

stets geschmackssicher gewürzte Gerichte schmiegen, sondern auch einen Abgang haben wie großer Wein. Klasse! Alte Klasse, mag mancher den leichten Jus und vitalen Vinaigrettes zugewandte Gast einwenden. Doch wenn es so gut gemacht ist wie bei Fells Curryfond mit Kardamom und anderen delikaten Aromen zum Heilbutt oder der Sauce Bourride zur Seezunge in mediterraner Begleitung, dann wollen wir den Meister ehren. Zumal er auch noch Gemüse schmoren kann.

Sein Faible fürs Verpacken pflegt Fell auch in diesem Jahrtausend, aber mit zunehmender Gelassenheit und zeitgeistigem Anspruch. Besagten Heilbutt hüllte er nicht in Kohlblätter oder Kartoffelschuppen, sondern in eine Macadamiakruste (und bettete ihn auf Kräuter-Couscous). Gleichermaßen bemerkenswert finden wir seine Vitello-tonnato-Interpretation als, na ja, Dialog von Kalbsfilet und Thunfisch mit zarten Bratkartoffeln und Salsa verde, sein kochtechnisches Kabinettstück von Kalbsschwanz/Linsen-Lasagne zum Seeteufel und auch seine provenzalische, also elegant-deftig gekrüterte Polenta zum Milchlammrücken. Er hat mithin auch keinerlei Mühe, in seinen Menüs die Kraft der Aromen von Gang zu Gang zu steigern. Und der Sommelier kann dank des im Geist des Hauses (Luxushotel!) gepflegten Weinkellers gut mithalten, notfalls mit Premiers grands crus.

Das nicht übermäßig anheimelnde Gefühl, in einem gefangenen Raum zu sitzen, lässt Fell auch beim Dessert vergessen, durch eine Variation von sehr saftigen Kirschen mit vollmundigem Kirschwasserparfait und Mandelmilcheis genauso wie durch warme Topfencannelloni mit gefüllter Mango, Ananas und Sauerrahmeis.

ROTTACH-EGERN

Bayern

Miesbach 21 – Bad Tölz 22



DICHTERSTUB'N

im Park-Hotel Egerner Hof

83700, Aribostr. 19-25

(0 80 22) 66 60 @ res. ☎ ☑

www.egernerhof.de

Guido Straub

Geschlossen: Mittags außer Sonn- und Feiertag; Dienstag, Mittwoch

Menü 52/92, à la carte 36/65



Michael Fell brilliert mit Saucen, die sich nicht nur harmonisch und bereichernd ans

