

4

Regionale Delikatesse:
Brust von der Taube aus
Mont Royal mit Endivie
und Schalotte vom Grill

PY-R Toulouse

Ignorieren Sie die grelle Beleuchtung und die unausgegoren komponierte Kunst an den Wänden. Denn sobald Pierre Lambinon sein Menü kredenzt, versinkt alles andere in Bedeutungslosigkeit. Was der Eleve von Alain Ducasse in seinem Restaurant (1 Stern) auftischt, treibt selbst routinierten Feinschmeckern Freudentränen in die Augen. Allein die Amuse-Gueules: Der im Ofen geröstete Bulgur mit Lachs an Aubergine ist zwar mit einem Bissen verzehrt, bietet aber noch Tage später Gesprächsstoff. Nach diesem Entrée völlig alternativlos: Es muss das große Menü sein. Nun folgen sechs Gänge, die ein Paradebeispiel für sensibles Ausbalancieren von Aromen sind. Der Petersfisch ist wunderbar, die Sabayon indes unvergleichlich. Dank der im hauseigenen Grill geräucherten Butter gewinnen die Zitrusaromen nie an Oberwasser, versorgen die Beurre blanc aber mit freudvoller Frische. Inhaltlich wie optisch folgt ein mehrstündiges kulinarisches Feuerwerk, das neben kreativ inszenierten Klassikern der Region (Entenbrust, Foie gras) Neues wagt und im Grand Dessert einen schlicht überzeugenden Abschluss findet. Wie oft das Menü wechselt, liegt übrigens

ganz an der Eingebung des Maitre. Allerdings ist selbst der wiederholte Verzehr ein und derselben Gangabfolge als absolut erstrebenswert anzusehen.
Sarah Mangold-Lau

Lehnen Sie sich zurück und preisen Sie seufzend den Meister des PY-R. Lambinons Kreationen brennen sich geschmacklich ins Gedächtnis.

PY-R 19 Descende de la Halle aux Poissons, Toulouse, Tel. +33/5-61 25 51 52 Di-Sa 12-14 Uhr und 20-22 Uhr, Mo 20-22 Uhr, py-r.com

PREISE Vier Gänge 34 Euro, sechs Gänge 78 Euro. Offene Weine ab 10 Euro, teuerste Flasche Wein 2600 Euro

 **8 BEATS**
(lässig & kreativ)