

Genüsse auf hohem Niveau

Von Marcel Auermann

Das Due Fratelli ist mehr als ein (Edel-)Italiener. Es gehört zu den besten Restaurants in Bremen, das eine moderne Küche bietet, die bei jedem Gang schöne geschmackliche Erlebnisse hervorruft.



Denis, der Küchenchef, und Elvis, der perfekte Gastgeber. ([Christina Kuhaupt](#))

Das Due Fratelli möchte mit dem Zusatz Cucina Italiana deutlich machen, wo die kulinarische Reise hingehet. Doch italienisch möchte ich das Restaurant nicht nennen, weil es eben nicht nur die reine Küche von dort bietet. Aber das ist auch gar nicht schlimm. Nein, ich finde es eher gut, dass der Koch ein viel größeres Spektrum, ein viel variantenreicheres Geschmackserlebnis auf der Pfanne hat. Sicher, die Einrichtung, die Weine und manche Gerichte muten schon sehr italienisch an. Aber irgendwie handelt es sich beim Due Fratelli um mehr, ein größeres Erlebnis. Es ist ein edles, ein gediegenes Lokal. Der Kellner kennt alle Umgangsformen, behandelt den Gast zuvorkommend, fragt, was man nicht verträgt oder auch nicht auf dem Teller vorfinden möchte, legt Besteck mit weißen Handschuhe auf den Tisch, besitzt eine galante, vor allem nicht aufdringliche Art. Wir fühlten uns ge- und beachtet und wertgeschätzt. Kurz: Es war eine Wohltat, die einem schon lange nicht mehr überall zuteil wird.

Zeigt, was ihr könnt, tischt auf!

Ich ließ mich aus all diesen Gründen auf ein fünfgängiges Überraschungsmenü ein. Ich schickte noch den Zusatz hinterher: Ich bin für alles offen. Der Satz enthielt den Unterton: Zeigt, was ihr könnt, tischt auf! Für 59 Euro gab es wirklich herrliche Kompositionen. Aber dazu im Laufe des Textes mehr.

Wir starteten mit verschiedenen Sorten krossem Brot. Dazu ein Schälchen Thunfischcreme, das viel zu klein war. Aber meine Begleitung hielt sich zurück, sodass mir mehr blieb. Dazu nippten wir an einem Nero D'Avola aus Sizilien (0,2 Liter für 7,50 Euro), der dem starken Geschmack des Thunfisches und auch des restlichen Menüs standhalten konnte. Der Dunkelrote hatte einen mächtigen Kirscheschmack. Wunderbar.

Die Burrata war eine Wucht

Wir genossen die geschmacklichen Eindrücke, als schon die Vorspeise kam. Meine Begleitung entschied sich für ein Zucchini-Carpaccio (11,50 Euro), das elegant auf dem Teller lag und der überbackene Ziegenkäse verteilte sich darauf wie kleine Toblerone-Hügel. Leider kam der Honig fast gar nicht zur Geltung. Den Linsensalat empfanden wir als pfiffig wegen der eingestreuten Apfelstückchen, die den Geschmack zwischen süß und herzhaft changieren ließen. Mein fünfgängiges Menü startete mit einem Rote-Bete-Carpaccio, das etwas zu leise gewürzt war. Die Burrata, die in der Mitte des Tellers lag, war eine Wucht. Beim Einstechen ergoss sich die sahnige Flüssigkeit über die wenigen Salatblätter. Einfach lecker. Auch ich kam in den Genuss von ein paar Klecksen des feinen Apfel-Linsen-Salats.

Für mich folgte eine längliche, elegante Platte mit feinsten, selbst gemachten, dreierlei Ravioli. Eine Teigtasche war gefüllt mit vollmundigem Thunfisch. Darüber träufelte der Koch eine satte Rotweinessenz. Wow. Die zweite Teigtasche wurde mit einem Kräuterpesto serviert. Die dritte bediente die herzhaften Noten mit geröstetem Parmaschinken. Der dritte Gang stand unter dem Motto „Garnele küsst Dorade“. Eine schön knusprig gebratenes Doradenfilet lag auf einer Portion schwarzem Rundkornreis mit einer schaumig geschlagenen Sahnejus.

Alle Gänge überzeugten geschmacklich, aber auch optisch

Zu meinem vierten (Fleisch-)Gang stieg auch meine Begleitung wieder ein. Ihr gegrilltes, australisches Roastbeef (24,50 Euro) war in kleine Häppchen geschnitten.

Jedes davon besaß einen feinen Fettrand, der den Geschmack des weichen, aromatischen Fleisches erst noch verstärkte. Da die Hauptgerichte im Due Fratelli ohne Beilagen auf der Karte stehen, bestellte sich mein Gegenüber Spaghetti Aglio Olio E Peperoncini (7,50 Euro) dazu. Die beiden Nudelhäufchen besaßen eine angenehme Schärfe, die genügte, damit die Zunge bitzelte. Der Knoblauch war wohl dosiert und überlagerte zum Glück nicht alles. Ein feines Gericht. Mein Menü glänzte mit einem mehrere Wochen gereiften Schweinefleisch, das der Koch am langstieligen Knochen beließ und damit auf dem Teller Eindruck schindete. Apart daneben lagen kleinste Stückchen Gemüse und Minikartoffeln, die die delikate Rotweinjus in sich

aufsogen. Alle Gänge überzeugten geschmacklich, aber auch optisch. Was der Gast serviert bekommt, ist gekonnt und ansehnlich auf unterschiedlichem Porzellan platziert.

Diesen wirklich gelungenen Abend rundeten wir mit einer geschmacksintensiven Mango-Panna-Cotta (8,50 Euro) ab. Für mich gab es eine geschichtete Ananas mit Fruchtcreme und einem erfrischenden Limonensorbet.

Fazit: Das Due Fratelli ist mehr als ein (Edel-)Italiener. Es gehört zu den besten Restaurants in Bremen, das eine moderne Küche bietet, die jeden Gang individuell interpretiert und schöne geschmackliche Erlebnisse hervorruft. Dass der Chef hinterm Herd schon etliche Stationen, darunter auch Sterne-Restaurants, in Deutschland, Italien und der Schweiz durchlaufen hat, merkt der Gast an der Qualität.

Due Fratelli, Hamburger Straße 32, 28205 Bremen, Telefon: 04 21/67 35 28 17, Öffnungszeiten: täglich: 12 bis 14.30 Uhr und von 18 bis 22.30 Uhr, Dienstag ist Ruhetag, teilweise barrierefrei, Internet: www.due-fratelli-bremen.de

Quelle: https://www.weser-kurier.de/bremen/amuse-gueule_artikel,-genuesse-auf-hohem-niveau-_arid,1767398.html#