

HOTSPOT LISSABON

Trotz hartnäckiger Vorurteile befindet sich die portugiesische Küche heute zumindest in der Hauptstadt auf einem Niveau, von dem selbst weit gereiste Gourmets überrascht sein werden. Vor allem zwei »junge Wilde« machen derzeit mit klangvollen Gerichten wie »Nest des Huhns« oder »Wellenbrecher« von sich reden.

TEXT ALBRECHT HEINZ

Blick vom Miradouro da Graça auf die Altstadt und den Rio Tejo. Links das Castelo São Jorge



Eine der Top-Adressen Lissabons: das Restaurant »Feitoria« im Altis Bélem Hotel

James Bond hätte angesichts dieser Version eines Martini wohl nur eine Augenbraue hochgezogen: Grüngelb schimmert eine fast klare Flüssigkeit im Glas, auf dessen Boden scheinbar eine saftige, vollreife Olive ruht. Auf der Zunge entpuppt sich der als Amuse-Bouche servierte Cocktail als ironisches Zitat: Im Glas befindet sich ein intensiver Sud aus Oliven, während die Olive – tatsächlich eine zarte Gelee-Hülle – mit eiskaltem Wodka überrascht.

Wir sitzen in der »Feitoria«, einem schicken Restaurant im Altis Bélem Hotel im Lissabonner Stadtteil Belém, und genießen den Blick auf den nur wenige Meter entfernt vorbeifließenden Rio Tejo. Mächtige Kreuzfahrtschiffe pflügen hier durch die Wellen, Fischerboote fahren hinaus auf den Atlantik, um Nachschub für die ewig hungrige Metropole zu fangen. An den golden und weiß eingedeckten Tischen im lichtdurchfluteten Restaurant lässt José Cordeiro seine clevere Interpretation der klassischen portugiesischen Küche servieren: Zum Fake-Martini gibt's dunkle, mit feinem Krebsalat gefüllte Cracker, danach eine sämige Tomatensuppe mit einem

pochierten Ei, dessen cremiger Dotter exakt dem Farbton der Suppe entspricht, und knackig gebratene Streifen Schweinebauch, die von mit Eicheln gemästeten Borstentieren aus dem Norden des Landes stammen. Zum Hauptgang kommt – es lebe das Klischee – Bacalhau, Stockfisch also, der zum portugiesischen Alltag gehört wie die Schweinshaxe zu den Bayern, nur dass ihn der Chefkoch mit den kurzen grauen Haaren ein bisschen anders zubereitet, als man den Klassiker »Bacalhau com natas« aus den einfachen Restaurants kennt. Statt matschigen Kartoffelpürees kommen hauchdünne gehobelte Kartoffelstreifen in einer cremigen Sauce, darauf ist der ebenso zarte wie milde Fisch angerichtet und mit Spargel umlegt. Zum Abschluss schmeckt der fluffige Mandelkuchen mit feinem Karamelleis, und wir stellen erfreut fest, dass in Lissabon nicht nur die Zahl der Tou-

risten steigt, sondern trotz Finanzkrise auch die Gastronomie auf einem höchst erfreulichen Niveau angekommen ist – was wohl kein Zufall ist, denn nicht nur die »Lisboetas«, sondern so gut wie alle Portugiesen gehen für ihr Leben gerne essen. Dass sich bei der Vielzahl gutbürgerlicher Adressen in den letzten Jahren auch eine kulinarische Elite entwickelt hat, liegt fast schon auf der Hand.

»Kochen hat viel mit Kultur zu tun«, sagt José Cordeiro. »Geben Sie zehn Küchenchefs die gleichen Zutaten und das gleiche Rezept in die Hand – am Ende haben Sie zehn verschieden schmeckende Gerichte, weil jeder anders kocht, je nachdem, wo er aufgewachsen ist und was er später erlebt hat.« Allerdings, so sein Credo, hänge der Geschmack eines Gerichtes noch mehr von der Qualität der Grundprodukte ab als vom Können des Kochs. »Ein frischer Wolfsbarsch aus dem

»Ein frischer Wolfsbarsch aus dem Meer vor Portugal braucht bloß ein bisschen Salz, damit er perfekt wird. Alles andere birgt nur die Gefahr, dass man ihn verhunzt.« **JOSÉ CORDEIRO** Küchenchef

Meer vor Portugal braucht bloß ein bisschen Salz, damit er perfekt wird. Alles andere birgt nur die Gefahr, dass man ihn verhunzt.«

Eine Überzeugung, die er mit seinem Kollegen Vitor Sobral teilt. Sobral ist für die »neue portugiesische Küche« das, was Eckart Witzigmann einst für Deutschland war. Seit den frühen Neunzigerjahren modernisiert er die traditionelle portugiesische Küche und verbindet Altbewährtes mit modernen Techniken und Aromen. Sobral wurde klar, dass ein Fisch, der schmecken soll, nicht zu Tode gegrillt werden darf, dass man Kräuter nicht stundenlang kochen sollte und dass ein besseres Olivenöl auch bessere Gerichte hervorbringt. Im Laufe der Jahre holte er sich viele Anregungen im Ausland und kochte in fast allen besseren Restaurants der Stadt. Daneben schrieb er Kochbücher, beriet Restaurants in aller Welt und wurde Portugals erster berühmter TV-Koch. Inzwischen hat er der großen Oper abgeschworen und betreibt in Lissabon zwei Restaurants, in denen nicht die Küchenchefs, sondern die verwendeten Produkte die Stars sind. Noch kompromissloser als seine »Tasca da Esquina«, in der man sich für wenig Geld durch eine breite Auswahl an »Petiscos«, der portugiesischen

José Codeiro überzeugt durch seine cleveren Interpretationen der klassischen portugiesischen Küche



Vitor Sobral ist der Eckart Witzigmann Portugals



Version der Tapas, futtern kann, ist seine »Cervejaria da Esquina«. Dort werden ausschließlich Meeresfrüchte serviert. Es gibt Muscheln, Krabben, Garnelen und Langusten auf Salat, mit Kartoffeln und Kräutern in der »Cataplana« gegart, mit einer mit Eigelb und Koriander gebratenen Brotmasse (»Açorda«) oder mit Nudeln. Am besten lässt man das

freundliche Team nur das Allernötigste am Meeresgetier verrichten und genießt den gemischten Seafood-Teller. Wir hatten viel Spaß mit wunderbaren portugiesischen Felsenastern, ebenso hässlichen wie leckeren Entenmuscheln (»Percebes«), zarten Gambas, mit einem Hauch von Muskat gewürzten Schwertmuscheln, einem Salat vom Taschenkrebs, bissfesten Stachelschnecken und anderen Muscheln, denen ein Klacks Butter dabei half, ihr volles Aroma zu entfalten. Obwohl Sobrals fast rustikale »Eckkneipe« dem Namen nach ein Bierlokal ist, kann sich das fair kalkulierte, fast durchwegs portugiesische Weinsortiment durchaus sehen lassen.

Apropos Fernsehköche: Zur jüngeren Generation der portugiesischen TV-Stars gehört der in Argentinien geborene Chakall (eigentlich Eduardo Andrés Lopez), der es allein dadurch zu einer gewissen Bekanntheit gebracht hat, dass er in der Küche und im Studio statt der Kochmütze stets einen Turban trägt. In seinem elegant dunkel eingerichteten Restaurant »Quinta dos Frades«, das er mit einem Partner fern des Stadtzentrums betreibt, mischt er unbekümmert portugiesische, mediterrane und internationale Aromen und Produkte zu einer stimmigen Fusion-Kost, mit der er demnächst auch in der deutschen Hauptstadt Berlin reüssieren will. Als köstlicher Auftakt erwiesen sich die mit Limettensaft, Chili und einem Hauch Knoblauch gegarten scharf-säuerlichen Martini-Shrimps. Zum mit Speck und Champignons im Ofen gebratenen Oktopus setzte ein süßliches Spinat-Bananen-Püree einen spannenden Kontrapunkt. Wunderbar knusprig, aber >

Moderne Interpretation von Fischgerichten im Restaurant »Feitoria«



Fotos: Imago, beige/teilt



Der Elevador da Lavra ist die älteste Standseilbahn in Lissabon

Fotos: Mauritius.beigsteil



Henrique Mouro setzt im Restaurant »Assinatura« auf portugiesische Küchentradition



So appetitlich sieht der traditionelle Bacalhau (Stockfisch) bei Mouro aus

> nicht sonderlich zart war die hauchdünn geschnittene Entenbrust mit gegrillter Ananas und Yams-Püree. Ein Finale der Extraklasse bot das nach Art einer Tarte Tatin zubereitete Kürbistörtchen, zu dem es Frischkäseis und Mohnsahne gab.

Fest auf dem Fundament der portugiesischen Küchentradition steht Henrique Mouro, der unweit der lebhaften Praça Marquês de Pombal und der eleganten Avenida da Liberdade sein gemütliches Restaurant »Assinatura« betreibt. Den dezent geräucherten Oktopus richtet er auf Apfelpüree an, der saftige Schwertfisch wird unter dem Licht eines riesigen Kronleuchters mit einer herzhaften Knoblauchkruste auf Topinambur und Blattspinat serviert, zum als »Escabeche« köstlich säuerlich marinierten Rebhuhn gibt es Kohlstreifen und Apfel. Und der Käseteller, mit dem wir das Essen beschließen, macht einmal mehr deutlich, dass die Käse vom Südwestende Europas auch bei uns deutlich mehr Aufmerksamkeit verdienen würden.

Im hippen Shopping-Viertel Chiado liegt das »Largo« – in einer Gegend, in der sich der Reiz Lissabons besonders gut nachvollziehen lässt: Ein so harmonisches Nebeneinander von morbiden Charme vergangener Zeiten und modernem Großstadtschick findet man nirgendwo sonst in Europa. Geschäftsleute nach Feierabend und Szenegänger vor dem Barhopping bevölkern das vorwiegend in Grün gehaltene Lokal. In die Wände sind große Aquarien eingelassen, in denen bei fluoreszierendem Wechsellicht Quallen ihre Runden drehen. Obwohl im »Largo« das Preisniveau deutlich unter

jenem anderer Toplokale liegt, stimmt die Qualität. Tadellos frisch war der mit Kräutern und Zitrone roh marinierte Wolfsbarsch, auch wenn die Scheibchen ruhig etwas dünner hätten ausfallen können. Der Hirschkalbsrücken war rosa gebraten und überzeugte durch kräftigen Wildgeschmack, dazu gab's eine intensive Heidelbeersauce, Kartoffelgnocchi und ein Blaukraut, dem Küchenchef Miguel Cândia Martins ein bisschen arg viel Zimt mit auf den Weg gegeben hatte. Der mit Portwein getränkte Brotpudding mit Äpfeln und Nüssen hätte noch besser geschmeckt, wenn er nicht kühl-schränkalt, sondern ofenwarm serviert worden wäre. Das Weinsortiment im »Largo« ist überschaubar, dafür versteht sich die Barcrew auf das Mixen ausgezeichneter Gin-Cocktails – manche Gäste kommen extra dafür in der schicken Lounge vorbei.

Die derzeit beste Adresse der Stadt aber befindet sich gleich nebenan. Dort setzt José Avillez kompromisslos fort, was er 2011 im legendären »Tavares« (noch immer eines der schönsten alten Restaurants der Stadt, das aber derzeit vor allem mit Serviceproblemen kämpft) begann. Portugals bekanntester »junger Wilder« arbeitete bei Alain Ducasse, Eric Frechon – und bei Ferran Adrià. »Als ich das »El Bulli« verließ«, erinnert sich der 33-Jährige, »war mir klar, dass ich Essen nie mehr mit denselben Augen wie zuvor sehen würde.« Er lernte eine Unmenge über Aromen und Texturen und entwickelte trotzdem seinen eigenen Stil, der viel Sinn für Humor und brillantes Handwerk erkennen lässt. In seinem direkt am Teatro Nacional de São >

> Carlos liegenden »Belcanto«, das mit seinem intimen Charakter an ein privates Wohnzimmer erinnert, ließ er uns zum Beispiel als Amuse-Bouche ein »Ferrero Rocher« servieren, das sich im Mund als zart schmelzendes Gänseleber-Praliné in hauchdünner Schokolade entpuppte und am Gaumen mit dem dazu gereichten Stockfischchip mit Kichererbsen für ein erstes Aha-Erlebnis sorgte. Noch spaßiger ging's weiter: Der »Wellenbrecher« – in einer entsprechend geformten azurblauen Schale angerichtet – war eine Kombination aus bestens aufeinander abgestimmtem Strandgut: winzige Mies- und Scheidenmuscheln, dazwischen kleine Apfelperlen, die für Frische und Biss sorgten, sowie ein »Sandstrand« aus Algenpulver, darüber als »Gischt« luftiger Meerwasserschäum – köstlich. »Jedes meiner Gerichte erzählt eine Geschichte«, sagt Avillez, »vorausgesetzt, man ist bereit, sich emotional darauf einzulassen.« Avillez' bekanntestes Signature-Dish ist das »Nest des Huhns, das goldene Eier legt«. Dafür wird wachsweiche Eidotter mit einer dünnen Goldfolie überzogen, mit fein gehackten schwarzen Trüffeln



Junge Wilde: José Avillez (l.) und David Jesus im »Belcanto«

Portugiesische Küche und echte Gourmetkost liegen gar nicht mehr so weit auseinander.

umrandet und mit Selleriestroh gekrönt. Fast noch besser hat uns die Rotbarbe gefallen, auf deren Filet schwarze Gnocchi und Zitronen-Eischnee thronten und die von einer tollen Sauce aus Leber und Eiern des Fisches begleitet wurde – eine Kreation, die ganz und gar nicht nach Fisch, dafür aber umso mehr nach Meer schmeckte. Dass er auch mit Fleisch umzugehen weiß, stellte der seit dem letzten Herbst mit einem Stern geadelte Küchenchef mit köstlich in Kräutern mariniertem Filet und Roulade vom Lamm samt perfekt abgestimmtem feinherbem Karottenpüree unter Beweis. Das auf der Menükarte schlicht »Mandarine« genannte Dessert entpuppte sich als Mousse in einer Sorbet-Hülle, Kompott und Eis von der Südfrucht mit in entsprechendem Likör getränkten Gebäckwürfeln. Zu all diesen Gerichten hat der engagierte Sommelier Nuno Oliveira die passenden Flaschen parat – unsere Weinreise durch Portugal hielt auf vielen Etappen spannende Überraschungen bereit.

Wer weder Zeit noch Geld in eines der Degustationsmenüs im »Belcanto« investieren kann oder mag, kann übrigens trotzdem bei José Avillez essen: Nur drei Gehminuten entfernt liegt sein unkompliziertes Brot-und-Butter-Restaurant »Cantinho do Avillez«. Dort schmecken zum Beispiel »Peixinhos da Horta« (in Tempura-Teig frittierte grüne Bohnen) mit Zitronensalz und Sauce Tartare, marinierte Jakobsmuscheln mit Avocado oder geröstete Blutwurst aus Guarda mit Apfelmus. Auch dieses Lokal beweist, dass die klassische portugiesische Küche und echte Gourmetkost allen hartnäckigen Vorurteilen zum Trotz gar nicht mal so weit auseinanderliegen. <

Fotos: beige stellt



»Tauchen ohne Meer« nennt José Avillez vom »Belcanto« dieses Gericht

BEST OF LISSABON

RESTAURANTS

ASSINATURA

Das Wohlfühlambiente passt zu Henrique Mouros handwerklich präziser Arbeit mit besten Produkten. Bei den Gerichten hat man die Wahl zwischen Klassikern des Küchenchefs und aktuellen Neuentwicklungen.

Rua Vale do Pereiro 19
1250-270 Lissabon
T: +351/21/386 76 96
Di.–Fr. 12.30–15 Uhr, Mo.–Sa. 19.30–22.30 Uhr
www.assinatura.com.pt

BELCANTO

Gleich gegenüber dem Geburtshaus des portugiesischen Nationaldichters Fernando Pessoa serviert der »junge Wilde« José Avillez in dezent elegantem Ambiente die derzeit beste Küche der Stadt. Sehr gute Weinauswahl und -beratung, ausgezeichnete Service.

Largo de São Carlos 10
1200-410 Lissabon
Di.–Sa. 12.30–15.30 Uhr und 19.30–23 Uhr
T: +351/21/342 06 07
www.joseavillez.pt/#/pt/belcanto

CANTINHO DO AVILLEZ

Akkurate Zubereitung, tadellose Produkte, ordentlicher Service, ungezwungene Atmosphäre: In Avillez' Zweitrestaurant gibt es Klassiker der portugiesischen Küche, die immer ein bisschen besser schmecken als in anderen Lokalen der Bistro-Klasse.

Rua dos Duques de Bragança 7
1200-162 Lissabon
T: + 351/21/199 23 69
Mo.–Sa. 12.30–15 Uhr und 19.30–24 Uhr
www.joseavillez.pt/#/pt/cantinho-do-avillez

CERVEJARIA DA ESQUINA

Die Qualität der Meeresfrüchte in Vitor Sobrals »Bierkneipe« ist besser als in den meisten vergleichbaren Restaurants in Frankreich. Als Raumteiler dient ein riesiges, mit lebhaften Hummern und Langusten bestücktes Aquarium. Für die »New York Times« eines der vier wichtigsten Restaurants der Stadt.

Rua Correia Teles 56
1350-102 Lissabon
T: +351/21/387 46 44
Di.–Fr. 12.30–15.30 Uhr und 19.30–23.30 Uhr, Sa. 13–15.30 Uhr und 8–23.30 Uhr, So. 13–15.30 Uhr
www.cervejariadaesquina.com

FEITORIA (IM ALTIS BELÉM HOTEL)

Im eleganten Hotelrestaurant stellt der umtriebige José Cordeiro unter Beweis, was sich aus traditionell portugiesischen Zutaten wie frischem Fisch und Bacalhau machen lässt.

Doca do Bom Sucesso
1400-038 Lissabon
T: +351/21/040 02 00
Di.–Sa. 12.30–15 Uhr und 19.30–23 Uhr
www.restaurantefeitoria.com

LARGO

Das unkomplizierte Szene-Restaurant im Einkaufsviertel Chiado überzeugt durch moderne, mitunter kreative Küche zu überraschend günstigen Preisen. Da nimmt man die etwas dünne Weinauswahl und den legeren Service gerne in Kauf.

Rua Serpa Pinto 10 A
1200-445 Lissabon
T: +351/21/347 72 25
Tägl. 12.30–15 Uhr und 19.30–24 Uhr
www.largo.pt



Das Bairro Alto ist ein Boutiquehotel mit charmantem Interieur

QUINTA DOS FRADES

Gelungene Multikulti-Küche: Der gebürtige Argentinier Chakall mischt unbekümmert mediterrane, südamerikanische und asiatische Produkte und Aromen. Rua Luís de Freitas Branco 5 D
1600-488 Lissabon
T: +351/21/759 89 80
Mo.–Fr. 12.30–15.30 und 19.30–23.30 Uhr, Sa. 20–1 Uhr
www.quintadosfrades.com

HOTELS

ALTIS BELÉM HOTEL

Modernes Design direkt am Rio-Tejo-Ufer in unmittelbarer Nähe des beeindruckenden Hieronymusklosters. Großzügige, lichtdurchflutete Zimmer mit großen Bädern, die Suiten verfügen über Whirlpools auf dem Balkon. Schönes Spa mit Hallenbad, Sauna, Dampfbad und Fitnessraum. Zwei Restaurants.

Doca do Bom Sucesso
1400-038 Lissabon
T: +351/21/040 02 00
reservations@altisbelemhotel.com
www.altisbelemhotel.com

AVENIDA PALACE

Das zentral zwischen Rossio-Platz und der Avenida da Liberdade gelegene Grandhotel erstrahlt nach behutsamen Renovierungen wieder im alten Glanz: hohe Stuckdecken, alte Spiegel, feine Holzarbeiten in der Halle und den Restaurants, gepflegte Stilmöbel in den Zimmern und Suiten, in denen Schallschutzfenster ruhigen Schlaf gewährleisten.

Rua 1 Dezembro 123
1200-359 Lissabon
T: +351/21/321 81 00
reservas@hotelavenidapalace.pt
www.hotelavenidapalace.pt

BAIRRO ALTO HOTEL

Das luxuriöse Boutiquehotel liegt strategisch günstig an der Schnittstelle zwischen Bairro Alto und dem Chiado. Elegante Zimmer und Suiten mit angenehm modernen Bädern und zeitgemäßer Technik. Die Dachterrasse mit Blick auf den Rio Tejo gehört zu den schönsten der Stadt.

Praça Luís de Camões 2
1200-243 Lissabon
T: +351/21/340 82 88
reservations@bairroaltohotel.com
www.bairroaltohotel.com



So sieht das Brunch-Büfett im Hotel Altis Bélem aus