

## Martín Berasategui

---

Rechts neben dem Restaurant fließt ganz beruhigend ein kleiner Teich terrassenartig nach unten Richtung Strand. Links davon ist ein kleiner See mit jeder Menge farbenfroher Kois nicht weit vom sanften Klangspiel des balinesischen Windspiels in Form einer Fischgräte, befestigt am Übergang im maurischen Stil, der einem Tor zum Atlantik gleichkommt. Über einen schmalen Holzsteg gelangt man zum Restaureingang. Eingerichtet ist es im Colonialstil mit dunklen Hölzern und Stoffen in abgestuften Schwarz-Weiß-Tönen, einer Bar. Traumhaft schön gestaltet sich ein Dinner auf der Terrasse zwischen Ananaspalmen mit Blick hinunter zum Atlantik. Drei Sterne Küche auf Teneriffa - Umgesetzt wird sie im Restaurant 'El Patio' im First-Class-Hotel Abama vom Executive Chef Paolo Casagrande (28) und seinem Team. Martín Berasategui selbst war es, der seinen jungen Schützling aussandte, um das Restaurant im Ritz-Carlton-Hotel zu eröffnen. 'El Patio' hieß es bis September. Seit Oktober 2008 hat das Sternekind einen neuen Namen: M.B.

Martín Berasategui, einer von Spaniens drei besten Köchen, kommt ein bis zwei Mal im Monat für rund zwei Tage, um mit Paolo an neuen Kreationen zu arbeiten und sich auszutauschen. Denn fünf Tage in der Woche schwingt Berasategui in seinem eigenen Restaurant in seiner Heimat nahe San Sebastian den Kochlöffel, so dass ihm nur seine freien Tage bleiben, um seine weiteren Küchenchefs zu besuchen. Gekocht wird eine leichte und zugleich kreative mediterrane Küche. Zum Einsatz kommt eine Vielzahl ganz unterschiedlicher Aromen, wie uns Paolo Casagrande verrät. "Italienische, spanische und französische Einflüsse sind es, neben der Verwendung bester Produkte, die der Markt so bietet. In unserer Autorenküche respektieren wir den Eigengeschmack des Produktes", sagt er. Eines der à la carte Gerichte ist zum Beispiel cremiger Reis mit Hummer und Octopuss. Könnte so auch auf jeder Karte eines guten Italieners stehen, dabei ist die Küche Berasateguis doch auch für ihre molekularen Elemente bekannt. Wo ist da die drei Sterne Küche, fragen wir uns. Klingt doch so simpel. Doch bereits ein paar Zeilen weiter macht sich neben Ibérico-Schinken 'Gran Reserva' die Molekularküche bemerkbar. Austern mit Wasserkresse chlorophyll, Rucola und Apfel, Fenchel-Cocos und Zitronengrasceme. Nun wollen wir es genau wissen und bestellen das Degustationsmenü.

Der Mann am Klavier spielt wie zufällig 'Summertime and the fishes are jumping' als uns der Gruß aus der Küche erreicht - und uns Paolo mit dem Tintenfisch überrascht. Die beiden Calamari-Ravioli, mit dunkler Tinte gefüllt, an einem luftig leichtem Sepiacracker machen eine Menge Spaß, wenn man sie im Mund aufbeißt und die Ravioli einem Tintenfass gleich ihre Tinte im Mund versprüht. Abgesehen von der hohen Fertigkeitkunst diese Ravioli so flüssig zu füllen, schmeckt das Amuse bouche zudem richtig gut. Dazu empfiehlt uns Maître Roberto Castro einen weißen 'Tajinate', nach der gleichnamigen Pflanze benannt, die am Teide, dem höchsten Berg von Teneriffa, wächst. Der erste Gang ist erfrischend wie ein Sprung in den Atlantik. Victor empfiehlt uns von links nach rechts zu essen, wodurch der Temperaturunterschied auf dem Teller bewusst wahrgenommen werden kann. Blauer Fisch, heute ein Tunfisch, mit Tunfischtatar, Zitronensorbet, Basilikum und salziger Molekular-Olive auf grünem Apfelgelee mit Schnee des Ingwers neben Zitrusfrüchten. Ob Martín und Paolo bei dem türkisfarbigen Apfelgelee den

Swimmingpool gleich neben dem Restaurant vor Augen hatten? Grundsätzlich könnte man sich im Abama aus dem Swimmingpool heraus direkt an den Tisch im Gourmettempel setzen. Keine fünf Meter trennen die beiden auf der einen Seite des Restaurants voneinander. Aber wir wollen ja die Kleiderordnung nicht verletzen und haben deshalb einen ganz privaten Gang zum Hotelzimmer dazwischen geschoben.

Die zweite Vorspeise zeigt erneut höchstes Küchenhandwerk und zieht uns von unserem ach so netten 'Swimmingpool' hinab in Tiefen des Atlantik. Könnte so das Seeungeheuer Loch Ness aussehen, wenn es sich denn tatsächlich einmal an der Wasseroberfläche zeigen würde? So ungeheuerlich sich der Gang präsentiert, so witzig ist er, wenn man sich tatsächlich traut, das Kunstwerk zu zerstören, denn unter der schleimig rose-violett aussehenden Oberfläche verbirgt sich im grünen See nichts anderes als ein kleines, braves Bio-Ei. Zusammen schmeckt es wie ein feines, rauchiges Rührei. Der 'Tjinaste' in seiner fruchtig leichten und eleganten Art ist ein optimaler Begleiter. Offiziell lautet unsere Vorspeise übrigens Bio-Ei mit Roter Beete und flüssigem Salat von Kräutern, Carpaccio auf baskische Art mit geräuchertem Käse.

Der nächste Gang erinnert an unser Golfspiel am Vortag und zeigt die ganze Dramatik auf. Rote, einzelne Geranienblätter, grasgrüne Bohnen auf glasklarem Kräuterspiegel. Wir essen uns über den Fairway an köstlichen Sandbunkern, kleinen Seen und Wasserfällen vorbei hin zum Green. Vergessen wir nicht den an einen Spargel angelehnten Mini-Mini-Mini-Lauch, der uns ganz zart an das Kakteenhindernis erinnert, an dem wir davon Abstand nahmen, unseren Ball zu suchen. Ballverlust. Doch nicht auf unserem Teller, denn hier gibt es für uns noch einen kleinen Meeresfrüchtesalat mit Krebs und Schneidmuscheln. Am Ende spiegelt der Teller die Farben der wie auf einer Malerpalette zum Brot zu Beginn gereichten fünf verschiedenen Buttersorten wieder, von Grün über Rot und Orange bis hin zu Champagner und Vanillegelb. Alles in allem ein äußerst schmackhafter Gang oder besser gesagt ein Fairway to Heaven, für den wir uns gerne einmal wieder eine Greenfee holen.

Das darauf folgende Gericht ist eine Foie-gras, die zusammen mit einer Schafsmilch laut Karte gepaart wird. Ente und Schaf und am Ende alles gut? In der Tat, denn die Komposition entführt uns in die kulinarischen Höhen der Insel. Der weiße Schaum aus Schafsmilch verspricht neben grünem Tee und Minze einen Hauch von nichts und erinnert an den Teide im Nebel. Dabei ist die geröstete Foie gras äußerst geschmacksintensiv und geht mit dem Kompott der roten Zwiebel eine bekannt gute Paarung ein. Die Farbe der Zwiebeln spiegelt dabei das Rot der Tajinaste wieder. Nicht passender konnte dazu Maitre Roberto Castro einen 'Ossian 2006' empfehlen. Ein Wein, der gerade einmal eine Autostunde entfernt zu seinem aromatisch, intensivem Mandelaroma findet. Neben vielen internationalen Weinen sind es vor allem auch Weine der Insel Teneriffa, die in die Weinkarte aufgenommen wurden und durchgehend positiv überraschen. Dabei denkt man bei Teneriffa keinesfalls an Winzer, geschweige denn gute.

Bei einem sehr trockenen, puristischen 'Torres Bellaterra' aus dem Jahr 2002 genießen wir den gegrillten Seebarsch, der wie ein Stück Fels der Atlantikküste auf dem Teller drapiert ist und der dem intensivem Farbspiel des eben stattfindenden

Sonnenunterganges gleich seinen Geschmack optimal entfaltet. Umgeben ist er von zwei tiefdunklen, anthrazitfarbenen, molekular behandelten Felsen aus schwarzem Olivenöl, die neben dem Fisch aus dem Tief des Tellers hervorragen. Umspielt werden sie von ein paar Tränen der Erbse, wie Paolo prosaisch die Erbsen nennt. Freudentränen könnten einem tatsächlich kommen, doch dafür ist die Abendstimmung mit den Ananaspalmen und Blick auf den Atlantik hinüber nach La Gomera viel zu schön.

Der Hauptgang, Lamm, erinnert uns an das große Werk 'Guernica' von Pablo Picasso. Pablo oder Paolo, wo ist heute Abend der Unterschied? Schließlich malt letzterer schon einmal einen goldenen breiten Pinselstrich auf den Dessertteller. Doch beim Hauptgang ist die Sauce erst einmal 'Guernica'-like wild auf den Teller gespritzt. Das Lammkotelett selbst besticht durch seinen enormen Eigengeschmack. Die darunter liegenden Gnocchi sind lediglich eine Hommage an das Lamm und das Spiel des Küchen-Toreros.

'Let it be' tönt es vom Klavier, als uns das Dessert, die Kaffeecreme mit einem Schleier der Haselnuss und einem Hauch von Schokoladen-Whisky erreicht, die wir uns gerne gefallen lassen. Ebenfalls in Modern Art gestaltet, mit den Eiskristallen on top und dem goldenen Halbmond auf dem Tellerrand ist es cool und doch der Sonne Teneriffas nah.

Ein kleines Feuerwerk im Mund zündet das letzte Dessert des Abends. Dem tropischen Garten des Abama gleich, entfalten sich die Aromen von Zimt, Mango und Passionsfrucht neben ein paar korallenfarbenen Geranienblüten. Die Pralinen mit Yoghurt-Füllung und einem Hauch von Enzianen und knusprigen Blüten bilden einen fulminanten Abschluss in zarten Farben. Wir haben im Menü die gesamte Vielfalt der kanarischen Insel im Atlantik wiedergefunden. Schreiben wir noch einen kleinen Abschiedsbrief an den Cusinier und seinen Meister:

Lieber Paolo, wir haben uns herrlich bei diesem Degustationsmenü amüsiert. Spaßfaktor pur auf drei Sterne-Niveau. Kann Sie Martín Berasategui nicht einmal nach Deutschland entsenden, damit wir Ihre witzige Küchenkunst öfter genießen können? Eines Pablo Picassos gleich!

Text: © Christine Schmidhuber, CS Fine Communications

Erschienen in DER KULINARIKER – Das Magazin für mehr Genuss, [www.kulinariker.de](http://www.kulinariker.de)