



ERSTES DUCASSE-RESTAURANT IN RUSSLAND

TEXT UND FOTOS KLAUS LECIEJEWSKI

Alain Ducasse hat es inzwischen auf 29 Restaurants in verschiedenen Ländern gebracht. Jetzt will auch St. Petersburg kulinarisch erwecken, jener Stadt die Zar Peter ohnehin vor 300 Jahren baute, um die russische Elite nach Europa zu orientieren. Bis heute zeigt man sich hier aufgeschlossen gegenüber westlichen Trends, weshalb sich Ducasse unter dem Dach des Designhotels „W“ angesiedelt hat, das laut Direktor Peter Katusak-Huzsvar nicht allein den Jet-Set anziehen will (während unseres Besuches übernachtete dort Shakira), sondern Gourmets aus St. Petersburg und allen Teilen der Welt. „Beverage und Food sind ein Key-Factor für uns“, bestätigt er.

Das Ducasse-Restaurant „miX“ ist durchgestylt, mit dunklen Tönen, leichten Sichtblenden aus Glasfaser und offen zur Küche hin, deren Herzstück ein 250.000 Euro teurer Herd von Molteni ist. Die 3-köpfige Führungsriege in der Küche sind allesamt Franzosen, allen voran der 36-jährige Alexandre Nicolas mit langjähriger Erfahrung in Ducasse-Restaurants. Dazu kommen 13 ausgebildete Köche aus Russland, die hier den Feinschliff bekommen. „Unsere Küche ist eine Mischung zwischen der klassischen Ducasse-Küche und der zeitgenössischen regionalen russischen Küche. Wir wechseln die Karte entsprechend der Saison, was für St. Petersburg einzigartig ist“. Der bekannte Caesar Salat wird mit Kamtschatka-Krabben russisch kombiniert und erhält damit eine neue Komponente, die den Salat effektiv begleitet. Höhepunkte sind aber dann doch die Ducasse-Kreationen. Frisches Broccolipüree, angerichtet in einem Martiniglas, darunter eine Schicht russischer Sahne und am Boden schwarzer Kaviar. Diese Kreation sollte weder nacheinander noch miteinander vermischt, sondern mit dem Löffel nach unten durchstoßen und dann aufgenommen werden. So verbinden sich die Bestandteile im Mund zum vollen Aroma. Dazu lauwarmer Scheiben von Jakobsmuscheln. Ein weiterer Ducasse-Klassiker war die Dorade in kleinen Vierteln mariniert mit Limone und schwarzen Trüffeln, wobei allerdings etwas zu viel Limonensaft auf den Teller geriet. Der Wolfsbarsch mit Dugléré-Soße hingegen war exzellent. Ebenso die Tournedos vom heimischen Rind mit einer aufgelegten Scheibe Foie gras und Trüffelsoße. – Gerichte, die allerdings noch auf eine gelungene Verbindung mit einer eher deftigen russischen Küchentradition warten. Die Profiteoles mit Vanille Eis und Schokoladensoße werden vor allem die russischen Gäste ob ihrer süßen Eleganz begeistern.

Das größte Problem bereitet Nicolas die rechtzeitige Beschaffung der heimischen Produkte in ausreichender Qualität: „Immer wieder muss ich Lieferungen zurückgehen lassen oder ich bestelle ein Spanferkel am Freitag für Montag und es wird erst am Mittwoch geliefert.“ Angesichts dieser Schwierigkeiten ist es eine reife Leistung, dass keinerlei Convenience in der Küche eingesetzt wird und weiterhin Regionales Priorität besitzt.

