

Welt am Sonntag / 17. Dezember 2006

Aufsteiger mit klarer Linie



Aufsteiger mit klarer Linie

Wer kennt sie nicht, die Geschichten der Starköche, die am eigenen Anspruch zerbrechen? Derartige Tragödien würzen die Kulinarik. Spätestens seit sich 1671 François Vatel, Hofkoch des Prinzen von Condé, in sein Schwert stürzte, weil die Fischlieferung zum Gastmahl für König Ludwig XIV. zu spät kam.

Cosimo Ruggiero ist von solcher Hysterie weit entfernt. Dass er vom Gourmetführer „Gault Millau 2007“ mit 17 Punkten zum „Aufsteiger des Jahres“ gekürt wurde, nimmt der Küchenchef des „Hippocampus“ in München Bogenhausen gelassen. „Natürlich ist das Interesse der Gäste jetzt größer. Aber ich glaube nicht, dass ich etwas ändern sollte. Ich denke, das Beste ist, wenn ich mir treu bleibe“, sagt Ruggiero – gradlinig wie seine Küche.

Modische Schnörkel sind nicht seine Sache. „Meine Küche ist innovativ und einfach.“ Er schätze die Kreativität der Kollegen, sein Stil sei dagegen eher schlicht. „Konkretes Essen“ nennt es Ruggiero, der 2008 vom „La Vigna“ in Engelschalking ins „Hippocampus“ (Seepferdchen) in der Nähe des Prinzregententheaters wechselte. Mit der halbhohen Verkleidung aus dunklem Nussholz, dem Marmorfußboden und dem Verzicht auf Bilder an den beigefarbenen Wänden wirkt das Lokal angenehm unpräzise.

Mit seiner klaren Linie hat der Sohn eines Fischers aus Apulien die Tester vom Gault Millau beeindruckt: „Allein dafür, dass ... es keine Schäumchensaucen, Mini-strauchtomaten und Tropfen von Balsamico oder grünem Öl als vermeintlich dekorative Elemente auf seinen Tellern gibt, verdient er es, zum Italiener des Jahrzehnts gekürt zu werden.“ Auch wenn wir Balsamico-Deko beim Lokaltermin entdeckten, das Lob ist gerechtfertigt.

Einen guten Einblick in Ruggieros süditalienisch geprägte Kochkunst gibt das Sechs-Gänge-Menü (46 Euro), das nach einem Roastbeef-Carpaccio als amuse gueule mit „Thunfischtatar mit mariniertem Kürbis und Balsamicoessig“ beginnt. Das rosige Tatar schmeckt außerordentlich frisch und nach Meer, während uns die folgenden „Edelfisch-Tortelli mit Venusmuscheln und Thymian“ etwas zu salzig und zu fest waren. Wesentlich raffinierter war dagegen der „Gegrillte Radicchio aus Treviso mit Calamari und Paprika Tricolore“ von der Karte (12 Euro).

Akzente aus der ländlichen Küche Apuliens setzten die herzhaften „Brot-Spinat-Gnocchetti mit Lamm-Kichererbsen-Ragout“. Auf Hülsenfrüchte verzichtete Ruggiero auch nicht beim Hauptgang: Unter der scharf angebratenen, knusprigen Haut ruht ein saftig-weiches Knurrhahn-Filet auf geschmortem Wirsing in einer Linsensauce.

Eher deftig kommen auch die Desserts daher, beispielsweise in Form von „Marzipan-Maroni-Mascarpone-Focaccia auf Kaki-Carpaccio“. Das verlangt nach einem Espresso oder einem Grappa.

■ **Hippocampus**
Mühlbauerstr. 5, 81867 München,
Tel. 089 / 47 58 55

Öffnungszeiten: 12 Uhr bis 14.30

Uhr und 18.30 bis 23 Uhr,

Samstagmittag geschlossen

Service: aufmerksam, charmant

Sitzplätze: 50 innen, 50 im Garten

Publikum: Geschäftsleute und

Genießer

Fazit: Eine exzellentes Ess-Erlebnis in schicker, aber ungezwungener Atmosphäre. Was will man mehr?



Küchenchef Cosimo Ruggiero präsentiert eine Nachspeise