

Montag, 27. August 2007

SZ-Kostprobe

Felix Mostrich

Hippocampus

In den zehn Jahren seines Bestehens hat sich das Restaurant HIPPOCAMPUS systematisch an die Spitze der italienischen Restaurants in München emporgearbeitet. In der jüngsten Ausgabe des Gault-Millau-Führers für Deutschland wird das „Seepferdchen“ von Bogenhausen sogar als bundesweiter „Aufsteiger des Jahres“ gefeiert, doch seine Klasse beweist das Restaurant-Team unter anderem auch durch die Souveränität, mit der es diese Aufgeregtheit sachlich unterläuft und sich ganz auf gastronomische und kulinarische Tugenden konzentriert. Sergio Artiano und sein Koch Mimmo Ruggiero, die schon dem Restaurant „La Vigna“ zu einem Michelin-Stern verholfen haben, bieten auch in ihrem jetzigen Lokal eine Kultur der Gastgeberschaft, wie man sie in Deutschland nur selten erlebt. Selbst in hektischsten Momenten – und abends um 21 Uhr geht es im stets ausgebuchten, holzgetäfelten Lokal oder im behaglichen Vorgarten fast immer turbulent zu – arbeiten die zwischen den Tischen rochierenden Kellner mit einer Präzision Hand in Hand, die nichts Verbissenes hat, ja in ihrer Effektivität geradezu elegant wirkt und sogar Momente des Humors zulässt.

Doch all diese Fertigkeiten wären nichts wert, wenn das, was dabei serviert wird, nicht höchsten Ansprüchen genügen würde. Mimmo Ruggiero – er hat bei Witzigmann und anderen Koryphäen gearbeitet – führt auf beneidenswert perfekte Weise vor, wie sich die materiell und technisch elementar einfache italienische Küche durch präzise Eingriffe und kontrapunktische Abwandlungen variieren, ja ins wahrhaft Große übersteigern lässt, und das ganz ohne exotische Luxusgüter zu bemühen.

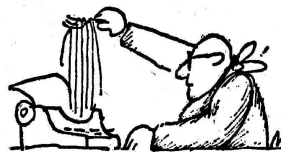
Zum Beispiel die Antipasti: Ausgelöstert Ochschwanz – nicht nur Pfefferlinge und rote Zwiebeln, sondern auch Sultaninen und Pinienkerne geben ihm seine Besonderheit. Oder Salat aus Graupen, Avocado und Tomatenwürfeln, kombiniert mit Thunfischsalsa und prallen Jakobsmuscheln, auf denen Meersalzkristalle glitzern – ein Gedicht, das Altbekanntes überraschend neu zusammenführt. Oder Gnocchi, nicht aus Mais oder Kartoffelteig, sondern aus eingeweichtem, dunklem Brot und Steinpilzen – eine himmlisch weiche, den Steinpilzgeschmack ideal kultivierende Delikatesse auf bernsteinfarbiger Kürbissoße. Nur die trockenen Späne der Sommertrüffel hatten geschmacklich wenig zu melden; auch bei der Frittata blieben sie bloss neben den knackigen Pfefferlingen, die das würzige Parmesan-Omelette krönen.

Primi Piatti – das bedeutet hier Schwelgen in Pasta. Ob Tagliolini mit charakteristisch feinem Tintenfischragout und grünen Bohnen; oder Bigoli mit

Linsen, deftiger hausgemachter Wurstfüllung und reichlich frischem Thymian; oder Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse und kombiniert mit einem Ragout aus grob gestückten Gambas – in allen Kombinationen glaubt man die bekannten Einzelelemente wie beim ersten Mal neu zu entdecken.

Fisch aus dem Meer oder dem Bergsee – bei den Hauptgerichten kommt man im Hippocampus der vertrauten Normalität wieder etwas näher. Die großen, fleischig festen Medaillons vom begehrten Seeteufel waren natürlich makellos zubereitet, aber die aus Auberginen und Tomaten geschichtete Timbale wirkte nach den vielfältigen Geschmacksspielen der Vorspeisen ein wenig undifferenziert. Ein kombinatorisches Meisterstück ist dagegen das Miteinander von knusprig gebratenem Saiblingsfilet, Jakobsmuscheln und kräuterwürzig gefüllten Zucchini Blüten auf feiner Basilikumsauce.

Fleisch – auch hier ähnliche Erfahrungen: Der saftig-zarte Schmorbraten vom Milchkalb und das kross gebackene Kartoffel-Mangold-Gratin lassen das Mittelmaß italienischer Restaurants schon deutlich hinter sich. Doch die mit Spinatblatt und Rosmarinpesto gefüllten, unbegreiflich zarten kleinen Rindfleischrouladen und die würzig panierten Zucchini- und Auberginenscheiben dürften dem ersehnten Michelin-Stern noch deutlich näher



her kommen. (Durchschnittspreise: Antipasti und Primi Piatti je 12, Pesci und Carni je 22 Euro)

Anstatt uns bei den mäßig interessanten Desserts aufzuhalten, gehen wir gleich zum Wein über. Aus der Toskana, dem Piemont und Friaul hält das Seepferdchen eine reichhaltige Auswahl an Weiß- und Rotweinen wichtiger Erzeuger parat. Auch der Süden und der Norden Italiens sind mit einigen Spezialitäten vertreten. Wir haben die Gelegenheit benutzt und Weißweine probiert, die nicht überall zu bekommen sind, wie der Tocai Friulano von Volpe Pasini (38,50), der seine charakteristische Fruchtigkeit kraftvoll ausspielt, oder der Greco di Tufo von Di Meo aus Campanien (29,50), dessen Herbheit ein starkes Gegenüber bei den Speisen braucht. Die Auswahl an offenen Weinen lässt im Hippocampus allerdings sehr zu wünschen übrig.

HIPPOCAMPUS, Mühlbauerstraße 5. Telefon: 47 58 55. Internet: www.hippocampus-restaurant.de. Geöffnet täglich von 12 bis 16 und 18.30 bis 1 Uhr, Samstag-mittag geschlossen.