

Mein neuer Italiener...

Meraviglioso. Perfettamente. Delizioso.



Bettina Linnig

Ich habe gewonnen!!! Ein Essen für zwei Personen. Jakobsmuscheln mit Agretti an Safransauce mit einem Glas „Macrina“ Verdicchio von Garofoli. Zu verdanken habe ich diesen Gewinn dem Fashion, Art und Business-Magazin „Looxx*“. Marlit-Christine Schnurr, Verlegerin und Chefredakteurin hatte es über facebook verlost. Herzlichen Dank. Sollte mal einer sagen, facebook lohnt sich nicht.

Der Gewinn stand fest. Der Termin war schnell vereinbart. Es soll ein Mittagsessen sein. Also auf in Düsseldorf's Medienhafen. Ich mag es dort. Die Gehry-Bauten, die vielen Möglichkeiten bei schönem Wetter draußen zu sitzen, zum Essen, zum einfach was Trinken, zum Treffen mit Freunden oder um auch den ein oder anderen geschäftlichen Termin mit dem Angenehmen zu verknüpfen.

Wir mussten in die Hammerstraße 4. Das Lokal heißt „Amanti“. Die Hammerstraße kennen wir. Dort bin ich öfters,

aber das „Amanti“ kenne ich noch nicht. Telefoniert hatte ich mit Luigi Berardi, einem der beiden Inhaber. Ein echter Italiener. Gute Vorzeichen. Ich liebe die italienische Küche. Vorbei an Breuer's, Robert's Bistro, der Hafensbar. Dann stehen wir davor. Es wirkt ein bisschen unscheinbar, vielleicht wären wir daran vorbeigelaufen. Man kann auch draußen sitzen. Aber ich möchte lieber heute rein. Modernes Ambiente, trotzdem eine warme Atmosphäre. Ich liebe diese Kombination. Kein unnötiger Schnickschnack. Keine Bilder an der Wand. Nur hinten die Wandinstallation von Mario Reis. „Frösche im Farbrausch“. Entworfen anlässlich der Eröffnung des Restaurants vor zehn Monaten. „Aah, Bettina!“ Ein strahlender Blick, ein strahlender Italiener. Na, wenn das mal nicht gut anfängt. Ich freudig zurück „Aah, Luigi!“ „Nein, ich bin nicht Luigi, ich bin Imerio.“ Luigi, sein Geschäftspartner und Mitinhaber, ist heute nicht da, aber natürlich hat er mich angekündigt. Schön. Eine herzliche und ehrlich freudige



Begrüßung. Man muss zugeben, das ist an den „hippen“ Orten, wie hier im Medienhafen nicht überall so. Wir werden zum Platz gebeten und Imerio bringt uns die Speisekarte. Falls wir doch noch einen Blick reinwerfen möchte. Es darf aber auch „nur“ der Gewinn sein. Wir fühlen uns wohl. Es gibt ein Glas Prosecco vorab und wir studieren die aufgeräumte Speisekarte. Kotelett vom Iberico-Schwein lese ich. Warum nicht. Imerio kommt an den Tisch. In der Hand einen Brotkorb mit warmem Brot. Er empfiehlt, das Olivenöl aus der Flasche, die auf dem Tisch steht, dazu zu probieren. Das wird von seiner Mama produziert. Ehrlich? Leider ist ja schon lange nicht mehr unbedingt Öl aus italienischen Oliven in den Flaschen, auch wenn das Etikett dies erklärt. Doch, es ist von den Oliven aus Mama's Olivenhain. Aus der Lazioregion südlich von Rom. Wir probieren es, und – es ist köstlich. Imerio ist auch der Meinung, dass man nur mit sehr guten Zutaten sehr gutes Essen auf den Tisch bekommt. Kochwein ist in seiner Küche genauso verpönt, wie in meiner. Es wird der Wein verwendet, der auch getrunken wird.

Beste Zutaten sind mehr als die „halbe Miete“ für ein gelungenes Essen. Mit unserer Auswahl des Koteletts vom Iberico-Schwein ist er sehr zufrieden. Er empfiehlt, die Variante mit der Panade, weil

die Panade als solches schon ein Traum sei. Na gut, probieren wir es aus. Ich gebe zu, ich bin allerdings etwas skeptisch. Ist eine Panade nicht Frevel bei diesem zu erwartenden zarten Fleisch?

Jetzt geht es aber erst mal los mit den Jacobsmuscheln. Jacobsmuscheln mit Agretti an Safransauce. Der Weißwein ist schon in der richtigen Temperatur im Glas. Agretti. Ich hatte ja gedacht, es sind Algen. Ist aber nicht so. Das Kraut wächst auf dem Feld. Erntezeit ist nur zwischen März und Mai. Ähnlich wie bei uns hier der Bärlauch. Agretti mit Nachnamen salsola soda. Salzkraut. Es hat einen leichten Biss, schmeckt ein bisschen wie Meer – salzig, angenehmer Geschmack. Das Kraut ist keine Neuzüchtung, sondern schon lange bekannt. Früher ist es in Venedig unter anderem angebaut worden, um daraus Glas (!) herzustellen. Das war deshalb möglich, weil die Asche des Agrettis viel Kalium und Natriumkarbonat enthielt. Eine gelungene, besondere Vorspeise. Dann kommt das Kotelett. Sehr appetitlich angerichtet. Das Fleisch ist ein Traum! Zart und schmackhaft. Die Panade cross. Die Kombination wirklich gut. Trotzdem befreie ich ein Stück des Koteletts von der Panade und genieße es pur. Ebenso wie im Anschluss die Panade. Bin und bleibe halt ein Purist. Zum Dessert gibt es noch ein Pistazienparfait. Genial! Ich liebe dolci. Besonders, wenn es so ein köstliches ist. Selbstredend das der beschließende Espresso meinem Anspruch ebenfalls mehr als genügt.

Eine kreative Küche, die zwingend auf ausgesuchte, besondere und erstklassige Zutaten setzt. Ein charmanter Inhaber. Eine angenehme Atmosphäre. Ich habe mich über den Gewinn sehr gefreut, aber fast noch ein bisschen mehr, ein so wunderbares, sympathisches Lokal kennenlernen zu dürfen. Bis zum nächsten Mal. Und dann lerne ich auch Luigi kennen.

www.LaViaVita.de

www.amanti.de

