



**Ingo Hettig**  
Der leidenschaftliche Food Blogger und Hobbykoch berichtet unter dem Pseudonym "travelgastronomist" auf Instagram von seinen kulinarischen Reisen zu den besten Restaurants im In- und Ausland. Seit kurzem interviewt er auch namhafte Köche für seinen Instagram TV-Kanal. Schon im Kindesalter half Ingo Hettig seiner Mutter und beiden Großmüttern beim Kochen. Die Welt der Sterne-küche entdeckte er 1987 durch die ARD-Serie "Essen wie Gott in Deutschland". Dies inspirierte ihn, Rezepte von Eckart Witzigmann, Dieter Müller und Harald Wohlfahrt aus dem gleichnamigen Kochbuch nachzukochen. Beruflich entschied sich Ingo Hettig für ein Betriebswirtschafts-Studium. Er arbeitete mehrere Jahre als Unternehmensberater. Aktuell ist er als Führungskraft im Prozess-, Projekt- und SAP-Bereich bei einem globalen, mittelständischen Unternehmen tätig.

### *Ein sommerliches Mittagessen im Le Corange*

*Ein Stern der gastronomischen Vielfalt bei Engelhorn gehört dem Restaurant*

*Le Corange. Dort finden Gourmets eine auf Fisch und Meeresfrüchte fokussierte und modern interpretierte Küche. Die Grundrezepte sind meist französischen Ursprungs, wagen sich jedoch auch mal auf "fremdes Terrain".*

*Der Gast hat die Wahl zwischen einem zeitgemäßen Menü*

*"Herz.Emotion.Seele" oder echten Klassikern im à la carte Bereich.*

*Nach freundlichem Empfang beeindruckt die tolle Aussicht vom Le Corange über die Quadratestadt. Große Fenster lassen den Blick der Gäste über die Dächer Mannheims schweifen. Das Restaurant formiert sich in einem langgezogenen L. Das Interieur ist schlicht und elegant. Dieses bildet ein passendes Ambiente, um die schmackhaften Gerichte von Küchenchef Dominik Markowitz und Team zu entdecken.*

*Unser Mittagessen im Le Corange genossen wir an einem sehr heißen Julitag, das Thermometer zeigte deutlich über 30 Grad. Hohe Temperaturen und Fine Dining stellen eine gewisse Herausforderung für Küchenteam und Sommelier dar. Soviel sei schon vorweggenommen, doch bei unserem Menü wurde diese*

*Herausforderung souverän gemeistert.*

*Nach einer schönen Brotauswahl von Artisan Boulanger Peter Kapp und einem erfrischenden Glas Champagner folgte das Amuse in Form eines Waldpilzsuds. Dieser wurde bei Tisch zum Pilzarrangement aufgegossen und glänzte mit viel Umami. Der Sud war lauwarm temperiert und hierdurch ein gelungener Auftakt zum sommerlichen Menü.*

*Der erste Gang aus unserem Menü führte uns in die Levante. "Aubergine mit Kichererbse und Bio-Joghurt", ein Gericht, das Konsistenzen und Gewürze des Nahen Ostens toll zur Geltung brachte. Knusprige Falaffel, samtige Auberginen und die frische Säure des Joghurts bildeten eine äußerst schmackhafte*

*Komposition.*



*Sommelier Sebastian Schaan empfahl einen schön runden Grauburgunder aus Baden. Dieser sollte die nächsten beiden Gänge begleiten. Den sommerlichen Temperaturen geschuldet war ausschweifender Weingenuss leider keine Option. Zu beiden Gängen war dieser Weißwein ein toller Begleiter.*

*Nun ging es weiter in Richtung Pazifik. Gang Nummer zwei war ein Fusion-Gericht japanischen Ursprungs und als "Ora King Lachs im Meereskräuter-Sud mit Edamame" im Menü gelistet. Soft gegarter, fast roher und somit sehr saftiger Lachs aus Neuseeland wurde mit jodigem Meereskräutersud kombiniert. Einen gewissen Biss und geschmacklichen Kontrapunkt boten die unreif geernteten und leicht gedünsteten grünen Sojabohnen. Gekrönt wurde das Gericht von Heringskaviar, der wohl dosiert etwas Salzigkeit und Würze beisteuerte.*

*Der Hauptgang "Seeteufel gebraten im Bourride-Sud und Artischocke" war herrlich bunt auf dem tiefen Teller arrangiert. Das saftige Stück Seeteufel wurde umringt von leicht angebratenen Gemüsen wie Paprika und Artischocken. Für tolle Optik und Geschmacksspitzen sorgten essbare Blüten. Der Bourride-Sud wurde am Tisch angegossen und schaffte die perfekte Verbindung von Fisch und Gemüse. Das ursprüngliche Rezept für den Sud stammt aus der Provence und dem Languedoc und wird traditionell aus zerteilten Fischen und Gemüse zubereitet. Nach dem Passieren wird der Sud mit Eigelb und Aioli abgebunden. Dieses wunderschöne Gericht brachte den Sommer Südfrankreichs auf unsere Teller!*



*Das Dessert "Weiße Schokolade mit exotischen Aromen und Kokos" bestach mit großer Leichtigkeit, um das Sommermenü zu einem gelungen Abschluss zu bringen. Die Mousse von der weißen Schokolade wurde am Tisch mit einem Basilikumespuma gekrönt. Ein Mirepoix von exotischen Früchten steuerte etwas Säure und fruchtige Aromen bei.*

*Der süße Abschluss erfolgte bei Kaffee und Mignardises, von denen eines besonders hervorgehoben werden sollte: "Cherry-Tomate mit Himbeer-Mousse gefüllt". Eine sehr gewagte Kombination, die jedoch für äußerst positive Geschmacksmomente sorgte.*

*Das Menü im Le Corange war ein Genuss, vor allem die Leichtigkeit aller Gerichte trugen zu einem sehr gelungenen Mittagessen im Hochsommer bei. Der freundlich zurückhaltende Service sorgte für angenehme Wohlfühlatmosphäre. Die weitere kulinarische Entwicklung des Le Corange darf gespannt verfolgt werden.*

*Le Corange*

*'Cor' = franz. Horn*

*'ange' = Engel*

