

UNTERWEGS

ENTDECKT, GETESTET, BEWERTET: HOTELS, RESTAURANTS, SHOPPING IN ALLER WELT



Jens Fischer interpretiert im **Passione Rossa** Klassiker wie eine Karottenvariation (u.) mit überraschenden Aromen

„PASSIONE ROSSA“ IN BAD SOBERNHEIM:

Nahe liegende Gourmetküche

Wechsel in der Küche von Bad Sobernheims Genussadresse: Im Gourmetrestaurant „Passione Rossa“ des Wellnesshotels „BollAnt's im Park“ ist Jens Fischer (zuvor im „Ketschauer Hof“, Deidesheim) auf Renato Manzi gefolgt, der das Haus nach zwölf Jahren verlassen hat. Das Restaurant unter einem Sandsteingewölbe ist rustikal-elegant im Landhausstil gehalten. Dort lässt Fischer am Abend zwei Menüs servieren: „Nahe-liegend“ und „Auf Abwegen“, zwei Abfolgen von Klassikern der Haute Cuisine, die der neue Chef mit teils überraschenden, sehr aromatischen Akzenten aus Obst und Gemüse zu ungewohnten Geschmacksbildern zusammenstellt.

Cremig mariniertes Tatar von der Kalbshülfe verfeinerte Fischer mit geräucherten Walnüssen und leicht säuerlichen Kalamansi-Früchten. Erstklassig schmeckte die norwegische Jakobsmuschel in intensiver Erdnussauce; verschiedene Blumenkohl-Texturen setzten einen dezent erdigen Kontrapunkt. Freude machte auch die sacht gebratene Gänseleber mit Erbsenpüree, confierten Kumquats und knusprigem Mais. Das Beste folgte danach: geröstete Rucola mit kleinem Raviolo, Ochschwanz, fruchtiger Tomate und feinwürzigem Pecorino. Zart und saftig beeindruckte das mit Gewürzbrot gratinierte Rehfilet, dazu gab es Wirsing und eine herzhaft dunkle *sauce riche*.

Zum Dessert lieferte die Patisserie eine feine neue Interpretation eines Bananensplits, mit Bananenpraline, cremiger Schokolade und Passionsfrucht. Die Weinkarte bietet neben einem kleinen internationalen Angebot ausschließlich die Besten von der Nahe. Der Service arbeitete über den gesamten Abend erstklassig – unaufdringlich und höchst kompetent.

Ingo Swoboda



●●●●○ „Passione Rossa“, im „Romantik Hotel BollAnt's am Park“, Felkestr. 100, 55566 Bad Sobernheim, Tel. 06751-933 90, www.bollants.de, nur Abendessen, Di, Mi geschl., Menüs € 89-139

AmEx DINERS EC MASTER VISA ☺ ♿