Frankfurter Allgemeine | 12.10.2022 - Aktualisiert: 12.10.2022, 20:18 Uhr
https://www.faz.net/-gzh-ay03p

Lokaltermin im „Goldmund“

Entenleber und Tomaten aus Oberrad

Das Restaurant „Goldmund“ im Frankfurter Literaturhaus besticht seit Jahren mit französisch inspirierter Kontinuität. Küchenchef Daniel Schönberger sorgt für Leichtigkeit und Frische.

Von PETER BADENHOP

© Wonge Bergmann
Zum Verweilen: Der Gastraum des „Goldmund“ punktet mit entspannter Großzügigkeit.

Der Wein ist ein Volltreffer. Eigentlich ist Matthias Gaul ja für seine Rotweine bekannt. Beim Deutschen Rotweinpreis hat der Winzer aus Grünstadt in der Nordpfalz schon ein paarmal ordentlich abgeräumt. Aber das hier ist ein Sauvignon Blanc: „Le Grand Fumé“ von 2018, ein elegant gereifter Tropfen voller Kraft und Fülle, der aber auch viel Frucht und Mineralität mitbringt und wegen des fast einjährigen Ausbaus in Barriquefässern einen wunderbaren Schmelz entwickelt hat. Eine perfekte Empfehlung für diesen Abend, ein Wein, der zu jedem der ganz unterschiedlichen Gerichte einen eigenen aromatischen Aspekt beisteuert und sogar der Entenlebertorte mit ihrer fetten Dominanz problemlos standhält. 39 Euro kostet die Flasche hier im „Goldmund“ – ein gerechtfertigter Preis.

Die Entenlebertorte gehört zu den Klassikern, denen in der Karte eine eigene Kategorie gewidmet ist. Dort finden sich auch das halbe Dutzend Weinbergschnecken, die Hummerschaumsuppe mit Estragonöl, Fenchel und gebackenem Garnelen-Tatar, die Wachtel auf Steinpilzrisotto mit grünem Spargel, das immer wieder großartige Kalbs-

Cordon-bleu mit Kartoffel-Gurken-Salat und die Crème Brûlée des Hauses. Diese Gerichte sind auf der einen Seite die von Stammgästen geliebten Dauerbrenner, auf der anderen aber auch die Vorzeigekreationen des Restaurants im Frankfurter Literaturhaus – „Signatur Dishes“ heißt das im aktuellen Gastro-Sprech. Und darum geben sie einen guten Eindruck davon, um was es Inhaber Dimitrios Chinitidis und Küchenchef Daniel Schönberger geht: gehobene Landhausküche mit französischer Note.

© Wonge Bergmann

Küchenchef Daniel Schönberger

Dementsprechend entpuppt sich die Entenlebertorte dann als dicke Scheibe von einer typisch französischen Entenleberterrine, die mit Haselnuss-Brioche serviert wird und mit Holunderbeer-Marmelade, Hagebutten-Creme sowie Granny-Smith-Tupfern und -Eis eine fruchtig-lebendige Begleitung bekommt (23 Euro). Ebenso klassisch – und genauso tadellos – präsentiert sich später die Perlhuhnbrust mit Selleriepüree, Wildkräutern, aromatischer Kräuterkruste und einer gut abgeschmeckten, dichten Soße (36 Euro).

Das überraschendste Gericht des Abends, die „Gefüllten Kohlrabiblätter“, deutet dagegen an, was Schönberger unter einer modernen Landhausküche auch noch versteht: eine Art feine, regionale Gartenküche, zu der zum Beispiel auch seine „Oberräder Tomaten“ (21 Euro), die er mit gebeiztem Zander, Rettich, knusprigem Schweinebauch und einer leicht geräucherten Kräutervinaigrette anrichtet, zählen. Ebenso leicht und voller aromatischer Frische sind die Kohlrabiblätter, die eigentlich hauchdünn geschnittenen Kohlrabischeiben. Schönberger füllt sie mit einer würzigen Kichererbsen-Mandelcreme, ergänzt sie mit kleinen Apfelstücken und Spinat, setzt sie in einen tiefen Teller mit Karottenvinaigrette und krönt das Ganze schließlich mit einer knallgrünen Sesam-Kräuterhippe (16 Euro). Das ist nicht nur innovativ, sondern ein Gericht von beeindruckender zeitgemäßer Eleganz.

© Wonge Bergmann
Bunte Vorspeise: „Oberräder Tomaten“ mit geräucherter Kräutervinaigrette, gebeiztem Zander, Rettich und krossem Schweinebauch

Elegant und eindrücklich ist auch das Ambiente im „Goldmund“: Der großzügige Gastraum mit seinen hohen Decken, den tiefen Fenstern und der langen Theke, die fast eine gesamte Seitenwand einnimmt, hat etwas einladend Generöses, schreckt aber auch nicht durch kühle Mondänität ab. Er ist vielmehr ein Ort mit genug Platz für ruhige, intime Gespräche, aber auch genug Nähe für gesellige Abende in größerer Runde. Nicht zuletzt die Empfehlung des ebenso kompetenten wie freundlich-entspannten Service für den „Grand Fumé“ von Matthias Gaul zeigt an diesem Abend, dass im „Goldmund“ vieles sehr gut zusammenpasst. Das ist gewissermaßen schönes kulinarisches Kino im Haus der Literatur.

Goldmund Schöne Aussicht 2, Frankfurt, Telefon 0 69/21 08 59 85, Internet www.goldmund.de. Geöffnet dienstags bis samstags von 18 bis 1 Uhr, Küche bis 22 Uhr. Sonntags und montags geschlossen.

Quelle: F.A.Z.

© Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH 2001–2022
Alle Rechte vorbehalten.