DER KULINARISCHE REISEFÜHRER Gusto

LOUIS restaurant

im La Maison Hotel
Prälat-Subtil-Ring 22

✉ 66740 Saarlouis
06831-89440440

	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
Mittags							
Abends			●	●	●	●	

Mi-Sa ab 19 Uhr, So, Mo u. Di Ruhetag

Menüs: 89-129 €

Schon im vergangenen Jahr eröffnete das nicht nur sehr elegant, sondern auch absolut außergewöhnlich gestaltete Gourmetrestaurant im La Maison Hotel im Zentrum von Saarlouis und es hat uns vom Start weg begeistert. Rund zwölf Monate später durften wir erfreut feststellen, dass das Team um Küchenchef Martin Stopp seither nicht bloß um Kontinuität bemüht war, sondern dass sie weiter Gas gegeben haben und beim Gesamtniveau ihrer Küche nochmal eine ganze Schippe drauflegen konnten. Die Grundvoraussetzungen für einen steilen Aufstieg sind in diesem Restaurant (und überhaupt in dem gesamten Haus) aber auch wirklich prädestiniert...

Dass der ebenso engagierte wie talentierte Chef nach diversen Stationen in namhaften Häusern theoretisch das Zeug dazu hat, auf diesem hohen Niveau zu kochen, war klar. Doch manchmal können hochveranlagte Küchenchefs in ähnlichen Situationen die Möglichkeiten, die ihnen geboten werden, nicht effektiv nutzen, verstricken sich in konzeptionell planlosem Wirrwarr oder bescheiden sich gleich aufs Trüffelwerfen. Martin Stopp hatte von Anfang an einen klaren Plan und nun konsequent an dessen detaillierter Ausgestaltung gearbeitet.

Weiterhin gibt es zwei unterschiedliche Menüs (plus eine verkürze Version des großen „Louis' Menü"), von denen eines aus maximal acht klassischen Menüportionen besteht und das andere aus maximal vierzehn Gängen im Amuse bouche-Format – wobei hier auch die acht Gänge des anderen Menüs im Kleinformates verbaut sind und im Rahmen von acht „Flights" auch mal einige Gänge parallel aufgetragen werden. Damit macht sich das Team das Leben zwar nicht gerade leichter, ermöglicht aber experimentierfreudigen Gästen, eine möglichst große Bandbreite des aktuellen Repertoires kennenzulernen. Nämlich alles.

Stilistisch bewegt sich das Team grundsätzlich im Bereich der modern interpretierten Klassik, setzt hier und da auch mal ein paar kreative Akzente mehr, macht jedoch nichts übertrieben Experimentelles und behält immer den guten Geschmack im Blick. Raffiniert und feingetunt ging es letztes Mal schon bei den drei kleinen Apero-Snacks zu, die sich ebenso zupackend wie elegant präsentierten und handwerklich wie konzeptionell erstaunlich ausgereift wirkten. Hier machte vor allem die zart confierte und glasierte Entenkeule mit Rotkrautsaft sowie den deutlichen Kontrasten von geeister Entenleber und prägnanter Senfschärfe Eindruck. Aber auch das Garnelentatar im fragilen Krokantzylinder, bei dem Schärfe, Säure und Frucht feine Nadelstiche setzten, war eine extrem feingliedrige Angelegenheit.

Und es ging sehr elaboriert, trotzdem aber ganz eingängig und harmonisch weiter. Nämlich mit einer kleinen Bowl, in der sich Winzigkeiten von verschiedenem, auch unterschiedlich behandeltem Gemüse – von roh mariniert bis fermentiert – in einer kräuterduftigen Hollandaise vermählten und von einer wohldosierten Creme aus schwarzem fermentiertem Knoblauch einen tiefen, süßlich-würzigen Background verliehen bekamen. Das ist im Grunde millimetergenaue Pinzettenküche, die aber eben ausgesprochen rund und „lecker" daherkommt und ganz ohne Betriebsanleitung funktioniert. Sowieso steht hier nicht die angestrengte Didaktik, sondern der entspannte

DER KULINARISCHE REISEFÜHRER
Gusto

Genuss im Vordergrund. Der Gast soll sich wie im Schlaraffenland fühlen. Das verdeutlichen auch die verschiedenen, allesamt frisch gebackenen Brote nebst französischer Rohmilchbutter und Aufstrichen wie einer formidablen Mimolette-Creme. Im weiteren Verlauf des Abends folgte auch noch ein saftiges Walnussbrot, das man beherzt in frisch aufgeschlagene Olivenöl-Hollandaise tunken durfte. Wer kann da wiederstehen?

Der erste Menügang um mild gebeizten und geflämmten Ora King-Lachs, der mit Papayasalat getoppt und auf einen Sockel Avocadotatar gedockt, inmitten einem kleinen See aus Miso-Sud und Kaffirlimetten-Vinaigrette schwamm (welcher wiederum kreisrund von einer dünnen Spur Papaya-Gel in der Tellerkante eingefasst war), erinnerte nicht nur optisch an Jan Hartwig. Auch geschmacklich hätte das mit viel Umami und fruchtig-herber Säure durchaus ein Teller aus dem Atelier in München sein können – ohne natürlich an deren Intensität, Komplexität und Tiefenschärfe heranzukommen. Trotzdem war das ein ausgesprochen starker, erfreulich pointierter Gang, der das im Vergleich zum letzten Jahr gesteigerte Gesamtniveau, das sich nämlich auch in klar konzentrierten Kreationen ausdrückt, eindrucksvoll dokumentierte.

Der nächste Gang stammte aus dem „Petits"-Menü und war ein Flight aus drei kleinen Portionen, die kurz hintereinander serviert wurden. Zunächst eine Senfgurken-/Blutwurst-Interpretation, gefolgt von asiatisch inspirierter Gänseleber mit zart gesäuertem Sushireis, einem Eis und einem Florentiner von schwarzem Sesam sowie säuerlichen Akzenten von Umeboshi. Und zuletzt knackigem Langoustinen-Fleisch unter einer Haube aus mit Ochsenmark geschmeidig abgerundeter Yuzu-Creme, flankiert von säuerlich marinierten Rübchen. Das sind allesamt tatsächlich Petitessen im Amuse-bouche-Format, die dann am besten funktionieren, wenn sie genau als solche konzipiert wurden.

Weshalb vermutlich auch ganz besonders der erste Flight aus dem zweiten Doppel so rundum überzeugend war: ein süffiges Soulfoodgericht zum Löffeln, das von einem traditionellen herzhaften Croziflette-Auflauf mit Reblochon inspiriert war, hier aber natürlich in der vergleichsweise federleichten Ausführung, und statt des üblichen Specks mit flüssigem Eigelb und weißer Albatrüffel raffiniert abgewandelt. Den besonderen Clou bescherte dem grundsätzlich würzig-breiten Gericht aber eine Grundierung aus Barrique-Apfelessig, durch den hier auf subtile Art feine Süße und Säure eingeflochten wurde, die sich erfrischend auflockernd einbrachte. Von der saftig-fleischigen Seezunge, die, mit den Ingredienzen einer Bordelaiser Sauce bestückt, auf etwas Blattspinat und Kalbsjus serviert wurde, hätten wir gern auch eine normalgroße Portion genossen, so ausdrucksstark und zugleich fein abgestimmt war das Ganze.

Die Umgebung für den Europäischen Hummer war mit sublimen Lauch-Komponenten und luftiger Crème fraîche ans Vichysoisse-Thema angelehnt und mit Imperial-Kaviar nobel veredelt. Die mit Briochecreme und knusprigem Brioche bestückte Fasanenbrust im Hauptgang bekam mit einer köstlichen, opulent mit Gänseleber getunten Keulenfleisch-Praline einen fast noch attraktiveren Partner zur Seite gestellt – und beide waren mit feinsinnig arrangierten Birnen- und Selleriekomponenten sowie Shiitake-Pilzen in äußerst adäquater Gesellschaft. Hier sorgte das süffige Saucenduo aus klarer, reduzierter Geflügeljus und einer rahmig gebundenen Wacholder-Schaumsauce für das perfekte finish: tiefgründig und voluminös, aber trotzdem leicht und elegant.

Weil auch der überlegt inszenierte Käsegang um zwei Sorten von Affineur Anthony (Munster Vosges mit Gewürztraminergelee und Kümmelkeks und Vacherin Mont-d'Or mit kleinen Kartoffeln und Trüffelbutter) auf hohem Niveau überzeugte und der süße Abschluss erst recht, ist eine Aufwertung auf 8 Pfannen absolut verdient. Beim einfallsreichen und erfreulich dynamischen Dessert, bei dem der straff und fruchtbetont gestaltete Verein aus Gurke, Kopfsalat und Passionsfrucht vom sanften, kakaobuttrigen Schmelz der Original Beans-Schokolade „Edelweiss" eingefangen wurde, konnte man dann auch noch Entwicklungspotential feststellen: So war die gewagte Idee, dem Ganzen mit Creme von fermentiertem Knoblauch noch mehr Tiefe und Nachhall zu verleihen, prinzipiell gut – alleine bei der Umsetzung hätte es noch etwas mehr Sensibilität bedurft. Mit insgesamt deutlich weniger Menge (und im Detail viel kleineren Punkten) des schwarzen, süßlich-würzigen Extrakts wäre dieser verwegene Akzent nämlich noch stimmiger eingebunden gewesen.

DER KULINARISCHE REISEFÜHRER Gusto

PASTIS Bistro

im La Maison Hotel
Prälat-Subtil-Ring 22

66740 Saarlouis
06831-89440440

	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
Mittags			●	●	●	●	●
Abends			●	●	●	●	●

Mi-So 12-14 Uhr u. ab 18 Uhr, Mo Ruhetag

Hauptgerichte: 14-48 €, Menüs: 30-72 €

Kaum irgendwo im Saarland wird die Nähe zu Frankreich kulinarisch so authentisch erlebbar wie im Bistro Pastis des eleganten Design Hotels La Maison in Saarlouis. Die très chic modernisierte Villa ist ein stilvoller Ort zum Genießen und bietet mit einem kleinen Feinkostladen, einer lässigen Bar und dem Gourmetrestaurant Louis dazu viele verschiede kulinarische Facetten.

Im hohen, von weißem Holz und in den Raum hängenden Lampen aus Kupferkesseln und -Pfannen geprägten Dachgeschoss des Bistros geht es allerdings nicht um Modernisierung. Das Gegenteil ist der Fall. Hier kommen von Soupe à l'ognoin gratinée bis Tarte au citron Klassiker der französischen Bistro-Küche in feiner, frischer Machart auf die Tische. Ganz gleich, ob man sich nur durch die Auswahl an Flammkuchen Elsässer Art probiert, die röstwürzige Bouillabaisse mit akkurat gegarter Einlage (zurecht ein Klassiker!) ordert, oder sich an einem der exklusiven Rindfleisch-Cuts aus dem Big Green Egg (am besten zu mehreren ein Riesenstück) gütlich tut, die ganz klassisch mit Sauce Bèrnaise und Pommes frites kredenzt werden – Enttäuschungen bleiben hier aus.

Klar, die Zubereitungen sind eher einfach gehalten und von zupackender Art. Da sitzt nicht jede Komponente perfekt oder wird besonders akribisch verfeinert. Muss es aber auch nicht. Denn zum einen überzeugt schon die Qualität der Grundprodukte, die selbst das dunkelkrustige grobporige Brot zum Erlebnis macht. Und zum anderen werden Sachen wie der Salade Niçoise, der hier mit zart rosa gegrilltem Gelbflossen-Thunfisch und akkurat gegarten Kartoffelstücken, wachsigem Ei, breiten Bohnen, Radieschen und Frisée in feinwürzigem Senfdressing und pfeffriger Schärfe auf den Tisch kommt, angenehm klar und frisch umgesetzt.

Das gute Handwerk wurde auch bei der samtig schaumigen (leider lebensgefährlich heiß servierten) Karottensuppe deutlich. Mit balanciertem, natürlichem Geschmack zwischen Produktsüße und zarter Säure, dezenter Exotik durch Kokosmilch und geröstetem Sesam eine sehr harmonische Sache.

Auf die Spitze getrieben wurde der Bistro-Purismus beim Schwarzfederhuhn im Hauptgang – aber durchaus im positiven Sinne. Hier gab es nichts weiter als das feste aromatische Fleisch des saftig am Knochen gebratenen Huhns mit seiner kräutrigen, golden karamellisierten Haut und einem Hauch von Anis (flambiert mit Pastis). Dazu nur verschiedene, jeweils auffällig akkurat geröstete Gemüse. Alles zusammen kam in einer Eisenpfanne auf den Tisch und hätte zwar durchaus noch einen cremigen Kontrast (etwa Zitronen-Mayo) vertragen, funktionierte aber auch so prima.

Genauso wie übrigens auch die süßen Sachen à la Crème brûlée oder selbst ein Cassis-Cheesecake mit Schokostreuseln. Und natürlich der flotte, aufmerksame Service sowie die Getränkekarte mit attraktiven offenen Weinen zu verblüffend günstigen Kursen.

★★★★ S

LA MAISON hotel

Prälat-Subtil-Ring 22
✉ 66740 Saarlouis
✆ 06831-89440440

Einzelzimmer: **110-165 Euro**

Doppelzimmer: **150-315 Euro**

Die historische Villa mit modernem Anbau im Herzen von Saarlouis ist ein lebendiges Haus, das Tradition mit Moderne verbindet und eine feine Adresse für Genussmenschen. Im Design des Hotels spiegeln sich Kultur und Lebensgefühl von Saarlouis wider: Frankophile Atmosphäre verbündet sich mit urbanem Zeitgeist. Die 38 Zimmer sind nicht nur komfortabel und geschmackvoll, sondern auch sehr individuell gestaltet. Alle punkten mit durchdachten Schnitten, hochwertigem Parkett, weichen Teppichen, frischen Farbakzenten und maßgeschneidertem Mobiliar. Für Gäste kostenfrei inklusive: WLAN, Nespresso-Kaffeemaschine und Teeauswahl sowie die Benutzung des Fitnessraums im Erdgeschoss. Im Nebenhaus kommen kulinarische Genießer nicht nur im anspruchsvollen Bistro auf ihre Kosten, sondern auch im eigenen Feinkostladen: Hier gibt es Köstlichkeiten aus der Hotelküche, in bester Manufaktur-Manier.