

FRANKFURT GEHT AUS! 2010

1. PLATZ

SPANIEN & PORTUGAL

FRANKFURT GEHT AUS! 2010

La Boveda

Westend, Feldbergstraße 10, Tel. 723220, www.la-boveda.de, ☎ Mo-Fr 12-14.30, 18-1, Sa/So 18-1 Uhr, ☑, ☒ AE/DI/MC/VI/ec-cash, ☎, 📍, 🚶, 🚶/🚶 55/45, 🏠 Parkhaus Palmengarten, 🚶, 🚶 Bus 36/75 Simon-Bolivar-Anlage; U6/7 Westend

Köstliches Gewölbe

Während die meisten spanischen Restaurants eher dem rustikalen Konzept „Knoblauch plus x“ folgen und solide mediterrane Hausmannskost offerieren, geht man im La Boveda bewusst andere Wege und bemüht sich um eine feinsinnige, elegante Interpretation der iberischen Küche. In den letzten Jahren war dies nach Ansicht unserer Tester nicht immer von Erfolg gekrönt, sondern führte eher zu einer Art kulinarischer Nivellierung, die nun mit der Renovierung der Räumlichkeiten ein auf dem Gaumen nachvollziehbares Ende genommen hat – das La Boveda ist wieder da. Schon die schnell gereichten Oliven und das Aioli veranlas-

sen uns zu einer Nachbestellung, denn beides gehört in die Kategorie „suchterzeugend“. Unser Kellner ist freundlich, bei der Weinauswahl aber keine echte Hilfe, denn da kennt er sich nach eigenem Bekunden nicht aus. So muss der Hausherr immer wieder um Rat gefragt werden, doch der bequemt sich nicht selbst zur Beratung an unseren Tisch – ich dachte bisher, diese Art von Bequemlichkeit sei einigen Edellitalienern vorbehalten. Wir wählen dann lieber selbst eine Flasche Albariño Bodegas Terras Gaudas 2007 (Fl. zu 36 €), der auf der Rechnung ganz anders heißt. Egal, er passt jedenfalls ausgezeichnet zum butterzarten Polpo mit Knoblauch-Avocado- sowie scharfer Tomatensauce (günstige 8 €) und findet auch mit grünem Spargel mit Entenleber im Sesammantel (11 €) den richtigen, herzhaft-eleganten Partner. Hier liegen die Stärken des Küchenchefs, der Filigranes wie die hauchzarten Spargelstangen präzise mit den warmen Röstaromen der Ente verbindet. Zeit für den Hauptgang, den leider etwas belangloser Rioja Rosé Muga 2007 (Fl. zu 35 €) begleitet, aber das Thema hatten wir ja bereits. Seeteu-

fel-Medaillons mit Langusten und weißem Spargel an Krustentier-Sauce (26 €) von der Tageskarte belegen eindrucksvoll, welche Vorteile das Leben am Meer haben kann – und das Leben in einer Großstadt, die solch herrliche Grundprodukte sowie einen Koch bietet, der das ideale Gericht daraus zu komponieren versteht. Doch in der Paradedisziplin Lammfilet auf segovianische Art in einer Sauce mit Rosmarin und Minze (21,50 €) schwächelt die Küchenleistung, denn was sich aromatisch und betörend liest, schmeckt langweilig, etwas trocken und belanglos. Wir trösten uns mit Crianza Pinna Fidelis 2004 (0,2 l zu 12 €), ein Tipp vom Chef, der damit voll ins Schwarze trifft – das rockt, wie auch Crema Catalana (6,50 €) zusammen mit Espresso (2,30 €) einen würdigen Schlusspunkt setzt. Als wir gehen, winkt der Herr des Hauses freundlich von der Tür – schön war es, gut hat es geschmeckt, aber etwas persönlicher darf es ruhig noch werden.

Bastian Fiebig

► Westend