

# Deutsch-französisches Gourmet-Gipfeltreffen auf der Stromburg

**N**ur ungern verlässt Bernard Loiseau, einer von Frankreichs populärsten Drei-Sterne-Köchen, den heimischen Herd im renommierten Côte d'Or im burgundischen Saulieu. Urlaub ist für das charmante Energiebündel und seine Frau Dominique, die das zum Restaurant gehörende Vier-Sterne-Hotel leitet, ein Fremdwort. Und wenn es einmal klappt, findet man ihn mit

einiger Sicherheit zu Gast bei Kollegen wie Johann Lafer. So entstehen Freundschaften und können zu Gipfeltreffen deutsch-französischer Kochkunst führen, wie dem Gala-Diner auf Johann Lafer's Stromburg.

Der Perfektionist Loiseau hat bei Troisgros die hohe Kochkunst erlernt, bevor er sich zwischen 1977 und 1991 seine drei Sterne und vier Toques erkochte. Die Besonderheit seiner Küche

ist die Konzentration auf die unvergleichlichen regionalen Produkte.

Für die önologischen Schwerpunkte kam Jacques Prieur mit seinen edlen Pinot Noirs und Chardonnays auf die Stromburg. Die Weinbauregion der Côte de Beaune mit Meursault am Süden, wo Prieurs Domaine liegt, bringt einige der besten Gran Crus der Welt hervor.

Lafer assistierte dem Freund in der Küche. Als Hommage an Frankreich verarbeitete er dabei eine der Zutaten, die für viele ein Synonym der französischen Gourmetküche ist: Gänsestopfleber. Einmal klassisch, einmal als lockeres Parfait-Törtchen, das auf der Zunge zerging, und einmal als Crème brûlée. Begleitet wurde das Entree von einem Grand Cru, der 2001er Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Auslese vom Weingut Helmut Dönnhoff, die mit ihrer angenehmen Säure und reduzierten Süße gut mit der Gänsestopfleber harmonierte.

Was folgte, war französische Haute Cuisine pur: feine normannische Jakobsmuscheln mit einer reduzierten süßsauren Sauce "à la

grecque", begleitet von einem 1999er Meursault Clos de Mazeray Blanc; saftiger gebratener Steinbutt an einer Saucenkreation Loiseaus, dazu ein 1994er Puligny Montrachet Les Combottes. Der Renner des Abends war eine der Legenden der Speisekarte Bernard Loiseaus: Getrüffelte Poulardenbrust "Fermière" mit gebratener Entenstopfleber, begleitet von einem 1992er Musigny, einem der Spitzenweine von Jacques Prieur. Ein Epoisse, der berühmteste Käse aus Burgund, wurde mit Feigenbrot und einem 2000er Nuits St. Georges Premier Cru "Perdrix" serviert. Der Wein stammt aus der ebenfalls zum Besitz von Antonin Rodet gehörenden Domaine des Perdrix, einem Schwesterweingut von Prieur. Seinen Abschluss fand das Gala-Menü mit "Rose des Sables au Chocolat", wobei feinste Schokoladentäfelchen mit Schokoladeneis (nach Loiseaus Philosophie ohne Sahne zubereitet) zu einem Fächer auf Orangenconfit arrangiert wurden.

*Michael Ritter*



Nähere Infos unter [www.bernard-loiseau.com](http://www.bernard-loiseau.com)