

Klassik modern im Husarenquartier

Sterneküche locker und günstig



Herbert Brockel (re.) und sein zweiter Küchenchef Jörg Diekert: Versierte Profis in den Feinheiten der Gourmetküche

Text: Joachim Römer | Fotos: Peter Boettcher

HUSARENQUARTIER // Herbert Brockel entschärft das Image der Sterne-Küche: Statt steif und teuer geht es bei ihm locker und vergleichsweise preiswert zu. Das Husarenquartier, eine rote Barockvilla in Erftstadt-Lechenich, lohnt den Weg aus Köln: Nirgendwo sonst in der Region ist Feinschmecker-Küche so günstig im Verhältnis von Preis und Genuss zu haben. Sicher: Wer sich für eines der beiden großen Menüs entscheidet, muss mit 109 oder 129 Euro rechnen. Abkürzungen sind jedoch ebenso möglich wie das Herauspicken einzelner Gerichte. Wer mittags kommt, isst nach der Bistro-Karte: Da kostet ein Tagesgericht schlanke zehn bis 15 Euro.

Die Gerichte bezaubern mit origineller Vielfalt – wobei zwischen bodenständiger Regionalität (Grauen-Risotto, Leipziger Allerlei, Kaninchen) und molekularen Höhenflügen (Schaum von Mozzarella und Tomaten, dekonstruktivistischer Leberkäse) alles drin ist – Letzteres manchmal etwas angestrengt: Wüsste man nicht, dass es die Küche des Husarenquartiers schon seit 1995 gibt, würde man einen begabten Koch auf der Suche nach seinem Stil vermuten. Dabei sind Herbert Brockel und sein zweiter Küchenchef Jörg Diekert versierte Profis, die die Feinheiten der Gourmetküche beherrschen und gerne immer wie-

der Neues ausprobieren. Da kommen Teller auf den Tisch, die wie Gemälde aussehen – eine Variation vom Kalb beispielsweise, bei der sich Bries und Ragout mit Kaisergranat und Spargel paaren; ein „Heilbutt Finkenwerder Art“ mit gefüllten Zwiebeln und lila Senf, oder ein Seeteufel mit Ananas und Fenchel, nicht minder spannend die Desserts. Immer ist bei aller Vielfalt Harmonie im Spiel, geglückte Zusammenklänge und perfekte Saucen, von denen man manchmal gern mehr als nur den dekorativen Wischer gehabt hätte.

Der Wein schließlich, von Jutta Brockel und ihrer sympathischen jungen Service-Truppe verantwortet, huldigt traditionell den deutschen Gewächsen, hat sich neuerdings aber auch den französischen Rotweinen geöffnet. An warmen Sommerabenden macht die Gourmet-Küche auf der Terrasse vor dem Haus besonderen Spaß, und an manchen Wochenenden warten Champagner, Kölsch und Brockels famose Currywurst zum Shopping-Ausklang auf.

RESTAURANT HUSARENQUARTIER

Schlossstr. 10, 50374 Erftstadt

Tel. 02235 5096, www.husarenquartier.de

Küche 12-14 Uhr (Bistro-Karte) und 19-22 Uhr,

Mo und Di Ruhetag

Restaurant mit 35 Plätzen, Nebenraum 16,

Terrasse 35 Plätze, alle Karten