

DER FEINSCHMECKER

Österreich € 5,70 - Schweiz sfr 9,80
Heft 3 März 2005 Deutschland € 5,00



DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

Neue Öfen

**Backen, braten,
dämpfen: Alleskönner
im Praxistest**

Der Pott kocht!

Die besten Adressen
im Ruhrgebiet

Mykonos

**Kulinarischer
Ausflug
in die Ägäis**

Gérard

Depardieu

Zu Gast bei einem leidenschaftlichen Genießer: Ein exklusives Porträt

Weinreise
**Ungarns Winzer
wollen es
allen zeigen**





Früchtejogurt in griechischem Stil mit Datteln, Feigen und Nüssen

Die Gäste aus aller Welt haben auch die kulinarische Szene befruchtet und erweitert – italienische Restaurants gibt es reichlich, Chinesen und Inder fügen sich wie selbstverständlich ins Ortsbild. Ein bis heute in jedem Reiseführer gepriesener Vorreiter gehobener Esskultur war das überbeuerte „Maison de Catherine“, wo griechische *meze* mit französisch inspirierten Gerichten kombiniert werden. Vom prima Blätterteigkuchen mit Spinatfüllung einmal abgesehen, war die kulinarische Realität allerdings ernüchternd: Die als „eine Art Bouillabaisse“ angekündigte Fischsuppe entpuppte sich als saure, trübe Brühe, in der zerkochtes Gemüse und einige Fischfetzchen trieben. Der angeblich mit Champagner zubereitete Meeresfrüchtersotto enthielt hauchfein geschnittenen Tintenfisch, ein paar Miesmuscheln, Gambastückchen ... und kostete 43 Euro.

Dass es auch anders geht, beweist einer der absoluten Hotspots der Stadt: Das hübsche Boutiquehotel „Belvedere“ oberhalb der Altstadt überzeugt nicht nur mit angenehmen Zimmern, einem kleinen, ringsum mit schneeweißen Liegen möblierten Pool und aufmerksamem Service. Es gibt dort neuerdings auch eine Dependence des noblen „Nobu“-Restaurants, bekannt aus London, New York und Los Angeles. Beim „Matsuhisa“ wird im eleganten Speiseraum oder unter verschwenderisch blühenden Bougainvilleen kreative japanische Küche auf einem Niveau serviert, das man selbst in europäischen Metropolen lange suchen muss. Feinst gehackter Lachs mit Schalotten und Kaviar, mit einer Spur Knoblauchpüree abgeschmecktes Sashimi vom Gelbflossentunfisch oder kurz angebratener Tunfisch, zu dem in hauchdünne Gurkenstreifen gehüllter Blattsalat gereicht wird – das alles erfüllte optisch wie geschmacklich hohe Ansprüche. Auch die warmen Gerichte sollte man probieren, etwa den drei Tage lang in Sake marinierten Kabeljau, der mit Soja karamellisiert wird und ein köstliches Wechselspiel zwischen Süße und Schärfe bot. Die Weinkarte listet Bestes aus aller Welt auf, darunter übertra-

Vier Tische stehen im siebten Himmel

schend viele Jahrgangschampagner, der Service (englisch und australisch) agiert aufmerksam und charmant.

Die Verbindung von Luxushotellerie und ambitionierter Küche erfreut sich auf Mykonos großer Beliebtheit. So ist es kein Zufall, dass das beste Restaurant der Insel im kleinen, familiär geführten „Kivotos Clubhotel“ beheimatet ist, etwa drei Kilometer außerhalb der Altstadt an der Bucht von Ornos. Das Resort, im typischen Kykladenstil an den Hang gebaut, verfügt über individuell möblierte Zimmer und Suiten,

einige mit privaten Schwimmbecken, die meisten mit Whirlpools und moderner Unterhaltungselektronik ausgestattet. Auf der Marmorplatte der Rezeption begrüßt die Gäste Penelope, ein munteres weißes Kaninchen.

Oben, im Restaurant „La Meduse“, genießt man beim Candle-Light-Dinner nicht nur einen tollen Blick über die funkelnde Bucht, sondern auch eine ausgezeichnete Küche. Die Karte führt Hummer, Kaviar und Trüffeln auf, die Butter zum Brot kommt aus der Normandie, das Mineralwasser aus Norwegen. Der Chefkoch kombiniert mediterrane Kost mit einigen asiatischen Einflüssen, spürbar etwa bei den zu einem Nest aus hauchdünnen Nudeln servierten Shrimps, denen Sojasauce die Herbheit und griechischer Honig die Süße verliehen. Verführerisch duftete das mit viel Rosmarin zart gebratene und mit Schafskäse gefüllte Lammfilet. Das gute alte *souvlaki* war aus gut abgehangenem Rinderfilet bereitet; Mango, Avocado und schwarze Trüffeln verfeinerten die Hühnerbrust. Bei luftiger Mascarponecreme mit Amaretto und karamellisierten Mandeln klang ein höchst erfreulicher Abend unter griechischem Sternenhimmel aus.

An dem hat sich auch das jüngste Fünf-Sterne-Haus der Insel orientiert, das „Saint John Resort“ in Agios Ioannis: „7th Heaven“ heißt sein mit nur vier Tischen winziges Gourmetrestaurant, das auf einer Terrasse über dem Meer liegt – mit einem tollen Blick hinüber zur Nachbarinsel Delos, die wegen ihrer Ausgrabungsstätten auch aus der Nähe sehenswert ist. Hierher kommen vor allem frisch verliebte Paare. Sie können zwischen vier Menüs wählen, zu denen etwa ein tadelloses Rindercarpaccio mit Parmesan und Balsamico gehört oder ein kretischer Salat mit gegrillten Artischocken, Paprika und Spargel. Nur die Languste aus der Tiefkühltruhe verdarb ein wenig die gute Laune. Am Ende also waren wir doch nicht im siebten Himmel angekommen. Aber ein ganzes Stück näher ist man ihm in einer solchen Nacht auf Mykonos schon. ▶▶▶