

# ... und zum Hauptgang ein Törtchen

**Ein Menü, durch und durch süß – geht das? Und ob: Dessertrestaurants sind ein neuer Trend. how to spend it naschte in Barcelona, Hamburg und London, wo die Pâtisiers wie Spitzenköche ans Werk gehen**

## Espai Sucre, Barcelona

Ein Nachspeisenrestaurant wirft Fragen auf. Sollte ich vorher anständig essen, damit ich nicht hungern muss, weil ein Dessert doch keine Mahlzeit sein kann? Oder lieber andersherum: Sollte ich verzichten, um schamlos Süßes zu genießen?

Das Espai Sucre am Rande von Barcelonas Altstadt hat darauf eine Antwort: Es gibt sich konsequent als Restaurant. Geöffnet wird zur klassischen Abendessenszeit, die Karte schlägt Menüs mit drei, vier oder fünf Gängen vor inklusive der passenden Weinempfehlungen. Von süßen Kleinigkeiten kann hier nicht die Rede sein.

Küchenchef Jordi Butrón eröffnete das Espai Sucre, zu Deutsch: Zuckerraum, vor zehn Jahren und war damit weltweit der erste, der das Dessert zum Hauptgang erhob. Wie passend, dass er sein Lokal in den Farbtönen Karamell und Schokolade einrichtete, abgeschmeckt mit etwas Orange und einer Prise Stahl.

Der erste Gang ist eine Komposition aus Passionsfruchtcreme und Kaffeegebäck, Kefirsorbet, Menthol-schaum und Zitronenkresse, was zu einer köstlichen Rangelei zwischen herben und frischen Elementen führt. Am süßesten ist der begleitende Wein, ein deutscher Riesling.

Kapriziös finde ich die beiden nächsten Gänge, denn Butrón garniert mit pikanten Akzenten: ein Rotwein-Baba an Traubeneis mit Safrancreme, Birnengelatine, dazu Kräutercracker und Parmesanschaum. Es folgt ein Arrangement aus Oliven, Pfirsich und San-Simón-Räucherkäse. Bei so viel Mut zum Experiment ist es erstaunlich, wie wunderbar alles zusammen schmeckt. Die Küche überhäuft mich nicht ein-

Spanische Poesie: **Gedicht aus Schokolade, Ingwer, Aprikoseneis und Sahne, dazu Lakritzstangen, Ziegenkäse und ein Dessertwein**



fach mit Zucker in allen Varianten, sondern erfindet ein Wechselspiel zwischen Frucht, Kokos, Rotwein, aber auch Kräutern und Käse. Zum Abschluss serviert Butrón ein Werk aus Schokolade mit, ja, wirklich: Essig. Dazu Erdbeeren, Minze und eine Prise Pfeffer. Eine simple Mousse au Chocolat oder Crème brûlée wäre definitiv unter der Würde des Dessertkünstlers. Wer zu ihm kommt, soll erfahren, was jenseits des gewohnten Dinners möglich ist. Und wer glaubt, nach vier Dessertgängen könne man nur noch auf dem Sofa sinken, irrt. Das Menü liegt leicht im Magen, dass ich den Abschiedsgruß aus der Küche spielen vermag: Schnell rein mit euch, süßen Petits Fours! **MERTEN WORTHMAN**  
**Espai Sucre** C. Princesa 53, Barcelona, Tel. 0034/93/268 16 30, [www.espaisucre.com](http://www.espaisucre.com)

## Prinsessan, Hamburg

Durchgepustet von einem garstigen Spätherbst stoßen wir die Tür auf und schnuppern: Urlaub. Eben noch Kaffee und Laubmatsch, jetzt das war's: Lüftchen von frisch gebackenen Marons. Gemütlich ist sie, Deutschlands erste Dessertbar im Stadtteil Uhlhornst, mit ihrem White-Cottage-Cheese und den Bildern europäischer Prinzessinnen an der Wand. Roman Witt hat vor einem Jahr eröffnet, inspiriert von einem Lokal in New York.

Kaum sind wir in unser Sofa gesunken, vernehmen wir auch schon das Wispern aus der Speisekarte: Ich bin dein Favorit; nein, ich!; ach was, du musst du nehmen ... Drei Variationen der Crème brûlée mit Paprika-, Kaffee- und Pfirsichsorbet, Pistaziensandwich auf gepfefferten Erdbeeren, in Himbeer- oder

Sündiges Trio: **Drei-mal Gazpacho von Früchten, serviert mit erfrischendem Sorbet**

Kein Kalorienjammer! Wann sonst isst man in einem Restaurant, das drei süße Gänge Selbstverständlichkeit deklariert?

Die Pâtissière Claudia Weggenmann schickt als Amuse-Bouche einen Melonen-Gazpacho mit Eis aus Joghurt und Kalamansi, einer sauren Kreuznuss aus Kumquat und Mandarine. Hübsch hat sie das arrangiert, und die Schokolade knistert auf dem Eis knistern und krachen lustig im Mund.

how to spend