

Alternative mit Sternchen

Gourmetspitzen:
Heinz Horrmann
besucht in dieser
Woche das Restaurant
„Jungbluth“ in Steglitz

Ganz gewiss gibt es in Berlin etliche gastronomische Zentren mit attraktiven Restaurants für Laufkundschaft. So der Savignyplatz, die Schlüterstraße oder der Prenzlauer Berg. Auf der anderen Seite stehen einige Küchenerlebnisse, die man nur ganz gezielt anstreben kann, beispielsweise das Restaurant „Jungbluth“ an der Lepsiusstraße, die ich überhaupt nicht kannte. Doch ganz ohne Frage hat sich die Suche gelohnt. Einfach geht's zu, ohne großes Ambiente, ohne Dekorationen und feiner Tischwäsche (nur Plastiksets), aber Küche und Service sind erstklassig. Das muss sich schnell herumgesprochen haben, denn das Restaurant in der kulinarischen Diaspora Steglitz war komplett ausgebucht.

Auf der ständig wechselnden Karte habe ich mein Lieblingsgemüse vermisst, das hier an anderen Tagen so häufig verarbeitet wird: Schwarzwurzeln. Dafür genoss ich zu Steckrüben und Cranberries das in panierte Röllchen geformte, gebackene Flusskrebstatar. Der stille Beifall des Gaumens gehörte dem Karotten-Ingwersüppchen, das mit Koriander und Kokoschaum verfeinert war. Der Skrei, ein Fisch mit weißem Fleisch, war confiert (in heißem Öl gar gezogen), dazu servierte die kleine Küchencrew Rosenkohl und Sellerie und schmeckte das mit Nussbutter ab. Meditteran ist die Ausrichtung, aber es ist ja interessant, was unter dieser Bezeichnung angerichtet wird. Das geht über die ganze Bandbreite der Preisskala und gilt selbst für Hummerspezialisten, obwohl der ja bekanntlich am besten aus den kalten Gewässern Kanadas oder Mains kommt.

Hier gehört es zur mediterranen Handschrift der Küche, dass vor allem Gemüse in breiter Palette verarbeitet wird, oft auch in überraschender Kombination. So ergänzten grüner Spargel und Kürbis den schwarzen Seehecht auf perfekt angerichtetem Salbei-Risotto. Das Angebot an Fleischgerichten ist mit täglich nur zwei zur Auswahl eher dünn. Famos schmeckte die bei Niedrigtemperatur geschmorte Ochsenbacke, hier gab es Blumenkohl, Austernpilze und Süßkartoffel als Beilagen. Alles war echt gelungen. Nur vom Kotelett vom Saalower Kräuterschwein war



Team Restaurantleiterin Juliane Flemming mit Andre Sawahn. Er betreibt das „Jungbluth“ mit Felix Leisegang (nicht im Bild)

Restaurant

Kontakt „Jungbluth“, Lepsiusstraße 63, Tel. 79789605, Di. bis So. 12 bis 24 Uhr, Küchenschluss: 22.30 Uhr, www.jungbluth-restaurant.de

Die Küche Eine regionale, saisonale Ausrichtung, die Gerichte sind kreativ ausgeführt.

Der Service Freundliche Bedienung – von der Begrüßung bis zur Verabschiedung.

Die Besonderheit Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist angesichts des Küchenaufwandes besonders hervorzuheben.



Ein Gericht Brust vom Perlhuhn, Wirsing, Rübchen, Cashews und Piment-Schupfnudeln

ich nicht begeistert. Gewiss hat auch hier die Küche ihren Part, die perfekte Garzeit und ausgewogene Würze, gut ausgeführt. Aber das Grundprodukt war fest wie ein Fersenkissen. Das lag freilich auch daran, dass es total fettfrei war, und Fett nicht nur Aromaträger ist, sondern das Fleisch auch zart macht. Einem Stammgast wurde von der Vortagskarte die Brust von der Maispoularde mit Pastinaken serviert. Er jubilierte vor Freude, so zart war das Geflügelfleisch.

Dessert ist nicht unbedingt mein Ding, aber hier zauberte die Patisserie so kreativ, dass man um diesen Genuss nicht herumkam. Eine Aromabombe war beispielsweise Panna cotta mit Blutorangen von besonderer Qualität und einem Campari-Sorbet mit leicht bitteren Geschmackstönen. Wer es lieber ganz süß mag, fährt gut mit dem Honig-Halbgefrorenen, Portweinfeige und Mohn-Biskuit. Sehr preiswert kalkuliert ist die kleine Käse-Variati-

on mit verschiedenem Weich- und Hartkäse und einem winzigen appetitlichen Stück Camembert. Wer keine klaren Vorstellungen von seinen Geschmacksvorlieben und -wünschen hat, der fährt gut mit dem ständig wechselnden Überraschungsmenü, das mit 30 Euro für drei Gänge ein wahrlich überzeugendes Preis-Leistungs-Verhältnis hat. Das gilt überhaupt für die ganze gästekundliche Kalkulation. Auch wer für ein paar Euro die Weinbegleitung dazu bestellt, wird erstklassig bedient. Die Vorspeisen liegen alle zwischen 6,50 und 10,50 Euro, die Dessert zwischen 7,50 und 8,30 Euro und bei den Hauptspeisen klettert lediglich der vom Wareneinsatz her recht teure schwarze Seehecht knapp über die 20-Euro-Grenze.

Geschmacklich prima, aber im ganzen Drumherum ganz einfach, ist ein Abendessen bei „Jungbluth“ gestrickt. Und so ist auch die Weinkarte gestaltet. Keine Lagen von Bedeutung mit drei Weiß- und drei Rotweinen. Ich wählte ein bürgerliches Gewächs, den Cru Bourgeois aus St-Estèphe. Damit freilich ließ sich gut leben.

Der Service erreichte die Höchstwertung. Immer da, wenn man ihn braucht, auch beim Nachschenken, was man ja so häufig vermisst, und ohne Aufforderung bot der Restaurantleiter sofort an, meinen Cabernet Sauvignon zu dekantieren. Auch als ich bereits die Rechnung beglichen hatte, blieb der Service so aufmerksam wie vorher. Das erlebt man nicht allzu oft.

Insgesamt sind solche individuellen persönlich geführten Betriebe junger Gastronomen eine angenehme Alternative zu Luxusläden, über die Berlin genügend verfügt. Doch die Gastronomie der Metropole definiert sich eben nicht nur über Sterne oder vorzügliche Hotelrestaurants. Derart kleine hochinteressante Restaurants, zu denen auch „Der Hahn ist tot“ gehört, das ich Ihnen vorgestellt habe, runden die Gesamtpalette vorzüglich ab. Gewiss würde ich eine Idee mehr in die Ausstattung legen und das dämmrige Licht verbessern, denn auch Licht ist Design.

Das alles sind aber nur Randnotizen, im Vordergrund stehen die kreative Küche und der höchst angenehme Service.

Heinz Horrmann schreibt jeden Sonntag für die Berliner Morgenpost

