

EMPFOHLEN DURCH



FRANKFURT GEHT AUS!

Frankfurt 2022 Rhein Main



Die besten Restaurants
in Frankfurt & Rhein-Main

PLATZ 2

TREUSCHS SCHWANEN

Über 175 Jahre altes Traditionsgasthaus mit Gourmet-Küche im südhessischen Odenwald.

TEXT: ASTRID KEIM

Schade, dass wir des unbeständigen Wetters wegen nicht im romantischen Hof, beschattet von alten Kastanien, sitzen können. Das Gourmet-Restaurant direkt neben der traditionellen Johannisstube lässt ein wenig Individualität vermischen – vielleicht absichtlich, um dem Essen nicht den Rang abzulassen. Es ist in hellen Pastellönen gehalten und modern eingerichtet. Der Service unter der Leitung von Frau Treusch verdient besonderes Lob: Man kann nicht freundlicher und aufmerksamer bedient werden. Sauté vom Seeteufel und Calamaretti in Safran-Estragonsauce klingt gut, das soll der erste Gang werden, da gekochter oder gedünsteter Fisch nicht zu meinen Lieblingsspeisen zählen. Umso größer die Überraschung, als ich unter einem Berg von verschiedenen Gemüsen auf den Seeteufel ohne geringste Röstaromen stoße. Auch die winzigen Calamaretti sind nie mit einer heißen Pfanne in Berührung gekommen. Ich kenne Sautieren nur als Anrösten oder

Anbraten. Gibt es auch noch andere Zubereitungsmöglichkeiten? Die Antwort aus der Küche lautet: Diese Zubereitungsweise bezeichne man als Sauté. Hm. Nun gut, also mal probieren. Es schmeckt, die Gemüse sind knackig, die Safransauce gelungen. Der spätere Blick auf Escoffier und das Internet ergibt, dass meine Interpretation wohl zutrifft. Eine freudige Überraschung ist das Kalbsbries, selten genug auf einer Speisekarte zu finden. Will man den optimalen Geschmack erzielen, muss es schier pariert werden. Das kostet Zeit und treibt den Wareneinsatz, nicht die Sache jedes Küchenchefs. Hier jedoch kommt es perfekt pariert, scharf angebraten, gut gewürzt und schön angerichtet auf den Teller. Shiitake-Pilze und Pfifferlinge harmonisieren bestens wie auch das Risotto, für dessen Sämigkeit tatsächlich Odenwälder Kochkäse sorgt. In der Woche unseres Besuchs werden zusätzlich Hummergerichte angeboten – unsere Wahl fällt auf Weinblätter, gefüllt mit Hummer und Couscous. Unerwähnt bleibt das ausgelöste Fleisch einer Hummer-

schere, eine schöne Überraschung! Die Füllung der Weinblätter ist pikant wie versprochen, das begleitende Tomaten-Fumé mit kleinen Artischockenstückchen ausgewogen in der Balance zwischen Süße und Säure. Mein Begleiter entscheidet sich für das Filetsteak vom Weiderind – es kommt wie bestellt medium-rare mit dezent würziger Café-de-Paris-Buttersauce. Durchaus nicht jeder Küchenchef ist mit deren Herstellung vertraut, besteht sie doch aus zahlreichen Zutaten. In Treuschs Küche wurde das Kunststück souverän gelöst, aufgespritztes Kartoffelpüree mit aufgesetzten Chips und tourniertes Gemüse geben den letzten Schliff, sorgen für eine schöne Optik und die Bratkartoffeln kommen à part, um das Bild nicht zu zerstören. Der zuvor gereichte Vitalsalat verdient seinen Namen, und drei verschiedene Sorbets, schön mit verschiedenen Früchten dekoriert, bilden schließlich den süßen Abschluss.



**FRANKFURT GEHT
AUS! 2022**

• Ab ins Grüne/Die feinen
Landgasthäuser # 2

**bis 75 € • Weichelsheim,
Rathausplatz 2, Tel. 06164/2226,
www.treuschs-schwanen.com,
Mo/Di/Fr-So 11.30-13.30 Uhr,
Mo/Di/Fr-So 18-21.30 Uhr, ☒,
☒ Weichenberghalle**

**☒ mit Garten, familienfreundlich,
Reservierung erforderlich**

