Über Qualität lässt sich streiten

KULINARISCHER TREFF. Das Spanferkel mit feiner Pesto-Füllung und der deftige Saumagen überzeugten – das luftgetrocknete Carpaccio und die fettigen Maultaschen enttäuschten.

DALAMAN

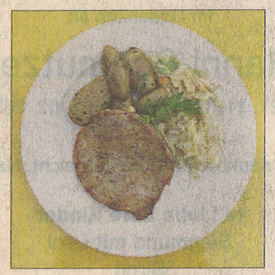
„See you later, alligator", singt die Musikcombo, die zur Unterhaltung der Gourmets aufspielt. Na, wollen wir mal sehen, ob man mich hier wirklich wiedersieht. Ich mache nämlich heute die Kost-Probe. ***Lammhaxe mit Auberginen, Tomaten, Salat und Reis*** *habe ich mir ausgesucht. Bezahlen muss ich dafür* ***7,50 Euro****. Der Kellner nimmt freundlich die Bestellung entgegen, gibt sie weiter, lässt aber dann während der zwei, drei Minuten Wartezeit keinerlei Bemühungen erkennen, sich um seinen Gast zu bemühen. Lediglich einige Sätze in einer fremdländischen Sprache wechselt er mit seinem Kollegen. Sprechen sie über mich? Das Fleisch von der Haxe lässt sich gut ablösen. Es ist schmackhaft und mundet gut in Kombination mit den Auberginen. Allerdings ist es nicht beonders viel. Sättigend ist vor allem der Reis. Auch die Salatbeilage, zwei Blätter mit einem Klacks Joghurt, sind schnell verspeist. Das Gericht liegt nicht schwer im Magen, bei einer Haxe ja durchaus selten. Das Gesamturteil: Lecker, aber nicht genug. Ein Nachtisch muss folgen. (sesa)*

KÖNIGIN LUISE

Gar nicht majestätisch konnte ich bei Köngin Luise speisen. Hier hätten mich die Dicken Bohnen ja gereizt, aber dafür mit den Babylangusten 9,50 € auf den Tisch zu legen, erschien mir dann doch zu üppig. Bei der Hitze ist ein leichtes ***Rindercarpaccio*** *eine aromatische Alternative. Der Reinfall beginnt leider schon bei der Bestellung. Die Bedienung hinter der Theke ignoriert mich, unterhält sich mit einer Frau über Urlaub. Als sie bemerkt, dass ich sie fixiere, lächelt sie etwas verlegen, ringt sich ein „Sie wünschen?" ab. Vielleicht hätte ich bereits jetzt schon auf dem Absatz kehrt machen sollen, aber die Kollegen erwarten einen Test. Da wird Essen zur Pflicht.*

Schon kurz nach der Bestellung reicht der Koch den Teller nach vorne, was die Bedienung aber nicht merkt, da sie sich wieder ins Urlaubsgespräch vertieft hat. So serviert mir der Koch das hauchdünn geschnittene Fleisch selbst und legt eine einzige Scheibe Brot an den Rand. Frisch ist das Carpaccio nicht, das sieht man dem vertrockneten Rand an. Außerdem klebt das grob gepfefferte Fleisch am Tellerrand fest. Das Beste daran ist der geraspelte Parmesan. Der Salat ist schlampig gewaschen. Ich spüre den Feinstaub im Mund. Was bleibt, ist ein unangenehmer Geschmack und ein fettiger Film auf der Zunge. Für ***7,50 Euro*** *ist das eine Zumutung, eine solche Speise sollte man zurückgehen lassen. (stt)*

RATSKELLER



Ob ich auch mal so etwas probieren soll? Der Name des Gerichts klingt ja nicht gerade nach ganz hoher Kochkunst. Aber gegen eine bodenständige Küche habe ich nichts einzuwenden. Im Gegenteil. Und auch der Pfälzer Alt-Kanzler liebt ihn ja, den ***Pfälzer Saumagen in Kräuterbutter gebraten, dazu bunter Spitzkohl und Drillinge mit Rosmarin.*** *Also bestellen. Die Bedienung ist freundlich und wünscht einen „Guten Appetit". Den hab ich auch.*

Die ***6,50 Euro*** *erweisen sich als gut angelegt. Das Ensemble auf dem Teller sieht ansprechend aus, kommt ohne jeglichen Schnickschnack aus. Schmeckt alles ausgezeichnet, ist gut gewürzt. Zum Saumagen: Schweinefleisch, Bratwurstbrät und die anderen Zutaten gehen eine angenehme Verbindung ein. Fein angebraten ist die Scheibe zudem. Als ideal erweist sich die Kombination mit dem milden Spitzkohl. Die Drillinge, das sind übrigens kleine Kartoffeln, gibt es mit Schale. „Frauen sollten sie nicht schälen, da sie sonst Zwillinge oder gar Drillinge bekommen", lese ich später im Internet unter www.hausfrauenseite.de nach. Das einzige Manko des Gerichts: Es hätte wärmer sein dürfen. (hell)*

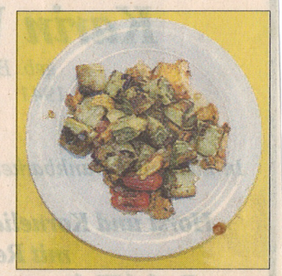
HENZEK

Nachdem ich schon gestern beim Restaurant Caruso mit den Medaillons vom Schweinefilet ein gutes Los gezogen hatte, steuere ich mit großen Erwartungen den Stand der Kochschule Ruhrgebiet von Peter Henzek an. Die Stimmung am und im Zelt ist herrlich unaufgeregt. Der ***Service*** *ist angenehm und sehr freundlich. Lächelnd wird mir ein Teller* ***Involtini (Roulade vom Spanferkel) mit Schalotten-Pesto-Füllung auf pikantem Kräuter-Linsen-Salat mit weißem Aceto balsamico Dressing*** *überreicht.* ***Sechs Euro*** *zahle ich dafür, ein Preis, der mir für diese Portion nicht zu hoch erscheint.*

Aber wollen wir doch erst mal probieren: Das Fleisch ist fest, gut erhitzt, nicht zu trokken und sehr herzhaft. Die Schalotten-Pesto-Füllung bringt eine erfrischende Note und wird dabei sehr wirkungsvoll vom kühlen Kräuter-Linsen-Salat unterstützt. Eine wirklich ausgezeichnete Kombination. Auch die nächsten Bissen enttäuschen mich in keiner Weise. Die neidischen Blicke meiner Kollegen, die gierig auf meinen Teller schauen, ignoriere ich zunächst, lasse sie aber dann doch auch mal kosten.

Unsere einhellige Meinung: Unbedingt empfehlenswert. Und für ein solches Gericht noch günstig. (PhO)

MONNING



Maultaschen mit frischen Pfifferlingen, *im Wok zubereitet. Hört sich nach leckerem, heißem Mittagessen an. Die Bedienung ist freundlich, der Wok frisch gespült, los geht's mit der Zubereitung. Reichlich billiges Sonnenblumenöl aus der Plastikflasche in die Pfanne, Maultaschen, Pilze und ein Riesenmenge Zwiebeln dazu, fertig. Lieblos wird das Gegarte auf dem Teller platziert. Die Maultaschen schmecken nach wenig, die Füllung aus Spinat und Brät kann ich nur erahnen. Nur das Fett kann ich gut rausschmecken - und die Zwiebeln. Die Pfifferlinge können sich gegen die aufdringlichen Zutaten nicht durchsetzen.* ***6 Euro*** *hat mich diese Enttäuschung gekostet. (Moni)*