

21. Juni 2014 00:00 Uhr

PANORAMA-HOTEL

"Chez Eric" in Freiburg serviert feinste Fischspezialitäten

Eric Lassiaille ist ein charmanter Vollblutgastronom. Im "Chez Eric" im Panorama-Hotel in Freiburg serviert er feinste französische Fischspezialitäten – aber auch Wiener Würstchen



So schmeckt Frankreich: Platte zum Knacken, Schlürfen und Genießen. Michael Wissing
Foto: Michael Wissing

Eric Lassiaille ist ein Glücksfall für Freiburg und ein Vollblutgastronom, dessen charmant französische Begeisterungsfähigkeit einfach ansteckt. Er hat mit einem stattlichen Investitionsvolumen das spektakulär gelegene Panoramahotel am ehemaligen Jägerhäusle in Freiburg von Grund auf saniert und renoviert, er hat auch – mit viel Aufwand – die früher eher unauffällige Hotelküche im "Chez Eric" in ein französisches Fischspezialitäten Restaurant der Sonderklasse entwickelt. Der gelernte Koch und Hotelkaufmann lächelt verschmitzt, wenn er erzählt, dass Sonntagmittag das Restaurant fast immer ausgebucht ist, vor allem mit französischen Gästen, die sich seine Meeresfrüchteplatten mit Austern Fine de Claire N°1 und N°2, Sylter Royal und Felsenaustern Papillon N°4, die Crevettes Roses und

den halben Hummer munden lassen und sich über die gute Qualität des badischen Weins "wundern" – und die das gute Preis-Leistungsverhältnis erfreut. Auch seine Gerichte für zwei Personen, die Variation von Fluss- und Meeresfischen mit Champagnersauce, gerösteten Zucchini und hausgemachten Nudeln oder den im Ganzen gebratenen Loup de Mer mit Safransauce, Pernod-Fenchelgemüse und Risotto, aber auch das Chateaubriand mit Burgundersauce, Karotten, Apfel, rote Zwiebeln, Pilze und Kartoffelstampf sind längst Favoriten der zahlreichen Stammgäste. "Natürlich gibt es bei uns auch geschmorte Kalbsbäckchen, Kalbsbries oder eine klassische Kalbsleber", erzählt der Chef. "Wir haben in der Saison auch eine große Spargelkarte mit Spargeln von Martin Wassmer, so vermischen wir immer regionale Gerichte mit französischen Klassikern. Alles wird frisch zubereitet und wir machen fast alles selbst!". Im Jahr verkauft Lassiaille zwischen 20 000 und 30 000 Austern, der Durchsatz erfreut alle Liebhaber dieser delikatsten Muscheln, denn es garantiert Frische. Die Austern und die Schalentiere werden auf Eis mit Schalotten in Rotweinessig, Aioli und Rouille serviert.

IN DER KÜCHE

Küchenchef Andreas Wilding wird von den beiden Souschefs Radek Lokos und Mike Heitzmann unterstützt, dazu kommt noch Pâtisserie-Chef Thomas Gillig. Sechzehn Köche und vier Auszubildende sind die ständige Küchenbrigade, Lassiaille serviert alle Gerichte im großen Restaurant und auf seinen herrlichen Sonnenterrassen mit dem schier unglaublich schönen Blick auf Freiburg und das Münster. Auch ein vegetarisches Menü wird angeboten, das eben nicht die sonst üblichen Alibigerichte lieblos aneinanderreihet. Die Lebenspartnerin des Patrons, Nora Frankenstein, führt den aufmerksamen Service. Die mit 400 Positionen ausgezeichnete Weinkarte präsentiert badische Klassiker von Keller, Dr. Heger, Martin Wassmer, dem Freiburger Stiftungsweingut und dem Staatsweingut Freiburg, sowie beste Tropfen aus Frankreich und Italien.

DIE HERKUNFT DER PRODUKTE

Die Metzgerei Kaltenbach in Wolfenweiler liefert alle Wurst- und Schinkenspezialitäten sowie besondere regionale Fleischprodukte. Sonst bezieht Lassiaille sein Rind- und Kalbfleisch sowie sein Fischsortiment und seine Meeresfrüchte von Rungis Express. Das Gemüse kauft er in Freiburg, je nach Tagesbedarf bei unterschiedlichen Anbietern.

SONST NOCH

Ein typisches Degustationsmenü "Les Amoureux" sind Coquilles Saint Jacques in Orangen-Fenchelsud mit Kompott von Schwarzen Nüssen und Datteln als Vorspeise, mit konfiertem Winterkabeljau auf Topinambur mit Chilisalami und roter Currysauce als Zwischengang und gebratene Entenbrust an Sauce Gremolata, sautierte Schwarzwurzeln mit Macadamia und Petersilienwurzelpüree als Hauptgang. Der Käsewagen ist immer mit 30 Sorten bestückt und das Mille feuille von der Nashi Birne mit Rosinen-Calvados-Eis wird als Nachspeise gereicht, die fünf Gänge zu einem Preis von 69 Euro. Daneben steht eine geerdete Brasserie-Karte mit Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen, Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Wurstsalat, Penne all'Arrabbiata mit frischen Kräutern oder ein Salat "La Riviera" mit gegrillten Fischen und geröstetem Knoblauchbaguette. Insgesamt sind es rund zwölf Brasserie-Gerichte. "Wir müssen unseren Gästen auch einfache, gute und schnelle

Gerichte präsentieren, diese Karte gibt es auch bis spät abends. Mann muss ja das Rad nicht ständig neu erfinden und man kann ja nicht den ganzen Tag nur große Menüs konsumieren. Für uns ist diese Mischung ganz wichtig", erklärt der Chef. Nach früheren, großen Auftritten beim Freiburger Weinfest und der Plaza Culinaria will sich Lassiaille jetzt ganz auf sein Hotel und, vor allem, auf sein Restaurant konzentrieren. Er weiß, wie wichtig eine gute Mund-zu-Mund-Propaganda in Freiburg ist, das Publikum ist anspruchsvoll. Wer sich nicht an das eigene Öffnen von Austern und das etwas anspruchsvolle Zubereiten von Schalentieren und Fischen heranwagen will, dem sei ein Besuch im Chez Eric empfohlen, bei schönem Wetter auf den großen Sonnenterrassen. Guten Appetit!

Panorama-Hotel Mercure "Chez Eric", Wintererstraße 89, 79104 Freiburg
0761/5103-0, <http://www.chez-eric.de>

Das Rezept (4 Portionen)

½ gekochter Hummer (kalt)
200 g Crevettes Roses
2 Austern Fine de Claire N°1
2 Austern Sylter Royal
2 Felsenaustern Papillon N°4

Autor: Christian Hodeige