

Genuss in der Zeitenströmung

KOCHSTERNSTUNDEN 2019: ELEMENTS

13. März 2019 Kochsternstunden, Restaurants Dresden



Wir fremdelten ja manchmal ein wenig miteinander, das Elements und ich. Aber wir werden ja alle älter und reifer – und so könnte nach dieser Phase ja auch mal eine neue kommen. Anlass zu dieser Annahme war ein neuerlicher Besuch, bei dem eigentlich alles geklappt hat. Uneigentlich übrigens auch...

Die vier Elemente hatten *Stephan Mießner* (Küche) und *Martina Starovicová* (Service) 2010 bei der Gründung des Restaurants zur Philosophie des Hauses erkoren – der Restaurantname *Elements* kommt ja nicht von ungefähr. In diesem Jahr nehmen sie (wie auch im Vorjahr, wegen der Betriebsruhe) erst im letzten Drittel an den Kochsternstunden teil – das aber mit einem Menü, das stark an die *Basics* des Hauses erinnert und in vier Gängen kulinarische Interpretationen zu Erde, Wasser, Feuer und Luft bietet.

Küchengruß vorab: Achtel von der Wachtel! Ach nein, offiziell nannte es sich natürlich *Variationen von der Wachtel*, wobei es zwei Tellerchen gab. Auf dem einen sah man eine gerollte Wachtelbrust, im Inneren dieser Mini-Roulade eine Farce aus Petersilie und, wenn ich das richtig verstanden habe, auch Stopfleber. Ob von der Wachtel, habe ich nicht gefragt... Wachtelbrust auslösen und rollen? Das ist ja auch eine, sagen wir mal, sehr meditative Arbeit! Und dieses Arrangement gab's, weil's so schön war, gleich noch einmal für den anderen Teller, in der die Wachtel in einem ausgebackenen Teig versteckt war und, um die Geschmackvielfalt zu komplettieren, mit einem Streifen süß-säuerlicher Quitte garniert war.

Nun aber ab ins Elementare! Im Menü steht kurz und knapp *Trüffel & Champignon*, was auch stimmte. Aber es gab dazu natürlich noch einen Geschmacksträger: Spinat. Was für ein Salat! Wobei die Trüffel

natürlich zum himmlischen Geruchserlebnis beitragen, aber die eigentlichen Geschmacksbomber die viel günstigeren und sonst oft unspektakulären Champignons waren. Als hauchdünne Scheiben und als Crème waren sie der Inbegriff von Erde – die aber nicht einmal knirschte. So, meinte meine Begleitung, stelle sie sich Sterneküche vor! Der dazu passende Wein war übrigens ein 2015 Chardonnay vom VDP-Weingut *Acham-Magin* aus Forst in der Pfalz – sie können eben doch mehr als Riesling!

Nach der Erde das Wasser. Die Angst, dass wir hier – sehr minimalistisch – als Getränkebegleitung lediglich eins dieser modischen Wässerchen bekommen sollten, wurde uns mit einem österreichischen Wein aus dem Weinviertel schnell genommen: ein herrlich fruchtiger *Sauvignon Blanc Reflexion* vom Bioweingut Johannes Zillinger begleitete *Störfilet und Kaviar*. Der Fisch schwamm in einer *beurre blanc*, was unsere letzten wässrigen Befürchtungen zerstreute, aber auch der Störkaviar auf dem Türmchen rechts neben dem Stör war natürlich nicht zu verachten!

Stephan Mießner und sein Restaurant sind im November 2014 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet worden, damals war das der dritte in Dresden. Den Stern hält er seitdem, was dem Restaurant die nötige Aufmerksamkeit im Chor der Sternerestaurantbesucher gibt. Wer das erste Mal ins Restaurant im Zeitenströmungsgelände kommt, ist erst einmal beeindruckt von den Räumlichkeiten: hoch sind sie, mit schwerem Mobiliar, einer langen Theke und einer dominant großen Blumenvase. Der Abstand zwischen den Tischen ist fabelhaft groß (etwas, was wir oft vermissen – so genau wollen wir ja meist gar nicht wissen, wie die Tischnachbarn ihre privaten oder geschäftlichen Probleme zu lösen gedenken). Sechs von fünf Sternen würden wir also bei der Kochsternstunden-Bewertung gerne mal fürs Ambiente vergeben...

Feuer beim Hauptgang liest sich im Menü wieder sehr reduziert: *dry aged Rind aus dem Smoker*. Das ist aber nur die halbe Wahrheit, denn einerseits sollte vermerkt werden, dass es sich um ein Stück Tafelspitz handelte, das butterzarter nicht hätte sein können und dem mit dem Gang durch den Smoker das nötige Quantum an Reiz mit auf den Weg gegeben wurde. Andererseits aber verdient die gar nicht erwähnte Beilage einen Tusch: Chinakohl spielte hier eine Rolle, und zwar wörtlich, denn das war die eingenommene Form. Chinakohl kann ja sehr fad sein und gerne auch zu durch – dieser hier war einmariniert (Bockshornklee und Pfeffersud) und knackig gegart. Richtig gut aber wurde der kleine Turm erst durch das Obendrauf, ein kleiner asiatischer Salat mit Zitronengras, Chili und Koriander. Nichts gegen das tolle Fleisch, aber diese Beilage erst hat den Gang grandios gemacht. Der Wein dazu kam nicht aus China, sondern aus Apulien/Italien: der 2017 *Epicuro Appassimento* zog seine Kraft und leichte Süße durch das Spezialverfahren des *Appassimento*, bei dem die Trauben nach der Ernte an der Luft (der warmen süditalienischen...) getrocknet werden. Wasser raus, Aroma rein, so einfach ist das.

Auch in Südfrankreich schrumpfen die Beeren, was fruchtsüßen Weinen wie dem 2016 *Symphonie de Novembre* von der Domaine Cauhapé im Jurançon zugute kommt. Ein süffiger und kein knatschiger Wein ist das, der zum Dessert (das luftig-leicht war, aber keineswegs nur Luft) serviert wurde. *Pavlova & Mirabelle* vereinte unter anderem ein Baiser mit Schaum und Gel von der Mirabelle und – besonders schönes Wort: abgehangenen Joghurt.

Das Menü

- Erde | Trüffel & Champignon
- Wasser | Störfilet & Kaviar
- Feuer | dry aged Rind aus dem Smoker
- Luft | Pavlova & Mirabelle

Die Getränkebegleitung

- 2015 Chardonnay, Weingut Acham-Magin, Pfalz
- 2014 Sauvignon Blanc, Reflexion Lage Lissen, Bioweingut Johannes Zillinger, Niederösterreich
- 2017 Epicuro Appassimento, Apulien
- 2016 Symphonie de Novembre, Domaine Cauhapé, Jurançon

Die Preise

- Kulinarische Elemente in 4 Gängen 65,00 €
- inkl. Apero, Weinbegleitung, Wasser, Espresso 99,00 €

Elements DELI & Restaurant

Zeitenströmung Haus 25-26
Königsbrücker Straße 96
01099 Dresden

Tel. 0351.2721696

www.restaurant-elements.de

Öffnungszeiten

Mo – Sa 18 – 23 Uhr

So geschlossen

DELI & Lounge durchgehend warme Küche 11 – 23 Uhr