

BESTENLISTE 2020

Anton Pahl - Setzkasten, Düsseldorf



Anton Pahl / Foto: Sascha Perrone / essberichte.de

Probleme herkömmlicher Küchenchefs kennt Anton Pahl nicht, Lagerhaltung oder Einkaufslogistik sind für ihn kein Thema ? er kauft einfach täglich frisch bei Edeka. Kein Scherz: Sein Setzkasten im Souterrain des Vorzeige-Supermarkts Zurheide im Hotel- und Einkaufszentrum Crown an der Berliner Allee in Düsseldorf liegt buchstäblich im Paradies. Gäste des zwar fensterlosen, aber nach Feng Shui-Idealen harmonisch eingerichteten und illuminierten Lokals zieht es gern an Anton Pahls Chef?s Table, ebenso kommod lassen sich die humorvoll verspielten Gänge jedoch auf der geschwungenen Bank degustieren: Bubble Tea von der Jakobsmuschel, Skrei mit Tomaten, Kaffee und Topinambur, Gebackenes Lamm mit Aubergine, Kreuzkümmel und Roussos Salat ? gern erinnern wir uns auch an Ceviche vom Kingfish, Kaffirlimette, Alles von der Gurke; an Loup de Mer mit modischem Buchweizen zum Fisch, Apfel, Miso und Roher Bete; sowie vor allem an Kalbsbries, Zwiebel, zweierlei Kirschen, Essigbaum: Die feine Innerei und die Verlängerung der säuerlichen Kirscharomen durch das orientalische Gewürz Sumach schmeckten nach Signature Dish. Küchenpartys, besternte Gastköche, Verkostungen ? ungewöhnlich, aber höchst zeitgemäß!

Kühlung: Cool Compact; Thermik: MKN; Spülen: Winterhalter; Lieblingswerkzeug: iSi, Dick Messer, Pacojet

Text: Peter Erik Hillenbach