

Petit Amour: Kochkunst, Käse & Kreativität

Geschrieben von Bookatable, am 27/11/2019

Am Marktplatz, im Hamburger Stadtteil Ottensen, liegt das Sterne-Restaurant „Petit Amour“. Gibt es einen passenderen Ort für ein französisch geprägtes Restaurant in der Hansestadt? Nein!

Märkte, deren Lieferanten und Restaurants gehören in Frankreich einfach zusammen – so auch im Petit Amour im Westen Hamburgs. Für Kulinarik-Fans kann das Fine-Dining-Lokal am Spritzenplatz schnell zu der wörtlich übersetzten „kleinen Liebe“ werden.

Text & Food-Bilder: Ingo Hettig alias Travelgastronomist
Interior-Bild: Petit Amour



Das Petit Amour verführt mit moderner französischer Küche und echter Wohlfühlatmosphäre. Begrüßt wird man hier von freundlich-lockeren Servicemitarbeitern, die mit viel Charme und Expertise durch das kulinarische Erlebnis leiten. Küchenchef Boris Kasprík und sein Team laden zu einer Reise für alle Sinne durch die kreative französische Küche ein.

Dabei steht die Produktqualität immer an oberster Stelle. „Mir ist es wichtig, den Hummer direkt vom Fischer aus der Bretagne geliefert zu bekommen, ohne zeitraubenden Zwischenhandel“, sagt Küchenchef Boris Kasprík. Und das Resultat auf dem Teller spricht für sich!

So sind eine kalte und eine warme Variation von „Hummer & Kopfsalat“ ein aromenstarker Start in das MICHELIN Experience Menü, das ich gemeinsam mit meiner Frau an einem kalten Tag genieße.



Gourmet-Experten wissen, dass die „Nouvelle Cuisine“ immer zum Ziel hat, beste Grundprodukte optimal und möglichst schonend zu verarbeiten. Da auch immer das Auge mitisst, entstehen durch teils aufwendige Techniken wunderschöne Resultate, die die Speisen zu Kunstwerken machen. Das Mosaik der „Terrine von der Foisie Gras mit Datteln, Sanddorn und Salzitronen“, das wir im Petit Amour genießen, ist ein hervorragendes Beispiel dafür.



Die nächste Station der Erlebnisreise in dem 1-Sterne-Restaurant: „Essenz von der Cerise Tomate mit Bluefin-Thunfisch und Basilikum-Sorbet“. Diese variiert unterschiedliche Texturen und Temperaturen. Kalte Thunfisch-Würfel werden mit einem heißen Tomatensud direkt am Tisch im Teller aufgegossen und garen leicht. Das kalte Basilikum-Sorbet setzt den entsprechenden Kontrast und lässt den ganzen Mund Karussell fahren.



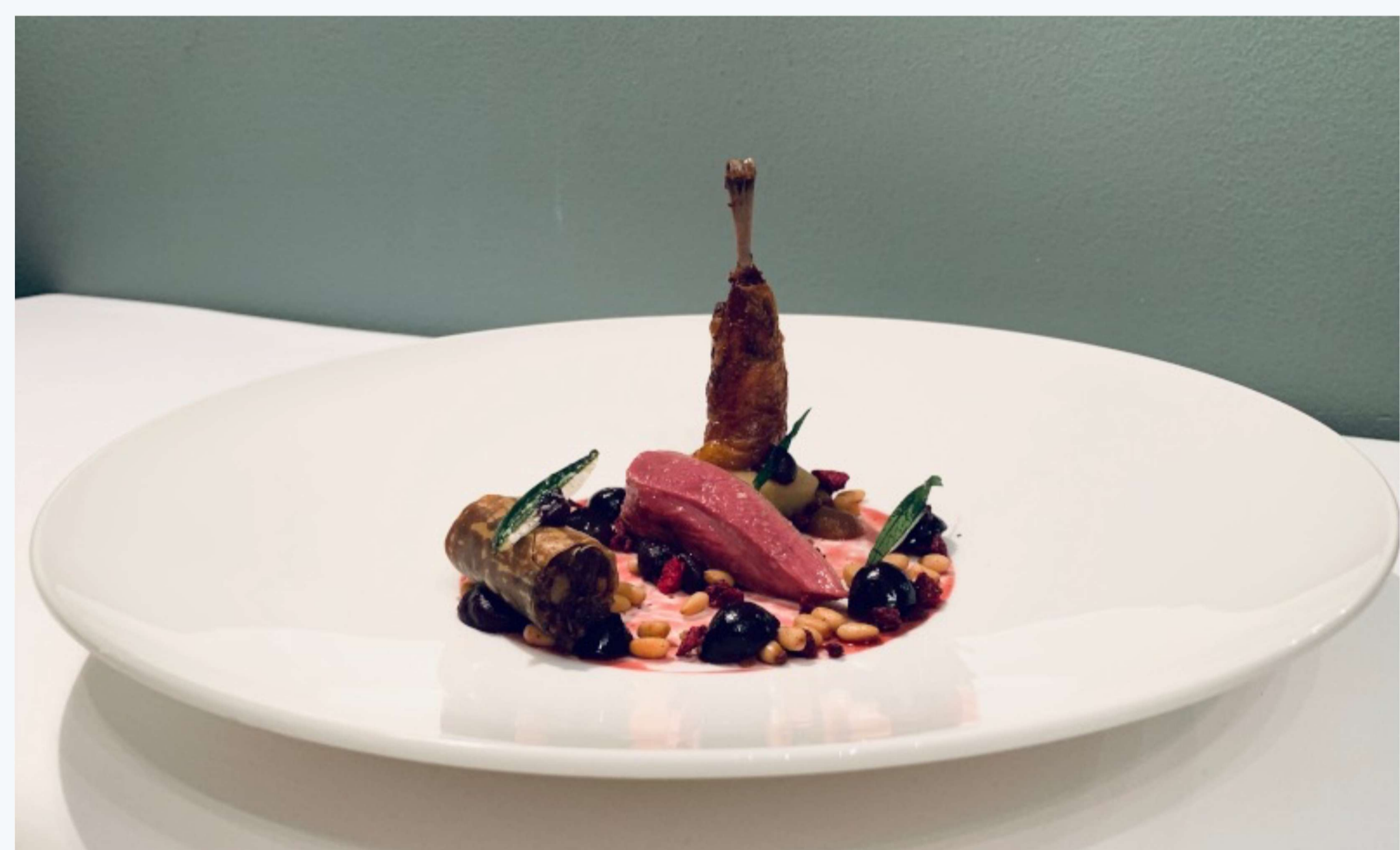
Weiter geht's zum ersten Hauptgang, dessen Protagonist der Steinbutt ist. Steinbutt gehört zu den edelsten Speisefischen und muss sehr sorgfältig zubereitet werden. Boris Kasprík und sein Küchenteam setzen hier sogar noch eins oben drauf: nämlich Schuppen vom Shitakepilz! Das ist ganz große Kochkunst, die dem bereits edlen Fisch noch mal optisch und geschmacklich einen extra Schliff verleiht.

So überrascht der „Gebratene Steinbutt unter Shitake-Schuppen mit Vin-Jaune-Jus, Steinpilze und Artischocke“ als unglaublich harmonisches Gericht. Da möchte man glatt noch eine zweite Portion bestellen!



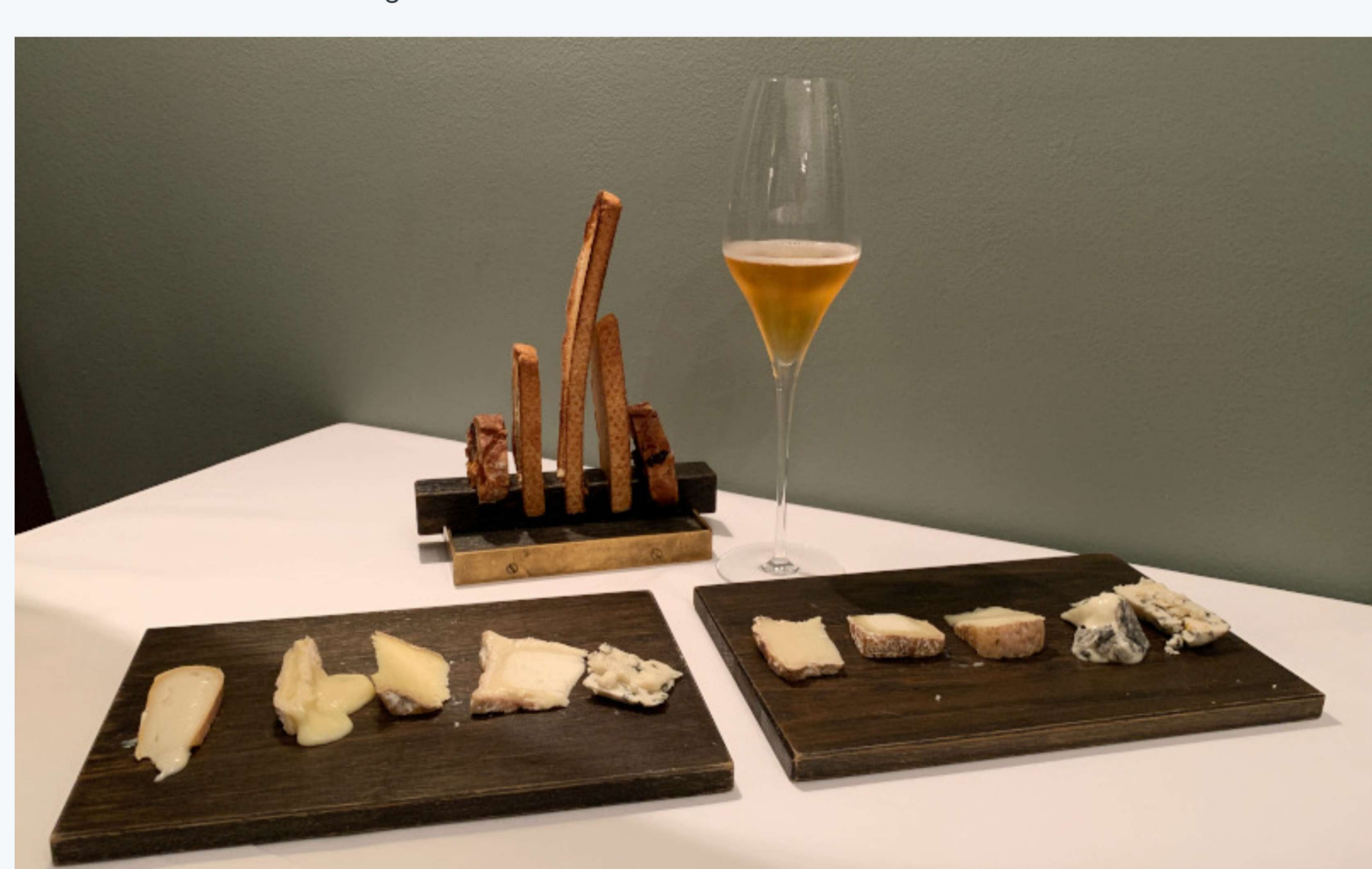
JETZT RESERVIEREN

Auch Tauben-Gerichte sind eine begehrte Hauptspeise in der Sterne-Küche. So auch im Petit Amour. Hier dürfen wir eine „Pastilla von der Étouffée Taube mit Muskatellertrauben, Pinienkernen und Süßholz“ probieren – eine köstliche Variation aus sanft gegarter Taubenbrust, langsam confiierten und kross frittierten Schlegel sowie den Innereien in einem knusprigen Cannellono.



Das (inzwischen durch Rehrücken variierte) Gericht ist zweifelsohne der Höhepunkt der warmen Speisen des Menüs. Dazu reicht uns der Sommelier einen passenden Rotwein, einen „Malbec“ aus Argentinien, der sich mit seinem kräftigen Geschmack sehr gut mit der Taube ergänzt.

Oh, wie schön, dass es im Petit Amour einen so raffinierten Käsewagen gibt! Der in Form eines „Nähkästchens“ designte Wagen ist ein echter Hingucker! Vor allem, wenn den Gästen der Käse vom wohl besten Affineur der Welt präsentiert wird, von Maître Bernard Antony aus dem Elsass. Einen Käsegang sollte man sich im „Petit Amour“ also keinesfalls entgehen lassen.



Aber hier ist noch nicht Schluss mit der MICHELIN Experience, denn natürlich muss ein Nachtisch sein. Trotz stark französischer Prägung fast aller Gerichte, entführt uns Boris Kasprík an diesem Abend mit dem Pre-Dessert nach Brasilien! „Granité von Cachaça und Limette“ ist ein super erfrischender süßer Zwischengang, der nochmals richtig Lust auf das süße Finale macht!

Das Hauptdessert ist eine Augenweide und Gaumenschmaus zugleich: „Geiste Portwein-Feige, Pistazien-Grenache und Fromage Blanc“. So dürfen wir die hohe Kunst der Patisserie erleben. Die Desserts im „Petit Amour“ fügen sich nahtlos in die Menüfolge ein und bringen die kulinarische Reise auf tolle Weise in Richtung Schlussakkord.



Die Trilogie der Patisserie verführt zum Ausklang des Abends mit tollen süßen Häppchen, den Mignardises oder Petit Fours. Zum Kaffee gehen wir auf die letzte Etappe unserer „MICHELIN Experience“, bevor wir glücklich, gesättigt und sehr zufrieden die Heimreise antreten.

Was bleibt ist das Gefühl einer neu entdeckten „GRAND Amour“, also großen Liebe, wie das Restaurant eigentlich heißen sollte. Wir werden auf jeden Fall wiederkommen. Danke an das Team des „Petit Amour“!

Euch läuft jetzt das Wasser im Mund zusammen und Ihr seid neugierig geworden? Dann könnt Ihr hier auf Bookatable by Michelin für das MICHELIN Experience Menü und das Petit Amour reservieren. Inzwischen wird hierbei anstatt des Taubenhauptgangs zarter Rehrücken serviert wird. Bon Appetit!



Foto: links Ingo Hettig (Travelgastronomist), rechts Boris Kasprík (Petit Amour)