



Ein Dreieck auf dem Teller – Im „Duke“ in Berlin huldigt man dem Bauhaus

Berlin, Deutschland (Kulturexpresso). Die freundliche Bedienung serviert Geometrie pur. Ein blaues Dreieck, einen roten Quader, ein schwarzer Kreis und eine gelbe Kugel, auf einem weißen Teller. Abstrakt, sachlich und formvollendet. In die Küche des „Duke“ in Berlin scheint sich ein Bauhaus-Künstler wie Wassily Kandinsky oder Paul Klee verirrt zu haben. Er zaubert nicht nur etwas fürs Auge, sondern auch für den Gaumen, mit Tatar von Langstinos, Aioli, Sepia, Holzkohle, Safran, Gel von der Spirolina-Alge und Pimenton de la Vera, also geräuchertes Chilipulver aus der westspanischen Provinz Extremadura. Dann folgt ein Rat, der etwas irritiert: Alles zerstören. Einfach vermengen, so empfiehlt die junge Dame, dann kommen die Aromen so richtig zur Geltung. Schade um die Optik, dafür erlebt man dann ein vielstimmiges pikant-maritimes Aromen-Orchester.



Tatar von Langostinos – sachlich modern, international, Aioli, Sepia, Holzkohle, Safran, Spirulina, Pimenton de la Vera. © 2019, Foto: Fritz Hermann Köser, BU: Stefan Pribnow

Das Bauhaus feiert in diesem Jahr seinen 100. Geburtstag. Zu diesem Anlass wollte man sich im „Duke“ etwas einfallen lassen. Schließlich gehört das Restaurant zum Ellington-Hotel, es residiert in einem Gebäude im Stil der neuen Sachlichkeit. Ein Meisterwerk der Architektur, dem mit dem ersten Gang originell und sehr gekonnt gewürdigt wurde. Dazu bedarf es auch eines besonderen Weins. Hier ist es ein Abril Auxerrois aus Baden, trocken und zugleich frisch, mit Aromen von Äpfeln, Kräutern und

einem Hauch Zitronengras. Auxerrois, eine weiße Rebsorte, gilt in Deutschland als Rarität, die Kreuzung aus Gouais Blanc und Pinot stammt aus der Gegend um Auxerre in Zentral-Frankreich. Ebenso fruchtig-frisch auch der Apéritif aus Tanqueray-Gin, Himbeer, Rhabarber und Eisenkraut. „Fruity Summer“, so der treffende Name.



Onsen-Ei mit Morcheln, Spargel, Nussbutter Crumble, Bärlauch-Butter und Sauce Bercy. © 2019, Foto: Fritz Hermann Köser, BU: Stefan Pribnow

Vollendeten Genuss verspricht auch das nächste Gericht, das Onsen-Ei. Aus Japan stammt diese

Spezialität,
die bei 65 Grad eine Stunde lang gegart wurde. Dotter und
Eiweiß
erhalten so ihre cremartige Textur. Die „Sauce Bercy“, einer
Béchamelsoße aus Schalotten, Hühnerbrühe, trockener Weißwein,
Petersilie, Butter, Pfeffer und Meersalz, vervollständigt
diese
Delikatesse, schon durch die entsprechende Würze. Garniert
wurde das
Ganze mit Nussbutter-Crumble, grüner Bärlauch-Butter,
Kalbsbries und Thymian-Jus. Ein angenehm leichter Gang, schon
dank der Beilagen: Morcheln, Spargel, diverse Kräuter, unter
anderem
Sauerampfer, Kerbel, Bärlauch, Blutampfer, Blüten von roter
Shiso-Kresse und Petersilie. Der Briedeler Riesling von der
Mosel vom
Weingut Walter, trocken, mineralisch-würzig und von einer
erfrischenden Säure, passt trefflich zu diesem sommerlichen
Gang.



Huhniges Allerlei mit Herz und Haut oder „Nur Huhn O&T, Amchoor, Shiro Miso“. © 2019, Foto: Fritz Hermann Köser, BU: Stefan Pribnow

Das wohl appetitlichste Federvieh überhaupt bildet den Höhepunkt. Verschiedene Variationen tummeln sich auf dem Teller. Sieben Hühnerteile, sieben Gararten, alles sehr schön angerichtet. Zunächst die Klassiker wie knusprig gebackener Flügel, geschmorte und glasierte Keule, sowie am Torso geröstete Brust. Auch Freunde der Innereien kommen auf ihre Kosten, mit zweimal gebratenem Herz sowie Leber, in Nussbutter pochiert. Auf die Wagemutigen unter den Feinschmeckern wartet dann ein Crumble aus getrockneter Hühnerhaut und confiertem Hahnenkamm. Die historisch interessierten Gourmets wiederum können sich über ein walnussgroßes Stück freuen, das schon wegen der viel dunkleren Farbe und seinem intensiven Aroma auffällt. Gebratenes Sot-l'y-laisse, das sogenannte „Pfaffenschnittchen“. Diese hierzulande nahezu in Vergessenheit geratene und erst kürzlich wiederentdeckte

Delikatesse wurde früher dem örtlichen Pfarrer serviert, wenn er seinen Schäfchen einen Besuch abstattete. Das Fleisch ist zart und verfügt über einen köstlichen Eigengeschmack, wie zu Omas Zeiten. Weidehuhn, handgefüttert, aus der Freilandhaltung, von einem besonderen Züchter aus Niedersachsen. Es ist ungewürzt – solange man es nicht in den kleinen Mini-Berg auf dem Teller stippt. Amchoor nennt sich dieses Gewürz-Mango-Pulver. Oder in die tiefbraune Soße tunkt, unter anderem aus Hühnerfond zubereitet. Als Beilage dient eine Miso-Jus auf Sojabohnen-Basis, daher die geleeartige Konsistenz. All das harmoniert bestens mit dem weißen Burgunder aus Rheinhessen, Sonnenhof vom Weingut Bischel. Trocken, mit einer Note von Ananas und Kräutern.



„Spring break“ – Erdeere, Rhabarber, Verveine, Joghurt, Birkenwasser. Beachtlich! © 2019, Foto: Fritz Hermann Köser, BU: Stefan Pribnow

Bei dem Dessert glaubt man sich ein

wenig im Wald. Es soll jedenfalls an Birkenstämme erinnern. Hier besteht das „Holz“ aus Joghurt-Mousse, das mit Verveine (Eisenkraut) verfeinert und mit Kakaopulver bestäubt wurde sowie Minzblättern, Blutampfer und Honigkresse. Dazu Birkenwasser-Gel und hellgrüne Verveine-Baisers. Säuerlich-leicht geriet auch die Komposition auf dem zweiten Teller mit Rhabarber-Joghurt-Sorbet auf Erdbeer-Rhabarber-Ragout samt Veilchenkrokant. Da kommen ungeahnte Frühlingsgefühle auf, nicht von ungefähr nennt sich diese Komposition „Spring Break“, nach den Ferien, die US-amerikanische Studenten mit ausgiebigen Partys verbringen. Die mögliche aufgekommene Ausgelassenheit erdet der letzte Gang umgehend. Käse vom namhaften „Maitre Affineur Waltmann“, mit Chutney und Früchten, dient hier als Magenschließer. Brie, Camembert und Co. fallen extrem pikant aus. Wirklich etwas für wahre Liebhaber, die es ja meist etwas strenger mögen. Freunde von eher milden Sorten könnten diese recht intensiven Aromen als eher etwas gewöhnungsbedürftig empfinden. Der Digestif dürfte sie aber wieder milde stimmen, im wahrsten Sinne des Wortes. Der Mandelbrand von „Fräulein Brösel“ ist herrlich weich im Abgang und verströmt intensiven Marzipanduft.



Käse mit Brot „Maître affineur Waltmann“ mit Chutney und Früchten. © 2019, Foto: Fritz Hermann Köser, BU: Stefan Pribnow

Insgesamt ein sehr gelungenes und auch sehr originelles Menü. Auch wegen den kleinen Appetizern zur Einstimmung – hier ließ die Küche gleich zweimal grüßen. Nach Ceviche vom Thunfisch mit Avocadocreame, Edamame und Essblüten bringt die Mitarbeiterin eine kleine Milchflasche. Der Inhalt deutet, rein farblich, auf Eierlikör hin. Tatsächlich ist es eine warme Schaumsuppe aus gelbem Paprika.

Restaurant Duke

Adresse: Nürnberger Straße 50-55, 10789 Berlin, Deutschland

Kontakt: Telefon: 0049 (030 683154000, E-Mail: contact@duke-restaurant.com)

Heimatseite im Weltnetz: duke-restaurant.com

Öffnungszeiten: Montag bis Samstag von 12:00 bis 23:00 Uhr
(ab 22:00 Uhr Légère-Karte)