

RESTAURANT TIPP:

# Speisen wie bei MUTTERN

**F**rauen am Herd sind immer noch

eine Seltenheit – jedenfalls wenn es sich um Spitzenrestaurants handelt. Über die Gründe dafür lässt sich gut streiten. Sobald es raffiniert und aufwendig wird, so scheint es, kocht ein „Chef“. Vielleicht liegt es aber doch eher an den streng patriarchalischen Küchen-Hierarchien und weniger an geschlechtsspezifischen Fähigkeiten. Im „Le Stollberg“ nahe am Isartor in München ist jedenfalls alles ganz anders, zum Glück.

Hier wirkt die 32-jährige Anette Huber aus Freimehring bei Haag, 50 Kilometer östlich von München. Ihre kulinarische Heimat liegt aber weiter im Westen. Die zierliche Frau, die bei „Käfer“, im „Cliveden House“ bei London oder im 3-Sterne-Restaurant „Le Calandre“ in Padua arbeitete, hat sich der französischen Küche verschrieben. Allerdings nicht der verkünstelten, sondern der bodenständigeren und damit ehrlicheren Variante. Mit ihrem Restaurant in einer ruhigen Ecke der Altstadt setzt die Köchin eine Tradition fort. Unter demselben Hausnamen kochte hier fünf Jahre lang gut und erfolgreich Laurent Pigault – bis Mitte 2012 Anette Huber das Lokal übernahm. Der Eckraum hinter den großen Fensterscheiben wurde nur leicht umgestaltet. Heller und luftiger wirkt es nun mit seinen weiß gedeckten Tischen und den zarten grünen Akzenten an den Wänden. Offenbar soll nichts von den Gerichten ablenken. Eine kleine Durchreiche gibt den Blick in die Küche frei – und leider auch etwas vom Kochduft. Dort werden, was inzwischen selten ist, neben Fisch, Froschschenkeln und Fleisch auch gerne Innereien zubereitet. Kalbskutteln in Tomaten-Kräutersoße zum Beispiel (9 Euro). Wir probieren zur Vorspeise aber den Lauwarmen Kalbskopf

mit Feldsalat (9 Euro), fein geschnitten in geschmolzener Sülze, die Erinnerungen an Omas deftige Küchegeheimnisse weckt. Wer es verspielter, aber auch nicht weniger ausdrucksvoll mag, dem sei das Dreierlei vom Thunfisch (12,50 Euro) empfohlen. Der Fisch kommt als Tatar mit Avocado, knusprig gebraten mit fernöstlichen Anklängen und roh mariniert mit erfrischender Pomelo.

Unpräzise, wie es sein muss, wird ein Klassiker der französischen Küche serviert: Entrecôte mit Bohnen, Kartoffelgratin und Café-de-Paris-Butter (19,50 Euro) – auf Wunsch wird das Zwischenrippenstück mit dem kleinen Fettrand natürlich auch medium statt französisch, tief rot, saignant, zubereitet. Auf jeden Fall wird hier auch großer Appetit gestillt.

Ein Zusammenspiel der besonderen Art ist dagegen der Gebackene Hummer auf Fenchel und Risotto (22,50 Euro). Die kleinen Hummerstücke sind fein herausgebacken und liegen auf einem perfekten, gerade noch bissfesten Risotto, das von Fenchelschaum umgeben ist. Auf der kleinen Karte mit offenen französischen oder österreichischen Weinen findet sich der passende Begleiter für einen gelungenen Abend. Das lauwarme Schokoladenküchlein (sieben Euro) danach ist fast etwas zu viel, Stammgäste empfehlen Café Gourmand, eine Dessertvariation mit Espresso (7,50 Euro). *Peter Issig*

## Le Stollberg

Stollbergstraße 2

Telefon: 089/24 24 34 50

**Öffnungszeiten:** Montag bis Freitag 11.30 bis 14.30 Uhr und 18 bis 1 Uhr, Samstag 12 bis 1 Uhr, Sonntag Ruhetag

**Service:** Aufmerksam und kompetent

**Sitzplätze:** 35, im Sommer 18 draußen

**Publikum:** Nachbarn und internationale Gäste

**Fazit:** Mehr als nur einen Besuch wert