

Wien

GRACE: SCHÖNE GRÜSSE VOM "STEIRERECK"

Oliver Lucas, ehemaliger Souschef im großartigen "Steirereck", hat zentrumsnah zwischen Karlsplatz und Hauptbahnhof – und doch versteckt im Wohngebiet – mit seiner Frau Petra ein eigenes kleines Restaurant eröffnet. Die Karte umfasst acht Gerichte, die Preise sind gastfreundlich kalkuliert.

Seine präzisen Kreationen gestaltet Lucas rund um ein Hauptprodukt, das er mit Gemüse und Kräutern raffiniert kombiniert. Zu Pfifferlingen auf Schwarzbrottoast schmecken reife, seidige Aprikosenstücke mit Mais, Paprikawürfeln und harzigen Maiwipfeln (jungen Trieben von der Tanne). Dazu wird im Kännchen eine Tomaten-Paprika-Emulsion serviert, die zusätzlich für aromatische Abwechslung sorgt. Der Stör vom Gut Dornau wird in Nussbutter confiert, Begleiter sind geröstete, hauchdünn gehobelte Haselnussspäne, Tomate und Verbene. Ebenso überzeugt ein zarter Mandelkuchen mit samtiger Himbeercreme und Früchten.

Die Weinkarte konzentriert sich auf Österreich, wechselt je nach Saison und birgt viele Entdeckungen, darunter auch biodynamische Weine. *Irene Hanappi*

GGEOO, "Grace", 4. Bezirk,
Danhausergasse 3, AT-1040 Wien,
Tel. 0043-1-503 10 22, www.grace-restaurant.at,
außer Sa nur Abendessen, So, Mo geschl.,
Hauptgerichte € 29-30, Menüs € 49-86

Tipp: Romantischer Hofgarten mit alten Bäumen und Salettl.

WIEDERBESUCHT

Brüssel. Christophe Hardiquest hat sich immer als artisan cuisinier beschrieben. Er untersucht seine saisonalen (Bio-)Produkte ganz genau, bevor er sie mit enorm viel Fantasie zu harmonischen Gerichten kombiniert. Zum Handwerk gehören Reisen – in andere Länder und auch durch alte Kochbücher. In letzter Zeit inspirieren ihn Sammlungen traditioneller Brüsseler Rezepte. Deshalb nennt er seine Gerichte "Héritage"-Kreationen – und wertet dafür einfache Zutaten in verblüffender Weise auf.

Räuchersprotten serviert er in einem säuerlichen Gelee, Ingwer-Mayonnaise sorgt für einen pikanten Akzent, gepuffter Quinoa für Biss, junge Rote-Bete-Blättchen bilden einen fein-bitteren Kontrast. Auf eine Kirmes-Tradition geht das in einer Schweinsblase gegarte Ei zurück. Der salzige Grundton harmoniert wunderbar mit den über das leicht flüssige Ei geraspelten Morcheln und Trüffeln. Auch die urbelgische carbonnade (Schmorfleischeintopf) erhebt Hardiquest zur Delikatesse: Puder von gerösteten Zwiebeln macht Rinderwangen kernig, Halbkugeln aus gelierter Jus geben pikante Noten, die eine Sauce aus dem süßsäuerlichen Faro-Bier perfekt ergänzt. Christophe Hardiquest verbindet Region und moderne Haute Cuisine souverän. Sven-Claude Bettinger

GGGO "Bon-Bon", OT Woluwé-Saint-Pierre, 453, Avenue de Tervueren, BE-1150 Brüssel, Tel. 0032-23 46 66 15, www.bon-bon.be, Sa, So, Mo geschl., Hauptgerichte € 44-80





Deutscher Wein in Ihrer Nähe

Entdecken Sie vom **8. bis 24. September** die Welt des deutschen Weins: Über 200 ausgewählte Weinhändler und Vinotheken nehmen Sie mit auf Entdeckerreise!

Freuen Sie sich auf viele spannende Aktionen rund um die Welt der 13 Anbaugebiete direkt in Ihrer Nähe.

Weitere Informationen gibt es auf weinentdecker-werden.de

FE_1017_126_Unterwegs.indd 129 21.08.17 10:29