

Ausgabe 2015 | € 6,90 ■

gastroeu regio

guide

2015
top 5

Die Besten
im Dreiländereck

Feste Feiern

270 Adressen
zwischen
Aachen
Maastricht
und Lüttich



Über **800**
Gastro-Adressen
im Grenzland

150 Restaurants
aktuell getestet
Küche, Service, Ambiente



Oliver Tucki, Chefkoch, Manoir de Lébioles



Ein üppiges Gemälde

B Manoir de Lébioles in Spa
Von Lutz Bernhardt

Häuser wie das Manoir de Lébioles betritt man nicht zufällig: Es liegt nicht auf dem Weg, es ist das Ziel. Die Anreise durch die kleinen Ardennendörferchen verlangt Aufmerksamkeit, ein Stück Feldweg, und plötzlich eine Einfahrt zur Privatstraße durch ein Wäldchen, die das gemeine Land vom exklusiven Place to be mondän zu unterscheiden weiß. Licht strahlt in den Sälen und Zimmern, die Toreinfahrt führt auf ein Rondell mit barock-verspieltem Beet. Auf dem Gelände kann nach Absprache auch mit dem Helikopter gelandet werden. Das Ambiente kann beflügeln oder auf Distanz halten. Angenehm ist, dass vom Betreten der großen Empfangshalle bis zur Verabschiedung das Personal längst nicht mit der Lautstärke auftritt, wie Landschaftsgestaltung und Architektur es befürchten lassen. Keine Allüren bei den jungen Damen und Herren, die uns an diesem Abend hervorragend bedienen, sie sind freundlich, zurückhaltend und natürlich. Das Menü heißt „Tradition und Innovation“, es umfasst sechs Gänge und will „zeitgemäß, manchmal überraschend“ sein.

Das Ensemble der Speisen spiegelt wider, dass sich Küchenchef Olivier Tucki der Feinschmeckerküche verschrieben hat. Zuerst wird mit Meeresfrüchten eine nordisch-atlantische Aromenwelt bedient, dann folgt ein Übergang in die schmackhafte, herzhaftere, hier schön leicht zubereitete Küche Ostfrankreichs, mit dem Höhepunkt des Perlhuhns aus der Teich- und Seenlandschaft der Dombes im Département Ain. Wir lassen uns einen Wein empfehlen, einen 2011er Puligny-Montrachet „Les Aubues“ von der Domäne Bachelet. Ein prachtvoller, vollmundiger Chardonnay, der tatsächlich über die gesamte Bandbreite der Aromen und Düfte des Abends ein würdiger Begleiter ist.

Die große flache Auster „Pied de Cheval“ macht den Anfang. Der Name sagt's: die Schale in der Form eines Pferdefußes. Sie wurde mit Chablis langsam auf Temperatur

gebracht und gegart. Dadurch bekommt sie Biss, ohne an Meeresschmack zu verlieren, sie ist nicht mehr schlürfig, aber auch nicht zu trocken. Dieser Start in das Menü gibt schon den Blick auf die Kompositionsfreude von Olivier Tucki frei. Eine leichte Schallotten-Sahne-Creme und das Löffelchen Foie gras mit Topinambur passen perfekt zur Auster. Es folgt das süßliche Fleisch der Seespinne, auf den Tisch gebracht als

Das Perlhuhnfleisch ist ganz zart und rötlich. Der feine Wildgeschmack wird perfekt ergänzt durch den Jus von Vin Jaune. Ein absoluter Höhepunkt!

kleiner Auflauf mit Kohl und krustig gebratenem Speck. Auf Wunsch mit einem guten Esslöffel belgischem Ossietra-Kaviar. Das Krustentier kommt in dieser Kombination, die insgesamt geschmacklich wunderbar und in der Herstellung keinesfalls zu kritisieren ist, eine Spur zu kurz für den Liebhaber von Meeresfrüchten. Denn Kohl und Speck plus der grau-schwarze Kaviar sorgen für sehr selbstbewusste Noten.

Auch der erste Hauptgang, der Wolfsbarsch, bestätigt den Eindruck, dass hier mit Geduld an die Zubereitung jeder einzelnen Zutat gegangen wird. Der Fisch wurde langsam auf der Haut gebraten, hat kurz hinter glasig den Zustand in bissfest gefunden. Er wird ergänzt von fruchtig-marinierem Fenchel, süß, knackig, und einer scharf angebratenen Scheibe Chorizo. Würzig und mild fügen sich hier 1a mit dem Barsch zusammen – und eine gelungene Paarung der Konsistenzen.

Eine klassische Kombination von Foie gras mit Renette-Äpfel und einem Schuss Calvados führt zum zweiten Hauptgang, der Perlhuhnkeule an einer Jus von Vin Jaune,

dem besonderen Wein aus dem Jura. Das Fleisch ist zart und rötlich, es schmeckt leicht nach Wild, ist aber noch weit weg vom Fasan oder gar dem Wassergeflügel. Mit der herb-süßlichen Sherry-Note des Jura-Weins ein ganz feines Zusammenspiel und ein absoluter Höhepunkt des sich langsam gesteigerten Geschmackspfadens der vorherigen Gänge. Man darf sich bei diesem Gang nur nicht vom Popcorn ablenken

lassen, das über den Teller verteilt ist.

Das Menü ist in seiner Vielfalt wie ein großformatiges Gemälde, etwa ein Stillleben mit vielen hervorstechenden Details, allesamt präzise ausgearbeitet. Die Pole Meer und Festland sind gut gesetzt. Man kann sich mit viel Entdeckungsfreude auf die Kompositionen von Olivier Tucki einlassen. Zu zweit haben wir es uns an diesem Abend für mehr als 300 Euro gut gehen lassen. Natürlich ist das

alles üppig – aber stimmig in Bezug auf die feinen Salons, das ausladende Foyer mit Säulen und Kamin, den Barockgarten, das Schloss insgesamt. Wie gesagt, hierhin gelangt man nicht zufällig.

Küche: +++++
Service: +++++
Ambiente: +++++

Manoir de Lébioles
Domaine de Lébioles 1/5
4900 Spa
Tel. +32-(0)87-791900
Öffnungszeiten: mi-so 12-13.30 + 19-20.30 Uhr, mo-di Ruhetag