



## SINNLICHER GENUSS

Seit Anfang des Jahres ist die Landeshauptstadt um ein Sterne-Restaurant reicher. Und das völlig zu Recht. Ein Besuch im „**Esplanade**“ im Nauwieser Viertel ist ein Erlebnis für alle Sinne – sowohl optisch, als auch kulinarisch.

**R**ote Bete – nein danke!“, so lautete bisher mein Grundsatz, was diese Knolle angeht. Und das, obwohl sie eine der gesündesten Gemüsesorten überhaupt ist. Da sitze ich nun vor meiner sehr gut aussehenden Vorspeise, deren Hauptbestandteile Carpaccio und Sorbet aus roter Bete sind. Keine Frage, hier im „Esplanade“, wo Küchenchef Silio Del Fabro Anfang des Jahres einen der begehrten Michelin-Sterne abgeräumt hat, mache ich keinen Rückzieher und springe über meinen Schatten. Wo, wenn nicht in einem Sterne-Restaurant, könnte mich die dunkelrote Knolle doch noch von ihrem Geschmack überzeugen? Und jetzt – Trommelwirbel – sie hat es geschafft. Was für eine Vorspeise! Ich koste jede Komponente einzeln und bin verblüfft.

KATHI  
köstlich

Die kleinen grünen Tupfen – Apfelfel aus Granny-Smith-Äpfeln – zwischen den knusprigen Chips sind der Wahnsinn. Zuerst schmeckt man deutlich die Frucht des Apfels heraus, und im Abgang kommt ein kleiner Hauch von Gin am Gaumen zur Geltung. Einfach lecker.

Aber alles zurück auf Anfang. Meine Begleitung und ich werden herzlich

von Restaurantleiter Jérôme Pourchère empfangen und zu unserem Tisch geführt. Die beiden Geschäftsführer Tanja und Michael Zimmer konnten ihn Anfang des Jahres für ihr Team im „Esplanade“ gewinnen. Zuvor war er 19 Jahre als Restaurantleiter im „Gästehaus Klaus Erfort“ tätig. Auch Küchenchef Del Fabro war zuvor sechseinhalb Jahre bei Klaus Erfort, und entsprechend schnell sind er und Pourchère am neuen Arbeitsplatz zur perfekt funktionierenden Einheit geworden.

Während wir unseren rosafarbenen, perligen Aperitif genießen – einen Rosé-Champagner mit der fruchtigen Note von Beeren und Kirschen – erreicht uns ein Gruß aus Küche. Schon hier wird sofort klar, mit wie viel Liebe die Lebensmittel zubereitet und angerichtet

werden. Kurz darauf serviert uns Jutta Lange vom Serviceteam die erste Vorspeise, und auch hier bleibt der Wow-Effekt nicht aus: Die Kartoffel-Mousseline mit Trüffelschaum und geräuchertem Aal wird in einer Eierschale serviert, und die Begleitung findet das Raucharoma des Aals überaus passend zum Trüffelschaum. Für mich gibt's das Ganze in der vegetarischen Variante ohne Aal.

Wie sehr sich die klassische Sterneküche in den vergangenen Jahren gewandelt hat, wird in der entspannten Atmosphäre des Lokals schnell deutlich. Hier muss sich niemand in den feinen Zwirnen zwingen und vorab mindestens einen Knigge-Kurs abschließen. Die Gäste sind alle schick, aber gleichzeitig locker gekleidet. Ich fühle mich sofort richtig wohl. Man kann sich super unterhalten, ohne Angst haben zu müssen, die Gäste am Nachbartisch zu stören.

### KLASSISCHE KÜCHE MODERN GEMACHT

Doch zurück zum Kulinarischen. Nach dem eingangs erwähnten Rote-Bete-Gang gibt's für uns das Onsen-Ei. Das ist ein japanisches Ei, das über einen längeren Zeitraum bei niedriger Temperatur gegart wird. Dazu Chips aus geschmorter Topinambur und Trüffelschaum. Das Ei wird im Internet auch gerne als „das perfekte Ei“ betitelt, und diesen Titel hat es sich wirklich redlich verdient. Seine fluffige Konsistenz ergänzt die knusprigen Topinambur-Chips hervorragend.

Silio Del Fabro hat die klassische Küche von der Pike auf gelernt – und hebt sie nun in die Gegenwart. „Wir pepen die klassische Küche mit modernen Aspekten auf“, erzählt er uns. Mit Erfolg. Erstmals Sterneluft schnuppern durfte der Küchenchef beim 2017 verstorbenen Helmut Thielges im „Waldhotel Sonno- ra“ im rheinland-pfälzischen Dreis.

Heute steht er zusammen mit seiner Verlobten Jessica Klein in der Küche des „Esplanade“. „Sie kümmert sich um die Pâtisserie – und um unseren zweijährigen Sohn“, erzählt Del Fabro. An der Art, wie er es sagt, spürt man sofort die Dankbarkeit, lange bevor er erwähnt, wie froh er ist, dass seine Verlobte ihm den Rücken freihält und seine Arbeit versteht. Umso mehr genießt er die gemeinsame Zeit mit seiner Familie an den freien Tagen.



Silio Del Fabro (links) hat in der Küche das Sagen, Jérôme Pourchère ist Restaurantleiter.



Zum Menü-Start gibt es ein Ei mit Kartoffel-Mousseline, Trüffelschaum und geräuchertem Aal.





Zum nächsten Gang empfiehlt uns Jérôme Pourchère einen passenden Weißwein von Benjamin Leroux aus dem französischen Weinbaugebiet Saint-Aubin. Leroux wird als einer der talentiertesten Önologen im Burgund gehandelt. Passt! Der Wein harmonisiert perfekt mit der Säure unseres Gemüses. In der vegetarischen Variante gibt's auf meinem Teller geschmorte Aubergine mit Fenchel, Kreuzkümmel und Harissa. Meine Begleitung darf sich über Kabeljau und Pulpo freuen.

Die kleinen roten Spitzen, die auf meinem Teller zwischen dem Fenchel und der Aubergine rausspicken, sind Baby-Paprikas, deren Geschmack mich echt umhaut. Sie schmecken eher wie richtig aromatische Tomaten, wie man sie eigentlich nur aus den südlicheren Ländern Europas kennt.

Silio Del Fabro erzählt uns, dass das gesamte Sortiment an Obst und Gemüse vom Stadtbauernhof aus St. Arnual kommt. Im Naturschutzgebiet Almet, direkt vor den Toren der Stadt Saarbrücken, wird nämlich allerhand angepflanzt – und das in Zusammenarbeit mit dem Küchenteam des Restaurants. „Im Sommer legen wir alles fleißig ein, um für den Winter gerüstet zu sein“, erklärt Del Fabro. Ganz ehrlich: Da bekommt man doch gleich Lust, beim Stadtbauernhof mitzuwirken. Beim nächsten Tag der offenen Tür werde ich dort auf jeden Fall dabei sein.

Weiter geht's mit den Hauptgängen. Auf meine Begleitung wartet bereits ein pochirtes Kalbsfilet im Kräutermantel mit Spitzkohl, Selleriepüree und Krauser Glucke, während ich noch einige Fotos mache. Das Fleisch ist wunderbar rosa und unfassbar zart. Auch hier kommen unsere schon lieb gewonnenen Tupfen nicht zu kurz. „Die Tupfen sind ein komplexes Zitrusgel mit Szechuan-Pfe-

**Onsen-Ei:** Das sind Eier, die ursprünglich in Japans heißen Quellen, sogenannten Onsen, gegart wurden. Dazu gibt es Topinambur, einmal geschmort und als Chips, dazu Trüffelschaum.



**Kabeljau und Pulpo** gibt es als Zwischengang. Außerdem Baby-Paprikas, die wie sehr aromatische Tomaten schmecken. Als vegetarische Variante gibt es statt Fisch geschmorte Aubergine mit Fenchel, Kreuzkümmel und Harissa.



**Niigata-Koshihikari-Risotto** mit Spitzkohl, Lauch und Krauser Glucke.

**Variation aus Rhabarber und Erdbeere:** Das ist eine Buttermilchcreme, dazu ein Rhabarber- und Erdbeer-Mousse. Darauf ein Röllchen gefüllt mit Rhabarber und eine kleine Spähre mit Rhabarber und Erdbeersorbet – himmlisch.



Als Hauptgang gibt es pochirtes Kalbsfilet im Kräutermantel mit Spitzkohl unter dem Selleriepüree und obenauf die Krause Glucke. Dazu Tupfer von Zitrusgel.

fer“, klärt uns der Küchenchef auf. Aber Vorsicht: Szechuan-Pfeffer sollte nur in Maßen genossen werden, denn er ist etwas heimtückisch und betäubt leicht die Zunge. In dieser Menge sorgt er aber nur für ein leichtes und durchaus angenehmes Britzeln auf der Zunge.

Da ich das vegetarische Menü des Abends probieren darf, gibt's für mich ein superleckeres Risotto aus Niigata-Koshihikari-Reis, eine der qualitativ besten Reissorten für Risottos. Dazu ebenfalls Spitzkohl, jungen Lauch vom Stadtbauernhof und Krause Glucke. Wer sich jetzt fragt, wer oder was sich hinter Letzterem verbirgt, den kann ich beruhigen. Mir geht es im ersten Moment ähnlich, aber eine Google-Suche später bin ich schlauer. Krause Glucke, auch genannt Fette Henne, ist eine parasitische Pilzart, deren großer ockergelblicher Fruchtkörper essbar ist und mit seinen krausen Verzweigungen an einen Badeschwamm erinnert.

Während wir essen, stellen wir fest, dass die dunkle und stilvolle Raumgestal-

tung im Restaurant den Tellern die beste Bühne bietet. Auf den dunklen Holzti-schen kommen die Menüs wirklich super zur Geltung. Das Logo des „Esplanade“ in Gold schmückt eine Wand, und der Rest des Raums wird dank der bodentie-fen Fenster von der Abendsonne durch-flutet. Einen schöneren Abend im Saar-brücker Nauwieser Viertel, direkt am Max-Ophüls-Platz, kann man sich fast nicht wünschen.

Das Haus wurde übrigens in der Gründerzeit erbaut und steht unter Denkmalschutz. „Ein Ort zum Wohlfühlen und Genießen“, wie es auf der Webseite heißt. Das kann ich nur bestätigen und dick unterstreichen. Derzeit wird das Haus übrigens umgebaut – alles in Einklang mit dem Denkmalschutz. Es entstehen 16 Hotelzimmer, eine Lobby und eine Rezeption. Silio Del Fabro verrät uns, dass es dort dann auch Kleinigkeiten – etwa ein klassisches Club-Sandwich – geben wird.

An einem solchen Abend darf natür-lich ein Dessert nicht fehlen. Okay, ich

bin ehrlich: Uns erwarten zwei Desserts und ein perfekt darauf abgestimmter Riesling Spätlese vom Weingut Fritz Haag. Fruchtig und mit einem leichten Geschmack nach Quitte. Nach dem Zweierlei vom Champagner mit Kro-kant, Atsina-Kresse und Blattgold erwar-tet uns der absolute Desserthimmel. Re-staurantleiter Jérôme Pourchère serviert uns eine Variation aus Rhabarber und Erdbeeren in ver-schiedenen Textu-ren. Eine Buttermilchcreme, dazu Rhabarber- und Erdbeermousse und darauf ein Röllchen gefüllt mit Rhabar-ber sowie eine kleine Spähre mit Rhabar-ber und Erdbeersorbet. Das Wort „Späh-re“ stammt aus der Molekularküche und bedeutet Hülle oder Ball.

Wer jetzt denkt: Das ist aber ein biss-chen viel Rhabarber und Erdbeere, den kann ich beruhigen. Dieses Dessert ist exakt aufeinander abgestimmt und eine Geschmacksexplosion der Extraklasse, wie wir beide finden.

Bei kleinen Petit Fours und einem Espresso lassen wir den Abend aus-

klingen und verlassen das Restaurant „Esplanade“ mit einem breiten und zu-friedenen Grinsen.

Ich muss gestehen: Vor unserem Be-such hatte ich großen Respekt vor mei-nem ersten Sternemenü, doch das war unnötig. Sterneküche ist vielleicht nichts für treue Anhänger der Fastfood-Indus-trie, aber all diejenigen, denen jedes le-ckere Essen so große Freude bereitet wie

mir, empfehle ich, sich etwas von Kü-chenchef Silio Del Fabro und seinem Team zubereiten zu lassen.

Wer sich langsam herantasten möch-te, kann sich mittags in Form einer Plat du jour einen kleinen Vorgeschmack geben lassen. Die gibt's für 38 Euro in-klusive Gruß aus der Küche, Vorspeise und Hauptspeise. Reservierungen sind natürlich immer gerne gesehen, aber manchmal haben die Gäste Glück und bekommen auch ganz spontan noch einen Platz. Seit dem ersten Michelin-Stern sind die Reservierungszahlen aller-dings regelrecht explodiert, betont Del Fabro. Ich bin begeistert, wie entspannt

und zuvorkommend das Servicepersonal ist. Alle wissen über alles Bescheid und können empfehlen und erklären, was das Zeug hält. Abschließend muss ich sagen, dass ich mich wohl ein kleines bisschen in das Ambiente und die Küche des „Es-planade“ verliebt habe. Ich komme sehr gerne wieder. ●

Katharina Schwarz



Katharina Schwarz teilt seit über zwei Jahren auf ihrem Blog „Kathi Köstlich“ leckere Re-zepte rund um Frühstück, Backen und Kochen mit ihren Followern. Sowohl auf ihrer Homepage als auch in FORUM gibt sie regelmä-ßig schmackhafte Einblicke in die Kulinarik-Szene der Region.

## EIN DESSERT DIREKT AUS DEM HIMMEL

## EINE RESERVIERUNG IST ZU EMPFEHLEN

FOTOS: KATHARINA SCHWARZ (5)

### INFO

**Esplanade**  
Nauwieserstraße 5  
66111 Saarbrücken  
Telefon 0681-8596566  
restaurant@esplanade-sb.de  
www.esplanade-sb.de  
Öffnungszeiten:  
Mi. bis So. 12 bis 14 Uhr und  
18.30 bis 22 Uhr  
Ruhetag Mo. und Di.