

KREUZBERG KOCHT – IM SCHMELZWERK IN DEN SAROTTI-HÖFEN

KREUZBERG KOCHT – IM SCHMELZWERK IN DEN SAROTTI-HÖFEN

Die eat! Berlin neigt sich dem Ende zu – nachdem wir mit den Berliner Käsetagen in das Feinschmeckerfestival gestartet sind und am Mittwoch die Generation WOW im Olympiastadion live am Herd erleben durften ging es am Samstag Abend zu Kreuzberg kocht ins Schmelzwerk in den Sarotti-Höfen.



Zu 18:00Uhr waren wir vor Ort und haben uns gefreut, dass wir an den langen Bierbänken noch ein Stück Tisch mit Platz für 4 Personen ergattern konnten. Das Prinzip der Veranstaltung ist einfach – an verschiedenen Kochstationen zaubern bekannte Gesichter der Berliner Gastronomieszene jeweils ein Gericht, dazu gibt es die passenden Weinempfehlungen. Holen muss man sich das Essen und die Getränke selbst, von dem alten Geschirr befreit einen der freundliche und schnelle Service.

Um möglichst viel probieren zu können tauschen Bessere Hälfte und ich die Teller nach der Hälfte, so bleibt einem die eine oder andere schwere Entscheidung erspart. Die Hauptgänge kosten 8,50€ pro Portion, da ist man durchaus ein bisschen flexibel.

Wir starten mit dem Tafelspitzsalat von Hartmut Guy aus dem Restaurant Riehmers und der Eismeerforelle aus dem Korianderrauch von Matthias Gleiß aus dem Restaurant Volt. Die Eismeerforelle war geschmacklich recht dezent, der Salat war wunderbar bunt, frisch und knackig. Und obwohl wir ja keine großen Weißweinfans sind hat uns der grüne Veltiner der zum Tafelspitzsalat empfohlen wurde an diesem Abend am besten geschmeckt.



Nach einem kleinen Päuschen müssen wir uns entscheiden – 3 weitere Hauptgänge wären zu viel. Gut, dass wir schon bei den Mallorcas auf den Teller schielen konnten – so entscheiden wir uns auch für die Gnocchi vom Büffelricotta mit roten Garnelen und Kapern von Pasquale Ciccarelli aus der Bar Centrale. Überraschenderweise ist das eine wirklich gelungene Kombination – wir waren vorher bei Garnelen mit Kapern schon sehr neugierig...



Als zweiten Hauptgang nehmen wir den Schaufelbraten vom US Beef mit Rahmwirsing von Thomas Kurt aus dem E.T.A. Hoffmann (hier rechts im Bild).

Hausherr Markus Herbicht aus dem Restaurant Schmelzwerk hat ein Navarin vom Fürstenberger Hirschkalb mit Kartoffelkloß, Moosbeeren und Winterkräutern gezaubert. Den haben wir zwar nicht

probiert, es sah aber sehr gut aus und so habe ich es wenigstens optisch für euch festgehalten.



Das große Finale gibt es mit Dessert Leckereien von Herbert Beltle aus dem Restaurant Altes Zollhaus. Eine absolut göttliche, aber wirklich sehr gehaltvolle katalanische Crème mit Blaubeeren in Cassissauce und zumindest einen Haps vom gratinierten Ziegenkäse mit lauwarmem Rübchensalat.



Um 21:00Uhr gab es dann noch ein Highlight - Hartmut Guy ist als der Buttler James erschienen und hat das Dinner for One zum Besten gegeben. Inklusiv Tiger, langer Tafel, Mrs. Sophie und dem altbekannten Ablauf. Wir haben uns köstlich amüsiert, auch wenn es auf Deutsch sehr ungewohnt klang.



Und wer jetzt noch spontan Lust bekommen hat - bis 18:00Uhr sind die Türen im Schmelzwerk auch heute, am letzten Tag der eat! Berlin, wieder für alle Feinschmecker und kulinarisch Begeisterten geöffnet.

Also nichts wie los!