige Rolle, und praktisch jeder Gast bekommt ihn in irgendeiner Form zu probieren. Dabei verwendet Nöthel – Schock und Nagelprobe für Puristen – nicht etwa den immer wieder für seine überragende Qualität gerühmten bretonischen Hummer, sondern Tiere aus Kanada. Dafür gibt es unterschiedliche Gründe: Der bretonische Hummer ist je nach Saison bisweilen extrem teuer, er ist nicht immer in der benötigten Menge zu bekommen – und außerdem ist er nach Meinung Nöthels nicht einmal besser als kanadischer. Da ist was dran: Sein „Hummer, in der Karkasse gebraten, mit Artischocken auf Basilikum-Tomaten-Fond und Couscous“ ist von prächtiger Konsistenz und typischem Aroma, der ganze Teller von einer Art feiner Süffigkeit, die nur entsteht,

wenn es gelingt, Leichtigkeit und guten Geschmack zu kombinieren. Auf die in einem Chip eingebackenen Anchovis dazu könnte man allerdings gut verzichten.

Eine perfekte Kreation ist der große Klassiker des Hauses, die



„Hummersuppe mit Champagner“. Auch hier setzt sich der Meister über klassische Regeln (das starke Rösten der Hummerschalen und Cognac nach „Bisque-Art“) hinweg und schafft eine Cremesuppe von undurchdringlicher Tiefe und großer Eleganz. Im jüngsten „Culinary Chronicle“ weigerte Nöthel sich, das Rezept preiszuge-

ben, machte aber darauf aufmerksam, daß er bei seinem hohen Hummerverbrauch stets gute Zutaten für eine Suppe habe. Bedenkt man die Worte von Weltklasse-Köchen wie Alain Ducasse oder Ferran Adria, wonach das Beste im

Kopf des Hummers stecke, kommt man des Rätsels Lösung vielleicht näher. Den Hummer (in der Regel 700 bis 800 Gramm schwere Exemplare) kocht Nöthel jedenfalls zunächst nur drei Minuten vor (dabei bleibt er weich) und vollendet ihn dann kontrolliert in der Pfanne.

Überhaupt fallen hier noch andere Dinge positiv auf: Da ist etwa

der „Pot-au-feu vom Reh“ so genau und ohne einen Hauch von Salz- und Pfeffergeschmack gewürzt, daß die vielfältigen Einlagen (unter anderen Reh-Ravioli und Trüffel) geschmacklich glasklar zur Geltung kommen. Die Flußkrebstermine mit Sauerrahm ist so aufgebaut, daß der im Mund zuerst schmelzende Rahm das Gelee mit dem Krebsfleisch wunderbar dezent abrundet. Wenn der Fasan nicht so ganz überzeugt, dann liegt dies weniger an der etwas zu festen Garung, sondern vielmehr an einem grundsätzlichen Problem: Wegen der größeren Zartheit werden heute meist junge Hennen zubereitet, denen es allerdings in der Regel an eindeutigem Fasanenaroma fehlt. Wie bei anderen Produkten auch wäre es schön, endlich mal wieder das Fleisch etwas älterer beziehungsweise männlicher Tiere mit ausgeprägterem Geschmack zu bekommen. Aber auch diesen Teller rettet Nöthel mit einer scheinbar simplen Beigabe: Das klassische Champagnerkraut zu den glasieren süßen Trauben verfügt noch über eine klare Säure und ersetzt so den süßlich-undifferenzierten Beila-

genbrei, den man in anderen Häusern meist bekommt.

Die Empfehlungen der Sommelière Susanne Fischer zur glasweisen Weinbegleitung sind außerdem Grundlage für hervorragende Akkorde: Zum Hummer wird ein 1999er Chardonnay Jean Leon (Penedes in Spanien) gereicht. Man registriert zunächst schon einsetzende Reife in der Nase und einen vollen, komplexen Körper, doch nach den ersten Bissen Hummer schmeckt der Wein deutlich anders – es entstehen neue, interessante Noten, die, für sich allein genommen, weder der Wein noch das Gericht aufweisen.

Bei Preisen zwischen 14 und 15 Euro für die Suppen, von 22 bis 25 Euro für die Vorspeisen und von 35 bis 37 Euro für die Hauptgerichte (ein fünfgängiges Hummer-Menü kostet 95 Euro) ist das „Hummer-Stübchen“ ein Musterbeispiel für ein gediegenes Zwei-Sterne-Restaurant.

„Hummer-Stübchen“ im Hotel Fischerhaus, Bonifatiusstraße 35, 40547 Düsseldorf. Telefon 02 11/59 44 02. Sonntags und mittags geschlossen. Reservierung dringend empfohlen.