

Überhaupt, die Saucen!

Lieber kleinere Teller, dafür einer mehr. Wer häufig in angesagten Restaurants verkehrt, dürfte bemerkt haben, wie viele Lokale sich inzwischen den kleinen Portionen verschrieben haben. Man nimmt drei oder vier Gerichte, bevor man beim Käse oder beim Dessert angelangt ist. Es handelt sich dabei quasi um einen Mittelweg zwischen dem lange Zeit in Gourmettempeln oft gesehenen Degustationsmenü (das heute vielen Essern zu gross

und langatmig erscheint) und dem klassischen Dreiklang Vorspeise, Hauptgang, Dessert (bei dem das Talent eines Küchenchefs zu wenig greifbar wird).

Wie ein solches Abendessen idealerweise aussieht, kann man im Restaurant Neubad in der St.Galler Altstadt erleben. Gestartet wird etwa mit einer Creme aus Pastinaken, auf der Apfelscheiben sowie mehrere sauer eingelegte Randen- und

Rübenkugeln platziert sind. Eine knallgrüne Sauce, die ganz leicht nach Wasabi schmeckt, verleiht der Kreation das gewisse Etwas. Dass man aus Wintergemüse so viel Frische herausholen kann, ist verblüffend. Ein möglicher Einstieg ist auch der Nüsslisalat, der mit einer auffallend leichten französischen Sauce, Speckwürfeli und Ei punktet. Die Croûtons könnten allerdings knuspriger sein.

Freude macht die auf Europa fokussierte Weinkarte. Dies vor allem, weil sich auf ihr verschie-

denste Weinstile finden – passend zu den Gerichten. Bei den Weissweinen etwa vom Grünen Veltliner aus dem Kanton über Tessiner Merlot bis zum Pouilly-Fumé aus Frankreich. Eine Entdeckung ist der vielschichtige Weissburgunder aus der Steiermark, der ein Stück gebratenen Rotbarsch begleitet. Serviert wird der perfekt zubereitete Meerfisch zusammen mit geschmortem Fenchel, einem Risotto mit Cicerino rosso, der geschmacklich ein wenig zu sehr vom Käse dominiert wird, und einer eleganten Hummersauce.

Überhaupt, die Saucen! Sie sind bei den Kreationen im «Neubadli» essenziell. Bemerkenswert, dass zu einer herrlich zarten Tranche Brasato eine andere, tiefere Sauce serviert wird als zum gebratenen Black-Angus-Filet. Das Publikum? Man sieht hier HSG-Studenten mit dicken Uhren, verliebte Paare im mittleren Alter, aber auch Senioren, die Wert darauf legen, im oberen Stock zu dinieren. Die Kundschaft ist so vielfältig wie all die kleinen Gerichte, die man hier serviert bekommt. Lieber deren vier als bloss drei!
Daniel Böniger

Genuss-Manufaktur Neubad
Bankgasse 6, 9000 St. Gallen
Tel. 071 222 86 83
www.restaurantneubad.ch
Gerichte 12 bis 26 Fr., offen Di bis Sa, auch während der Feiertage.



Fragen, Anregungen, Wünsche?
kulinarik@sonntagszeitung.ch