



REZEPTE VON SPITZENKÖCHEN

Stefan Pumm

Euro-Toques Maître, FRANKS – The Culinary Soul of Wiesbaden

„Society is seduced by beauty, but food must have a soul, too“, weiß die katalanische Köchin Carmen Ruscallea im Restaurant Sant Pau bei Barcelona. Die kulinarische Seele Wiesbadens zu sein bzw. zu werden – ein durchaus ehrgeiziges Ziel. Von Besessenheit jedoch keine Spur! Das Team von Chefkoch Stefan Pumm ist locker drauf und macht sich fast spielerisch auf den Weg in die Oberliga der regionalen Spitzengastronomie. Dafür lohnt sich der Weg über den Rhein! Geschäftsführerin Anja Haase und „Patron“ Mario Zaleski wissen, dass Qualität sich immer durchsetzen wird. Die Speisekarte in deutscher und englischer Sprache macht einiges her: Gerichte mit saisonalen Zutaten mit Fokus auf regionalen Produkten. Hier geht die deutsche Küche tolle Verbindungen mit der amerikanischen und der asiatischen ein – Zitronengras meets Zuckerschotenpüree! Das FRANKS steht für gehobene Gastronomie – und zwar nach den strengen Richtlinien der Euro-Toques mit rigorosem Ehrenkodex und Lebensmittelcharta. Die komplett sanierten (ehemaligen!) Büroräume im 2. Stock bieten gediegene

Atmosphäre, warmes Licht und angenehme Farben. Zwei Sommerterrassen gewähren einen weitläufigen Blick über Wiesbaden und Mainz. In der real American Bar gibt es exotische Cocktails, torfig-rauchige Single Malts und/oder exklusive kubanische Zigarren. Für den anspruchsvollen Tagungsgast stehen drei moderne, technisch hochwertig ausgestattete Veranstaltungsräume zur Verfügung. Diese können für bis zu 120 Personen kombiniert und erweitert werden. Gemütlichkeit und stilvolles Ambiente vereint – erst die Seele füttern und dann ausgiebig baumeln lassen.

VivArt-Weintipp

2009 Scheurebe trocken, Joh. Bapt. Schäfer, Nahe

FRANKS – The Culinary Soul of Wiesbaden
Kreuzberger Ring 36, 65205 Wiesbaden
0611 94204200, www.franks-wiesbaden.de

SEETEUFELRÜCKEN UND GEBACKENE GARNELE AUF ZITRONENGRASSAUCE MIT ZUCKERSCHOTENPÜREE



Fotos: Knapp

Zutaten

700 g Seeteufelfilet ohne Haut und Sehnen; 4 Garnelenschwänze; Salz; Zitronenpfeffer; Rapsöl; Butter; Mehl; Frittierfett

ZitronengrassaUCE

4 Stangen Zitronengras; 2 Limettenblätter; 2 Schalotten; 200 ml Fischfond; 50 ml Kokosmilch; 100 ml Sahne; 1 TL Currypulver; Rapsöl; Salz

Zuckerschotenpüree

250 g Zuckerschoten, 1 EL gewürfelte Schalotten; 50 g Butter; 60 g Sahne; 6 Minzblätter, 1 Kartoffel; Salz; Zucker; Muskat

Tempurateig

160 ml Speisestärke; 10 g Backpulver; 45 ml Eiswasser; 4 Eiweiß; 1 TL Curcuma; Salz; Zucker

Zubereitung

ZitronengrassaUCE: Zitronengras klopfen und klein schneiden. Geschnittene Schalotten, Zitronengras und Currypul-

ver in Rapsöl anschwitzen. Mit Fischfond, Kokosmilch und Sahne auffüllen und 30 Minuten köcheln lassen, mixen und durch ein Sieb passieren. Abschmecken und vor dem Servieren mit einem Stabmixer aufmixen.

Zuckerschotenpüree: Zuckerschoten und Schalotten in Butter farblos anschwitzen. Sahne, Minzblätter und klein geschnittene Kartoffel zugeben. Mit Salz und Zucker würzen und weich kochen. Alles mixen und durch ein Sieb streichen. Mit Salz, Zucker und Muskat abschmecken und warmstellen.

Seeteufel: Den Seeteufel in heißem Rapsöl rundum anbraten und für ca. 6 Minuten bei 120 °C bei Heißluft garen. 3 Minuten ruhen lassen und in der Pfanne mit Butter nachbraten. Mit Salz und Zitronenpfeffer würzen und aufschneiden.

Tempurateig: Alle Zutaten außer dem Eiweiß zusammenrühren, anschließend das halb geschlagene Eiweiß unterheben. Garnelen mit Salz würzen, in Mehl wenden und durch den eiskalten Tempurateig ziehen. In 180 °C heißem Fett knusprig frittieren.