

[Locanda Locatelli](#), oder der Besuch bei einem Sterne-Koch

Nachdem Silke aufgrund meines ‚Posts‘ über Giorgio Locatelli interveniert hatte, waren wir gestern in London (aus dem Urlaub mit dem Billig-Flieger nach London). War schon spannend so ein Kurzurlaub im Urlaub...

Einfach zu finden war die [Locanda Locatelli](#) (8 Seymour Street, London) allemal: Integriert in das [Hyatt-Hotel](#) befindet es sich zu ebener Erde im hinteren, südlichen Teil. Unsere, bis zur Mittagzeit, bereits zahlreichen Einkaufstüten ([Fortum&Mason](#), [Waterstones](#) etc.) wurden uns, ebenso wie die Mäntel, zuvorkommend abgenommen. Ein prüfender Blick in das Restaurant: Direkt gegenüber der Bar saß der Maestro persönlich und schlürfte mit 2 ‚Damen‘ eine Kaffee-Spezialität. Aufgescheucht durch die ersten Gäste, des gerade noch nicht begonnenen Nachmittags, verließ die Gruppe den Bereich und damit unser Sichtfeld. Vor dem Mahl sollten wir dann noch vor der Bar Platz nehmen. Es gab zwar 4 Bar-Hocker aber uns wurde ein Platz in der ovalen, fast Ellipsoiden Sessel-Formation mit zwei kleinen, runden, tiefen Cocktail-Tischchen im ‚Brennpunkt‘, zugewiesen. Da das Oval keine Öffnung besaß, wurde vom Kellner ein Sessel, genauer wäre eigentlich Sesselchen, herausgezogen und mir signalisiert, dass ich jetzt das Oval zu betreten hätte. Direkt hinter meiner ‚Begleitung‘ (hallo Silke, hallo Frau) wurde der zuvor entnommene Sessel wieder in das Oval geschoben. Gefangen im Oval wurde uns die Getränke-Karte gereicht. Schon der erste Eintrag schien interessant genug zu sein, um ihn zu testen: ‚Bellini, Passionsfrucht Mouse mit Prosecco‘ stand da geschrieben. Zu meiner Freude wurde der Bellini direkt in meinem Sichtfeld angemischt: Aus einer milchigen Plastikfalsche mit spitzer Düse, die bei anderer Farbe auch ein Senf-Spender hätte sein können, wurde das untere Viertel des Sektglases mit dem Passionsfrucht Mouse gefüllt. (Diese Spender sind zurzeit ganz groß in Mode, kein englischsprachiger (Fernseh)-Koch, der sie zum exakten Dosieren und Dekorieren nicht als unverzichtbar anpreist. Früher hieß so etwas Mal ‚Squeezable Bottle‘ und war am anderen Ende der Kochkunst anzutreffen...). Das Auffüllen mit Prosecco geschah unter Zuhilfenahme eines Stabes mit unten angeschweißtem Teller von über 1cm Durchmesser. Der Stab wurde so positioniert, dass der Teller kurz über dem Mouse schwebte, der Prosecco wurde dann an dem Stab hinab in das Glas gegossen. Es entstand eine perfekte Schichtung von Mouse und Prosecco ohne Kohlensäure-Schaum-Inferno. Diese Schichtung wurde dann unmittelbar vor dem Servieren mit Hilfe eines langen Löffels und einigen ruckartigen Bewegungen, schlagartig, jedoch ohne Inferno, aufgehoben. Just als die Bellini fertig waren, wurden wir vom Kellner informiert, dass der Tisch jetzt fertig sei und von ihm zu unserem Tisch geleitet. Hierfür spielte sich das ‚Sessel-Rück Ritual‘ rückwärts ab. Als wir die 4m bis zu unserem Tisch zurückgelegt hatten, kam das gleiche Ritual noch einmal auf uns zu, nur dass die Sesselchen jetzt ausgewachsene Sessel waren und der Cocktailltisch nicht mehr rund sondern eckig, etwas größer und höher war.

So platziert kamen wir in den Genuss der Bellini und der Karte, die sich nur durch die elegante Hülle von der Version auf der [Homepage](#) unterschied. Nirgendwo eine Tafel mit den ‚Specials‘, gab es mittags nur den Standard der gedruckten Karte? Nachdem wir die Karte intensiv studiert und die Bellini halb gelehrt hatten, kam ein anderer Kellner und sagte uns in einem Nord-Englischen Akzent die ‚Specials‘ des Tages auf, was dann doch zu einer Umgestaltung der Menü-Folge führte. Ich wählte Rucola mit frischen Artischocken und Parmesan, Sardinien auf Cuscus und gegrillten Cherry-Tomaten und später, nach länglicher Diskussion über die optimale Auswahl der Nachspeisen, Zabaione.

Doch nun der Reihe nach: Die Artischocken-Scheiben waren dünn (sub mm) geschnitten und mit Rucola-Blättern und kleinen Parmesan-Bröckchen zu einer Tennisball-großen Kugel vermengt und mit großen, dünnen Parmesan-Spänen auf dem Teller garniert. Für meinen Geschmack war es etwas zu sauer, also ein wenig zuviel Zitrone, aber was für eine tolle Kombination! Vor dem Hauptgericht wurde ein Brotkorb mit unterschiedlichen Stücken selbstgebackenen Brotes gereicht. Zum ‚Dippen‘ bzw. als ‚Brotaufstrich‘ gab es Olivenöl, das am Tisch theatralisch vom ‚Ober-Kellner‘ in eine weite, asymmetrische Porzellanschale gegossen wurde. Neben den üblichen ‚italienischen Verdächtigen‘ gab es Maisbrot und papierdünnes, sardinisches Hirtenbrot, letzteres fasste eine dezente Tomaten-Kräuter-Pesto ein.

Das Hauptgericht: ‚Sardinien auf Cuscus und gegrillten Cherry-Tomaten‘. Laut Karte waren es auf Holzkohle gegrillte Sardinien. Sie (die 4) schmeckten sehr gut, zarte Gräten, die man mitessen könnte (was will man mehr). Die Tomaten waren herrlich: von der Hitze verschrumpelte und geplatze Schale, mit einem butterweichen Inneren und entferntem Strunk! Das Cuscus schmeckte authentisch nach Cuscus, also eher nach gar nichts und war gerade schon ‚al-dente‘. Im erstem Moment ein wenig verwunderlich: Da hätte man ja nun auch noch etwas Geschmack daran zaubern können, aber das war der Trick: Die Textur des Cuscus mit der gegrillten, krossen Haut und den zarten Fleisch der Sardellen und den weichen Cherry-Tomaten. Da fehlt nichts, man muss es nur zusammen genießen: Perfekt, ganz groß!

Wie angedeutet gestaltete sich die Wahl der Nachspeise schwierig. Erst einmal wurde eine spezielle Nachspeisen-Karte gereicht. Vom [Sorbet](#) über [Tiramisu](#) und Zabaione war alles dabei. Laut Selbstauskunft von Giorgio Locatelli (in ‚[Pure Italian](#)‘) sollten 7 von 10 Desserts leicht sein... Wir hatten die Liste gerade durchgearbeitet, das kam ein Kellner mit einem zebraartig gestreiften Tablett mit 6, frisch fertig gestellten

Tarts darauf: Crème Brûlée Tarts, serviert mit ‚Co-co Ice crème‘. Wie sich dann beim Bestellen der ‚Co-co Ice crème‘ herausstellte, handelte es sich um einen Stotterer und es war ‚Coffee Ice crème‘, auch nicht schlecht. Nach mehreren schlechten bis sehr schlechten Tiramisus bei unterschiedlichsten Anlässen, war ich eigentlich fest entschlossen gewesen, mir mal wieder einen richtigen Benchmark zu gönnen. Im letzten Moment habe ich mich dann aber doch für die ‚Zabaione mit Marsala‘ entschieden. Und was für eine gute Wahl das war: In einem, sich nach unten verjüngenden, konusförmigen Cocktailglas wurde die feste, schaumige Creme serviert. Ich habe nicht nachgemessen, ob die Angabe ‚our desert portions are 125ml‘ (England goes metric!!) auch wirklich stimmte. Ich war gefesselt von einer cremigen, aber dennoch leichten, mit größeren Blasen durchsetzten, aber nicht luftigen Zabaione: Einfach Perfekt! Der optimale Punkt um mit dem Essen aufzuhören. Kein Kaffee, kein Mint-Plättchen (letzteres gab es auch gar nicht, sehr gut!), einfach Schluss.

Nach 1 3/4h war man wirklich sehr gut gesättigt. Leider war unser Tisch nicht in der Mitte des Geschehens, aber wir waren immer noch im Aufmerksamkeitsbereich der Kellner.

P.S.: Bei der Suche nach dem Zabaione-Rezept stieß ich nebenbei auf die Information, dass Giorgio Locatelli mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet sein soll. Eine direkte Suche ergab dann schnell das dem auch tatsächlich so ist: Vielleicht hätte man den beiden im Lokal, hinter Glas und extra beleuchtet, ausgestellten Preisen etwas mehr Aufmerksamkeit schenken sollen...

Es war jedenfalls ein sehr, sehr gut zubereitetes Essen, das in der von mir gewählten Kombination perfekt harmonierte. Im Nachhinein betrachtet was es schon so etwas wie ein Scheide-Punkt: Vorher gab es nur Junk-Food, hausgemachtes Essen und ‚Gutes Essen‘, und jetzt gibt es einen neuen Benchmark für ‚Normales Essen‘, der so hoch liegt, dass man sich jeden Tag extra anstrengen muss, ihn zu erreichen. Also: ‚Live is too short to eat bad food‘.

Einen ähnlichen Qualitätssprung hatte ich schon einmal erlebt: Beim Besuch des [Saliba](#) in Hamburg Altona: Hier wird, wenn auch ohne Stern, Syrische Küche auf höchstem Niveau dargeboten. Die Art des Essens (arabisches halt) und der große, fast schmucklose Speisesaal des Salibas versetzen einen jedoch in so eine fremdartige Welt, dass sich ein Abfärben auf die tägliche, europäische oder vielleicht auch westliche Küche, zumindest mir, bei meinen Besuchen nicht so offensichtlich war, wie in der Locanda Locatelli.